ÇEŞİTLİLİK YEMEĞİ

İçindekiler

Küçük Tabaklar - Sayfa **3**

Ana Yemekler - Sayfa **39**

Tatlılar - Sayfa **114**

Küçük Tabaklar

Pilar Díaz-Valdés

Somon Seviçe

Malzemeler

1 adet kırmızı soğan, ince doğranmış
1 adet limon suyu
½ bardak misket limonu suyu
1 adet greyfurt suyu
500 gr somon, küçük küpler halinde doğranmış
1 diş sarımsak, ince doğranmış
1 dolmalık biber, küp küp doğranmış
1 avokado, küp küp doğranmış
¼ tatlı kaşığı toz kimyon
¼ tatlı kaşığı toz kişniş
½ tatlı kaşığı tütsülenmiş toz kırmızı biber

Yapılışı

Limon, misket limonu ve greyfurtun suyunu bir kasede karıştırıp doğradığınız soğanları ekleyin.

Diğer tüm malzemeleri hazırlarken bu karışımı bekletin.

Doğradığınız tüm malzemeleri kaseye ekleyin ve son olarak da kişnişi ekleyin.

İyice karıştırıp hemen tüketebilirsiniz veya servisten önce 30 dakika buzdolabında bekletebilirsiniz.

Rapeepun Yooket

Karides Püreli Acı Sos

Malzemeler

1 yemek kaşığı acı kırmızı biber
1 yemek kaşığı sarımsak (soyulmuş)
1 adet kırmızı soğan (soyulmuş)
2 yemek kaşığı karides püresi
1 yemek kaşığı palmiye şekeri
1 yemek kaşığı patlıcan
1 yemek kaşığı balık sosu
3 yemek kaşığı limon suyu
2 yemek kaşığı sıcak su, acı kırmızı biber (süslemek için)
Taze veya haşlanmış sebze (tercihinize göre)
Kızarmış uskumru
Cha-om'lu (Tayland sebzesi) Omlet

Yapılışı

Acı kırmızı biberi, sarımsağı ve kırmızı soğanı havanda döverek iyice karıştırın.

Karides püresini, palmiye şekerini, balık sosunu, limon suyunu ve sıcak suyu havana koyup karıştırın.

Karides püresi ve acı kırmızı biberli sosu küçük bir kaba koyun.

Üzerine süs olarak biraz kırmızı biber ve patlıcan koyun. Uskumruyu temizleyip sıvı yağda kızartın.

Cha-om'lu (Tayland sebzesi) omleti yağda pişirin.

Baharat, şeker, tuz ve limonu tercihinize göre ayarlayın.

Jana Lena Fries

Mango, Avokado ve Tatlı Patatesli Kinoa

Malzemeler (2 kişilik)

150 gr kinoa
1 adet mango
1 adet olgun avokado
1 adet tatlı patates
1 yemek kaşığı kabak çekirdeği, 2 yemek kaşığı elma sirkesi
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı agave şurubu
½ tatlı kaşığı tuz
¼ tatlı kaşığı karabiber
½ demet taze kişniş

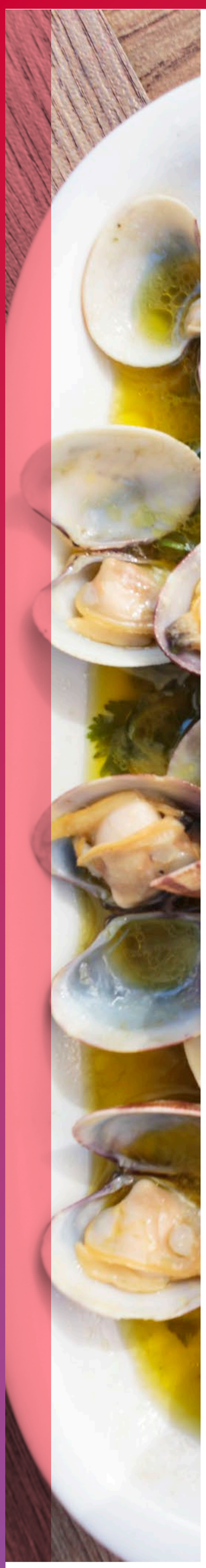
Yapılışı

Önce kinoayı ılık suda yıkayıp iki katı miktarda su koyduğunuz bir tencerede yaklaşık olarak 20 dakika hafif ateşte pişirin. Bu sırada tatlı patatesi soyup küçük küpler halinde doğrayın. Bunları buharlı pişiriciye koyup orta ateşte yumuşayana kadar yaklaşık 10-15 dakika pişirin. Daha sonra kinoanın ve tatlı patatesin suyunu süzün. Soğuduktan sonra elma sirkesi, zeytinyağı, agave şurubu, tuz ve karabiberle hazırladığınız sosu ekleyerek karıştırın.

Daha sonra mangoyu soyun, küpler halinde doğrayın ve bir kaseye koyun. Avokadoyu ikiye bölün, çekirdeğini çıkardıktan sonra avokadoyu kabuğundan tatlı kaşığı kullanarak ayırın, küpler halinde doğrayıp mangoya ekleyin. Kişnişi ince ince doğrayın ve mango/avokado karışımına ekleyin.

Kabak çekirdeklerini küçük bir tavaya koyup orta ateşte yağsız olarak kavurun.

Suyunu süzdüğünüz kinoa ve tatlı patatesi bir tabağa koyduktan sonra üzerine mango ve avokado karışımını, kabak çekirdeklerini ve birkaç dal taze kişnişi koyun.



Pedro Leal

Beyaz Şarap Sosunda Midye

Malzemeler

1 adet soğan
3 diş sarımsak
1 demet kişniş, 1 adet acı kırmızı biber
1 adet defne yaprağı, Zeytinyağı
Midye (1,5 kg)
Beyaz şarap (1 orta boy bardak)

Yapılışı

Midyeler tazeyse kumunun temizlenmesi için

midyeleri yaklaşık 30 dakika suda bekletin. Midyeler dondurulmuşsa suda bekletmeye gerek yoktur ama tamamen buzun erimiş olduğundan emin olun. Suda beklettikten sonra suyunu iyice süzün.

Soğanı ve sarımsağı iri şekilde doğrayıp yeterli miktarda zeytinyağı ve defne yaprağıyla birlikte kapaklı tavaya (cataplana) koyup pişirin. Kişnişin saplarını kesip tavaya koyun. Kırmızı acı biberi ortadan kesip tavaya koyun.

Soğanları hafif kahverengileşinceye kadar pişirdikten sonra midyeleri ekleyin. İyice karıştırıp bir bardak beyaz şarap ekleyin. Şarabın içindeki alkolün buharlaşabilmesi için bu noktada kapaklı tavanın (cataplana) çok sıcak olması gerekir.

Tavanın kapağını kapatıp yaklaşık 3 dakika pişirin.

Kişniş yapraklarını ekleyip 30 saniye daha pişirin.

Afiyet olsun!

Aleksander Krysikov

Draniki

Malzemeler

6 adet patates

2 adet yumurta

Un

1 adet soğan

Çeşni - isteğe bağlı olarak sıvı yağ

Yapılışı

Patatesleri soyup ince ince rendeleyin. Soğanı ince ince doğrayın.

Soğanları, yumurtaları, unu ve çeşniyi patates karışımına ekleyin.

İyice karıştırın.

Dranikiyi yağda kızartın.

Bunun için tavayı ısıtıp birkaç yemek kaşığı sıvı yağ ekleyin.

Patates karışımını bir kaşıkla tavaya koyun ve dranikinin her iki tarafını da kızarıncaya kadar pişirin.

Dranikiyi ekşi krema ve taze yeşilliklerle birlikte servis edin.

Afiyet olsun!

Alan Richards

Cockles ve Laverbread (cocos a bara lawr)

Farklı ülkelerde yaşamış ve çalışmış olan birçok kişi için geçerli olduğu gibi ev yemeği ve büyürken yediğiniz yemeklerin tadı her zaman vazgeçilmezdir.

Galler'de büyüdüm ve bu bölgenin en sevilen yemeklerinden biri de cockles ve laverbread'dir veya Galcede cocos a bara lawr'dir.

Kum midyeleri (cockles), Galler sahilinin güney ve batı kısımlarında bulunur ve bu kum midyelerinin inanılmaz doğal bir tadı vardır.

Laverbread, yenebilen deniz yosunudur, yani laver yosunudur. Hazırlanması çok uzun sürer ama tuzun ve denizin o benzersiz zenginlikteki tadını almak için buna değer.

Kum midyeleri, sahilden toplandıktan hemen sonra taze olarak tüketildiğinde çok lezzetli olur. Kabuklarının açılması için önce kaynatılır ve sonrasında kurutulup küçük küpler halinde doğranmış ve tuzlanmış domuz pastırmasıyla birlikte tavada kızartılır.

Laver yosunu, gelgit nedeniyle suyun çekildiği kayalardan toplanır. Birkaç saat suda kaynatıldıktan sonra ince ince doğranır.

Soğuduktan sonra yulaf ezmesine bulanır ve kum midyeleriyle birlikte tavaya koyulur.

Yanında içecek olarak da mutlaka kaliteli bir Pendern Galler Viskisi önerilir.

Yapılışı

Laverbread

Özellikle Galler ve İrlanda sahilinde bulunan laver yosununu toplayın, yosunu tuzlu suda 1 saat kaynatın.

Deniz yosununu sudan çıkarıp süzün.

Bir karıştırma kabında kaynamış ve doğranmış olan deniz yosununu yulaf, sarımsak ve karabiberle birlikte karıştırın.

Dökme kızartma tavasına iyi bir zeytinyağı koyun ve yağ kızdıktan sonra deniz yosununu küçük köfte şeklinde pişene kadar kızartın.

Kum midyesi (cockles)

Kum midyelerini (cockles), deniz yosununu topladığınız yerden toplayın. Kum midyeleri, Avrupa'da çok sevilen ama aslında Galler sahillerinin gözden uzak noktalarında bulunan küçük lezzetli midyelerdir.

Kum midyelerini hafif tuzlu suda, tüm kabuklar açılana kadar 10 dakika pişirin.

Suyunu süzüp soğumaya bırakın.

Kum midyelerini kabuklarından çıkarıp soğumalarını bekleyin.

Küçük bir tavada zeytinyağını kızdırın ve biraz pancetta ile birlikte kum midyelerini biraz tuz ve karabiber ekleyerek 5 dakika kızartın.

Üzerine biraz malt sirkesi dökerek servis edin.

Amanda Jones

Tuzlu Galler Kekli Swansea Kahvaltısı

Malzemeler

Tuzlu Galler keki

250 gr kabartma tozlu un

100 gr küp şeklinde doğranmış tuzsuz tereyağı

1 pırasa, beyaz ve yeşil kısımları dahil ince doğranmış, 50 gr rendelenmiş çedar peyniri

1 adet çırpılmış yumurta

1 yemek kaşığı süt, gerekirse biraz daha eklenebilir

1 adet büyük soğan (ince doğranmış)

1 yemek kaşığı sıvı yağ

4 dilim doğranmış domuz pastırması

100 gr pişmiş Penclawdd kum midyesi (midye de kullanılabilir)

120 g laverbread (yosun) veya karalahana

Karabiber, Limon suyu

Swansea kahvaltısı

4 Kişilik | Hazırlama süresi: 5 dakika |
Pişirme süresi: 15 dakika

Yapılışı

Tuzlu Galler keki

Unu büyük bir kaseyekoyun. Soğuk ve küp şeklinde doğranmış tereyağı küplerini

her birini una bulayarak yavaş yavaş ekleyin. Karışımı ekmek kırıntısı görünümü alana kadar hafifçe ovalayın.

Pırasa ve çedar peynirini ekleyip çatalla karıştırın. Çırpılmış yumurtayı ekleyin. Yumuşak bir hamur halini alana kadar çatalla karıştırın. Çok kuruysa biraz süt ekleyin.

Unladığınız yüzey üzerine koyun. Avucunuzla veya bir merdane kullanarak hamuru 1 cm kalınlığında açın.

Hamuru bir kalıp veya cam bardak kullanarak daireler halinde kesin (çapı yaklaşık 6 cm olmalı).

Yağsız ızgara veya tavayı orta ateşte ısıtın. Kekleri sıcak yüzeyin üzerine döküp her iki tarafı da kızarana kadar pişirin.

Tazeyken yendiğinde inanılmaz lezzetli olur.

Kek hamuru veya pişmiş kekler dondurularak saklanabilir. Ekmek kızartma makinesinde veya tavada ısıtabilirsiniz.

Swansea kahvaltısı

Büyük bir tavayı ısıtın, yağ ve soğan ekleyip 3-4 dakika pişirin.

Domuz pastırmasını ekleyip kızarana kadar pişirin.

Kum midyelerini ekleyip laverbread'le karıştırın. İyice ısındıktan sonra karabiber ve limon suyu ekleyin.

Artık afiyetle yiyerek tadını çıkarabilirsiniz!

Antonella Pica

Sorrentina Tarzı Gnocchi (patatessiz)

Malzemeler

Gnocchi - 4 Kişilik

3 bardak un

Su

Tuz

Domates sosu

Sızma zeytinyağı

Domates püresi

Yarım beyaz soğan

Biraz tuz

Yapılışı

Gnocchi

Gnocchi'yi patatessiz şekilde hazırlamak için unu bir yoğurma tahtası üzerine koyup unun ortasını çukur hale getirin **(1. resim)**, bir tutam tuz ekleyin ve suyu yavaşça dökmeye başlayın (unun yaklaşık olarak yarısı miktarda). Gnocchi'nin çok sert olmasını önleyecek en önemli şey ılık su kullanmaktır. Hamur kolaylıkla şekillendirilecek şekilde yumuşayana kadar karıştırın. Hamur, ellerinize çok yapışmamalı.

Bu noktada hamur toparlanana kadar birkaç

dakika daha yoğurabilirsiniz (**2. resim**).

Hamurdan küçük parçalar kesip uzun silindirler haline getirin. Ellerinizle yuvarlayın ve

sonra istediğiniz büyüklükte olacak kalın parçalar (3. resim) halinde kesin.

Gnocchi'yi şekillendirme: Ev yapımı gnocchi'nin en güzel özelliklerinden biri de hafif bozuk şekilli olmasıdır ve bunu, hamuru çalıştığınız yüzey üzerine işaret parmağınızla bastırıp hafifçe çekerek yapabilirsiniz. Bu şekilde hamurun bir tarafı hafifçe oyuk hale gelir ve bu şekilde içine daha çok sos girebilir. Gnocchi'yi kaynayan tuzlu suda pişirin ve yüzeye çıktığında suyunu hemen süzün.

Domates sosu

Zeytinyağını orta ateşte geniş bir tencerede ısıtın. Doğranmış yarım soğanı ekleyin. Domates püresini ekleyin. Biraz tuz ve karabiber ekleyin. Hafifçe kaynadıktan sonra ocağın altını kısıp kapaksız olarak koyulaşana kadar yaklaşık 15 dakika pişirin.

Gnocchi ve domates sosunu karıştırın. Küçük parçalara ayırdığınız mozarella peyniri ve biraz fesleğen yaprağı ekleyin.

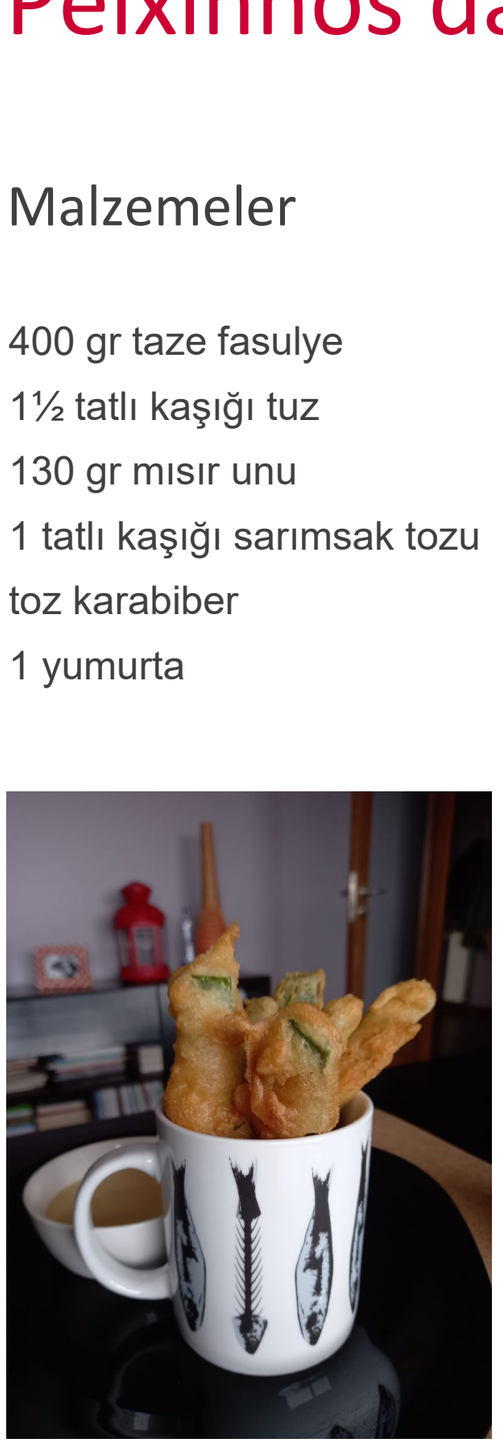
Afiyetle yiyebilirsiniz!

Carlos Monteiro

Peixinhos da Horta

Malzemeler

400 gr taze fasulye
1½ tatlı kaşığı tuz
130 gr mısır unu
1 tatlı kaşığı sarımsak tozu
toz karabiber
1 yumurta



Yapılışı

Taze fasulyeyi yıkayıp uç kısımlarını kesin. Fasulyeleri keserek ikiye bölün ve daha sonra her iki parçayı da uzunlamasına iki eşit parça olacak şekilde kesin.

Taze fasulyeleri 1 tatlı kaşığı tuz attığınız kaynayan suda yaklaşık 5 dakika pişirin.

Bir kase içinde mısır ununu, kalan tuzu, sarımsak tozunu ve biraz taze çekilmiş karabiberi karıştırın. Çırpmış olduğunuz yumurtayı ve 150 ml suyu ekleyip pürüzsüz bir hale gelene kadar çatalla karıştırın.

Pişmiş ve suyu süzülmüş fasulyelerin suyunu temiz bir mutfak beziyle alın. Daha önce hazırlanmış olan hamura batırın.

Zeytinyağını kızartma tenceresinde kızdırın ve fasulyeleri iyice kızarana kadar kızartın.

Yağı emecek türde bir kağıt üzerine yağını iyice süzün.

Yanında içeceğiniz beyaz şarapla tadını çıkarın...

David Lamaud

Brittany (“La Galette Bretonne”)

Malzemeler

Krep hamuru

½ bardak tam buğday unu

½ bardak karabuğday unu, 1 yumurta

1 tutam tuz

1¼ bardak su

İç malzemesi

4 dilim jambon

4 dilim peynir

4 yumurta, 1 tutam tuz

1 tutam karabiber

süslemek için taze kesilmiş Frenk soğanı

Kızartma işlemi

4 yemek kaşığı tereyağı (her krep için 1 kaşık)

Bu, Esnek Malzemeler film tesislerinin bulunduğu (Pontivy) Bretonya (Fransa) bölgesinden çok yaygın bir tarifidir.

Bu harika tarifi tüm ailem için pişirdiğimi gördüğünüz fotoğrafımın yanı sıra bir bardak elma şarabıyla (bölgeye özel diğer bir şey) birlikte yemeye hazır olduğum diğer fotoğrafım...

Afiyet olsun! Aslında çok fazla yemek pişirmeyen biri olarak bunu yapmak benim için harika bir değişiklik oldu!

Yapılışı

Krep hamuru malzemelerini pürüzsüz sıvı bir hamur haline gelene kadar karıştırın. Pişirme sırasında kızgın tavaya rahatça yayabilmeniz ve böylelikle ince krepler yapabilmeniz için gerçekten sıvı kıvamlı olmalıdır.

Daha sonra tavanızı ısıtın ve ½ yemek kaşığı tereyağı ekleyin. Yağlanmış sıcak tavaya yaklaşık 1 kepçe sıvı hamuru döküp tavayı çevirerek hamurun iyice yayılmasını sağlayın. Her iki tarafı da kızarana kadar pişirin.

Daha sonra krep/galet üzerine bir dilim jambon ve bir dilim peynir koyun.

Daha sonra salamlı krepin ortasına bir yumurta kırın. Biraz tuz, karabiber ve taze doğranmış Frenk soğanı ekleyin.

Krepi her iki taraftan veya 4 taraftan katlayarak bir bohça gibi dikkatlice katlayın. Yumurta pişene kadar pişirin.

Taze kesilmiş Frenk soğanıyla süsleyerek sıcak servis edin.

Dominika Hanowicz

Rus Mantısı

Malzemeler

İç malzemesi

150 gr az yağlı çökelek (*cottage cheese*)

1 adet büyük soğan

200 gr patates, 20 gr domuz pastırması, tuz/karabiber

1 yemek kaşığı tereyağı

Mantı (yaklaşık 40 adet)

300 gr un

1 yumurta

1 tatlı kaşığı tuz

125 ml kaynar su, 20 gr tereyağı

Yapılışı

İç malzemesi

Patatesleri soyup küçük küpler halinde doğrayın. Tuzlu kaynar suda pişirin. Suyunu süzüp ezdikten sonra soğumaya bırakın. Kızartma tenceresinde bir yemek kaşığı sıvı yağı kızdırdıktan sonra küçük küpler halinde kesilmiş olan domuz pastırmasını ekleyip iyice kızarana kadar pişirin. Küçük küpler halinde kesilmiş olan soğanı ekleyip soğan şeffaf görüntü alana kadar kızartın. Son olarak da bir yemek kaşığı tereyağı ekleyip karıştırın ve ocağın altını kapatın.

Mantı

Unu büyük bir kaseye koyup tuz ekleyin. Tereyağını kaynayan suya koyup eritin. Yavaş yavaş una ekleyip kaşıkla karıştırın. Bu sırada çırpılmış yumurtayı ekleyin ve tüm malzemeleri karıştırın ve yumuşak bir hamur oluşturana kadar yoğurun.

Unlamış olduğunuz yüzey üzerine yerleştirip yaklaşık 7-8 dakika yoğurun. Folyoya sarıp yaklaşık 30 dakika beklemeye bırakın.

Hamuru 4 parçaya bölüp daha sonra parçaları inceltin (yaklaşık 2-3 mm), gerekliyse hamura biraz un serpin.

Küçük bir bardak kullanarak hamuru daireler şeklinde kesin, hamuru parmaklarınızla biraz açtıktan sonra bir tatlı kaşığı iç malzemesini ortasına koyun. Ortadan ikiye katlayın, kenarları birbirine yapıştırın ve bir tepsiye koyun.

Tercihinize göre mantıları suda haşlayabilir, kızartabilir veya fırında pişirebilirsiniz. Özellikle biraz kızarmış soğanla birlikte servis etmeniz önerilir.

Afiyet olsun! 😊

Elif Atalay

Enginar

Malzemeler

1 adet soğan
250 gr iç bakla
5 adet soyulmuş enginar
Zeytinyağı
Dereotu

Kayınvalidemin ilkbaharda yaptığı, lezzetli, sağlıklı ve hafif zeytinyağlı enginar tarifini sizinle paylaşmak istiyorum.

Enginar, lezzetinin yanı sıra çok yararlı bir sebzedir. Yararlarından bazıları şunlardır:

- Protein içeriği açısından zengin olması sayesinde kalp kasını güçlendirir.
- Demir bakımından zengin olması nedeniyle demir eksikliği anemisinde tavsiye edilir.
- Antioksidan özelliği sayesinde, toksik maddelerin vücuttan atılmasına yardımcı olarak karaciğerin sağlıklı çalışmasını destekler.
- Yapısında bulunan potasyum minerali, vücuttaki sodyum-potasyum dengesini koruyarak tansiyonu düzenler.
- İçeriğinde bulunan kuversetin ve antioksidanlar sayesinde kansere karşı vücudumuzu koruduğu bilinmektedir.
- Enginarda bulunan sinarin adlı madde, kandaki kötü kolesterolün düşmesine yardımcı olur.
- Yüksek lif yapısı, kan şekerini dengeleyici etkiye sahiptir. Şeker hastaları için zeytinyağlı veya etli yapılmış enginar yemeği yararlı bir besindir. Şeker kontrolünde olumlu etki göstermektedir.
- Sigara içen bireylerde vücutta biriken nikotin seviyesinin azalmasına yardımcıdır.
- 100 gr pişmiş enginar 53 kaloridir. Düşük kalorisi nedeniyle kilo vermek isteyen bireylerin tercih ettiği sağlıklı besinler arasında yer almaktadır.

Yapılışı

Önce soğanları doğrayıp sonra zeytinyağını, iç baklayı,

soğanı ve enginarı düdüklü tencereye koyun, biraz tuz ve su ekleyin.

Zeytinyağlı yemeklerimizin en önemli malzemelerinden biri şeker olduğundan dolayı 1,5 tatlı kaşığı şeker ekleyin. Yemeği iç baklayla yapıyorsanız biraz daha şeker ekleyin.

Yaklaşık 10-15 dakika orta ateşte pişirin. Piştikten sonra kapağını açmadan tencereyi 10-20 dakika bekletin.

Kapağı açıp önce enginarları çıkardıktan sonra bakla ve soğanları alıp tabaktaki enginarların üzerine koyun.

Taze dereotuyla süsledikten sonra biraz zeytinyağı gezdirin.

Emilie Priac

Limonlu Flambe Deniz Tarağı

Malzemeler (4 kişilik)

12 adet deniz tarağı
30 gr hafif tuzlu tereyağı
2 diş sarımsak
½ (misket) limonu suyu
Biraz karabiber
50 ml viski

Yapılışı

Hazırlama süresi: 10 dakika; pişirme süresi: 5 dak. Sarımsağı doğrayın.

Deniz tarağını kağıt havlu üzerinde iyice süzün.

Tereyağını düşük ateşte bir sos tenceresinde eritin.

İnce kıyılmış sarımsağı ekleyin. Kızartın. Tereyağını yakmamaya dikkat edin.

Deniz taraklarını ekleyin. Her iki tarafı da 1-2 dakika pişirin.

Biraz karabiber ekleyin.

Deniz taraklarını tabaklara yerleştirin. Üzerine biraz misket limonu kabuğu rendeleyin.

Tavaya viski koyun ve flambe yapın. Sosu deniz tarakları üzerine dökün ve servis edin.

İpucu: Deniz tarakları dondurulmuş haldeyse süt içinde çözülmelerini bekleyin.

Ana yemek için kişi başı yaklaşık 10 deniz tarağı planlayın

ve yanında pirinç ve pırasa fondü ile servis edin.

Kadir Biçer

Kuru Fasulye

Malzemeler (4 kişilik)

4 yemek kaşığı sıvı yağ

2 yemek kaşığı tereyağı

1 adet orta büyüklükte soğan (doğranmış), 1 yemek kaşığı domates püresi

500 gr kuru fasulye (1 gece suda beklemiş)

3 bardak su

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı şeker

1/2 tatlı kaşığı toz kırmızı acı biber

Yapılışı

4 yemek kaşığı sıvı yağı ve 2 yemek kaşığı tereyağını derin bir tavaya alın ve ocağın altını açın. 1 adet doğranmış kuru soğanı ekleyin ve pembeleşinceye kadar kavurun.

Soğanlar kavrulduktan sonra 1 yemek kaşığı domates salçasını ekleyin ve kokusu çıkana kadar kavurun.

Son olarak bir gece önceden suda beklettiğiniz kuru fasulyeleri de tencereye ekleyin.

Sonra 1-2 dakika karıştırın ve 3 su bardağı su, 1 çay kaşığı toz kırmızı acı biber ve 1 çay kaşığı tuzu ekleyin; kapağını kapatıp fasulyeler yumuşayana kadar pişirin.

Liliana Gomes

Arepas

Malzemeler

Hamur

1½ bardak su

½ tatlı kaşığı tuz

2 bardak önceden pişirilmiş beyaz mısır unu (örneğin Harina P.A.N.® unu gibi)

İç malzemesi

Peynir ve jambon

Mozzarella peyniri

4 dilim hindi jambon

Ton balığı salatası

Konserve ton balığı

Dilimlenmiş soğan

Doğranmış yeşil soğan

Arepas, Venezuela'nın geleneksel bir yemeğidir. Ülkede gerçekten en sevilen kahvaltıdır. Ancak günün her saatinde yenebilir. Tat açısından zengin olan bu yemeğe tercihinize göre her şey eklenebilir.

Yapılışı

Suyu ve tuzu bir kase içinde karıştırın. Mısır ununu yavaşça suya ekleyin ve pürüzsüz, hafif sulu ve yumuşak bir hamur elde edene kadar elinizle karıştırın. Mısır ununu çok hızlı şekilde eklememeye çalışın, aksi durumda un topaklanabilir.

Hamuru 6 parçaya bölün ve bu parçaların her birinin üzerine bastırarak 1 cm'lik kalınlıkta olmalarını sağlayın.

Fırını 250°C'ye ısıtın. Tepsi üzerine fırın kağıdını koyun. *Arepas*'ı tepsiye yerleştirin ve fırında 25 dakika veya kızarana kadar pişirin. Kuru olmalarını istemiyorsanız *arepas* üzerine eritilmiş tereyağı sürün.

Arepas piştikten sonra arasına bir şey koyulabilecek bir cep şeklinde yatay olarak ortadan ikiye kesin. *Arepas* içine istediğiniz her şeyi koyabilirsiniz. Ben, biri için mozzarella peyniri ve jambon, diğeri için de ton balıklı salatayı tercih ettim.

Maryline Gladu

Brokoli Salatası / Tuzlu Tereyağlı Karamel

Malzemeler

Brokoli salatası

Brokolinin küçük parçalar halinde kesilmiş üst çiçek kısmı (sap kısmı kullanılmamalıdır)

Orta büyüklükte ince dilimlenmiş kırmızı soğan

Kızarmış domuz pastırması veya 200 gr kızarmış domuz yağı parçacıkları (lardon)

150 gr ince dilimlenmiş beyaz mantar

50 gr kuş üzümü

30 gr çam fıstığı

Salata sosu

2 yemek kaşığı mayonez

1 tatlı kaşığı Dijon hardalı

1 yemek kaşığı balsamik sirke

1 tatlı kaşığı soya sosu veya Worcestershire sosu

3 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 tatlı kaşığı şeker

Tuzlu karamelli krema

2 bardak şeker kamışı şekeri

40 gr tuzlu tereyağı

30 gr yoğun krema

Yapılışı

Brokoli salatası

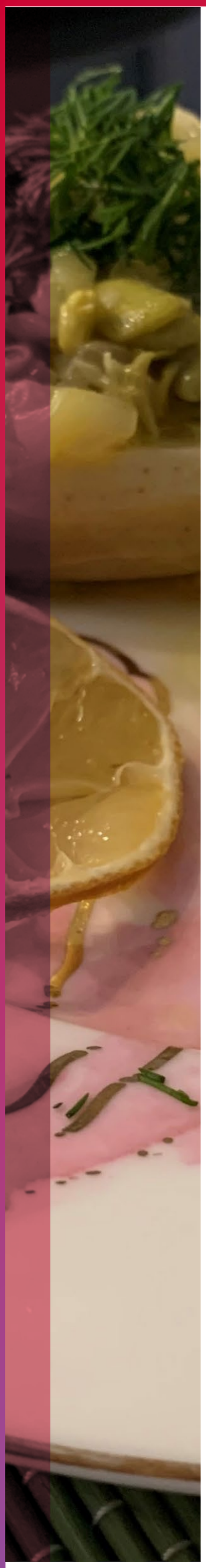
Tüm malzemeleri karıştırıp servis edin.

Tuzlu karamelli krema

Şeker kamışı şekerini hafif pembeleşinceye kadar ocağın üzerinde tutun.

Ocaktan alın. Tereyağını ekleyin.

Tekrar kısık ateşteki ocağa alın, kremayı ekleyin ve iyice karıştırın. 30 dakika dondurucuda bekledikten sonra ekmeğinizin üzerine sürebilirsiniz.



Murat Tergip

Baklalı Enginar

Malzemeler

4 adet enginar
250 gr iç bakla
4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet orta büyüklükte soğan
Yarım bardak taze portakal suyu
Yarım bardak su
1 tatlı kaşığı tuz

Yapılışı

1 adet orta büyüklükte soğanı doğrayın. Doğradığınız soğanı zeytinyağında kavurun.

Kabuklu iç baklayı da ekleyerek bir süre daha kavurun.

Taze portakal suyu, su ve soğanı iç bakla karışımına ekleyin. Bu karışıma enginarları ekleyin. Yaklaşık 20 dakika pişirin.

Dereotu ve zeytinyağıyla birlikte servis edebilirsiniz.

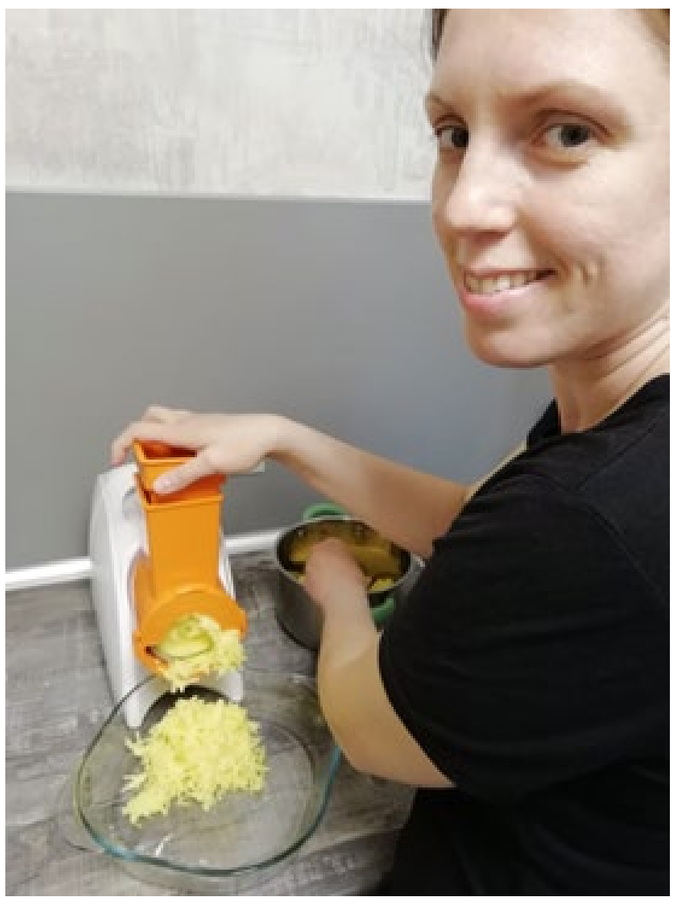
* Kararmaması için enginarları pişirmeden önce biraz limon suyu eklenmiş suda bekletin.

Nina Rogozinskaya

Draniki (içi etli patates)

Malzemeler (6 kişilik)

1,5 kg patates
300 gr kıyma
1 adet soğan
1 yumurta
3 yemek kaşığı un
Tuz, karabiber, isteğe göre baharat
Bitkisel sıvı yağ



Yapılışı

Ana malzemeleri hazırlayın: Patatesleri ve soğanı soyun.

Patatesleri ince ince rendeleyin.

Patatese tuz ekleyip 10 dakika bekledikten sonra fazla suyunu sıkın.

Yumurta ve unu ekleyin. Hepsini bir kaşıkla karıştırın.

İnce doğranmış soğanı, tuzu, karabiberi ve baharatları kıymaya ekleyip karıştırın.

Sıvı yağı önceden ısıtılmış kızartma tavasına koyup ocağı orta ateşe ayarlayın. Patates karışımını koyup düzleştirin.

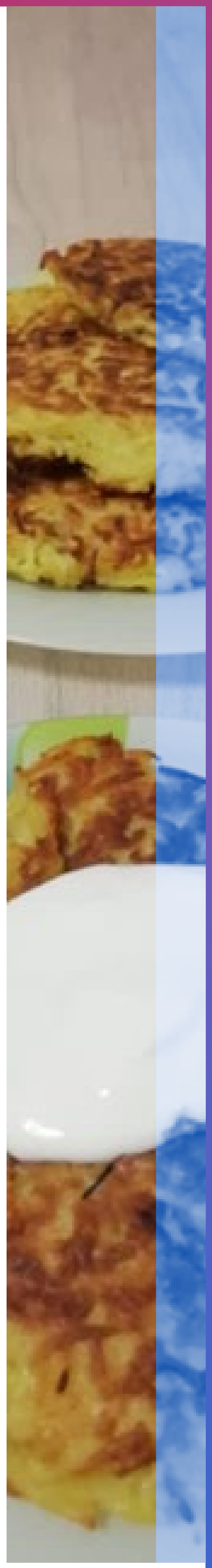
Biraz kıymayı patates pankek üzerine yerleştirin.

Daha sonra üzerine bir kaşık daha patates karışımı koyun ve

kenarları birleşene kadar düzleştirin.

İyice kızarana kadar her iki tarafı da kızartın. Ekşi kremayla birlikte sıcak servis edin.

Harika *draniki* hazır!



Nusret Akıncılar

Çiğ Köfte

Malzemeler

4 bardak ince bulgur

2 adet orta boy haşlanmış patates

(Etli versiyonu için 250 gr yağsız dana kıyma)

2 adet soğan

2 diş sarımsak

3 yemek kaşığı domates salçası

4 yemek kaşığı kırmızı biber salçası

3 yemek kaşığı sıvı yağ

3 tatlı kaşığı tuz

2 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

1 tatlı kaşığı toz beyaz biber

1 tatlı kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı kuru nane

1,5 yemek kaşığı isot (Urfa, Türkiye'den toz kırmızı pul biber), Yeşil soğan

Maydanoz

Yapılışı

Bulguru, salçayı ve baharatları yoğurmak için geniş bir kaba alın.

Soğan ve sarımsağı robottan veya rendeden geçirerek püre şekline getirin.

Soğan ve sarımsağı da bulgura ekleyip 2 yemek kaşığı sıvı yağı da ilave ederek yoğurmaya başlayın.

Bulgur ile diğer malzemeler bir bütün haline geldikten sonra üzerine hafifçe su döküp çiğ köfte rengini ve şeklini alana kadar yoğurun.

Çiğ köfteniz kurudukça su eklemeye devam edin.

Çiğ köftenin yumuşadığını elinizle hissettikten sonra tadına bakarak tuzunu ve baharatını damak zevkinize göre ayarlayın.

Sona doğru püre halindeki patatesleri de (veya yağsız kıyma eti) ekleyerek homojen bir karışım olana kadar yoğurmaya devam edin. Maydanozu ve yeşil soğanı ekleyip birlikte bir kez daha yoğurun. Elinizle parçalar koparıp sıkıp şekil verin..

En son yeşillikler ve limon dilimleriyle süsleyip servis tabağına alın.

Urfa yöresine ait sunumda, sahanda yumurta ile yemenizi tavsiye ederim, afiyet olsun.

Rita Qian

Deniz Hıyarlı Darı Lapası (小米海参粥)

Malzemeler (6 kişilik)

50 gr darı
Deniz hıyarı
Yeşil yapraklı sebze
Kurt üzümü (goji berry)
Et suyu

Yapılışı

Deniz hıyarının hazırlanması: Kurutulmuş deniz hıyarını, suyunu günde bir kez değiştirerek 3 gün soğuk suda bekletin. Buzdolabına koyun. Daha sonra deniz hıyarını temizleyin ve yenmeyen kısımlarını atın. Soğuk suya koyun ve kaynatın. 15 dakika kaynayan suda pişirdikten sonra ocağın altını kapatıp 15 dakika bekleyin. Daha sonra tekrar 15 dk. daha kaynayan suda pişirin.

Darı lapasının hazırlanması: Darıyı yıkayın, biraz suya koyun ve suyu çekene kadar kaynatın. Suyu çektikten sonra biraz et suyu ekleyin ve bir saat kısık ateşte pişirin. Biraz tuz ile birlikte hazır olan deniz hıyarını ekleyin ve 5 dakika daha kısık ateşte pişirin.

Biraz yeşil sebze ve kurt üzümüyle süsleyerek servis edin.

Samuel Pardo

Patatesli Omlet

Malzemeler

4 adet Asturias gezen tavuk yumurtası (büyükannemden!)
3 adet küp küp doğranmış patates
1 adet küp küp doğranmış soğan
Zeytinyağı
Tuz

Yapılışı

Dilimlenen patatesleri küçük bir tavada yavaşça kızartın. Küp küp doğranmış soğanı ekleyin ve en az 30 dakika orta ateşte pişirmeye devam edin. Yumurtaları biraz tuzla birlikte bir kasede çırpın. Suyunu süzdüğünüz patates ve soğan karışımını yumurtalara ekleyin. Karışımı kızartma tavasına koyun ve orta ateşte pişirin. Bir tabak kullanarak omleti çevirin ve her iki tarafının da tam olarak pişmesini sağlayın.

İpucu

Orta kısmını resimde göründüğü gibi yumuşak bırakın.

Son olarak biraz serrano jambonu, salata, ton balıklı börek, chorizo veya benzeri bir şeyle birlikte servis edin. Arkadaşlarınızla ve ailenizle birlikte güzel bir şarapla tadını çıkarabilirsiniz!

Sebastian Ferretti

Empanadas Criollas Dulces

Malzemeler

½ kg dana kıyma, 2 soğan

100 gr zeytin

3 adet haşlanmış yumurta, 50 gr kuru üzüm

Tuz, karabiber, kimyon ve tatlı biber (gereken şekilde)

300 gr un

1 yumurta

100 ml su

40 gr tereyağı

Bu, Arjantin ve Latin Amerika'da birçok çeşidi olan çok yaygın bir yiyecektir. Bu tarifteki yiyecek, içeriğindeki kuru üzüm sayesinde hafif tatlıdır ve doğduğum ve 2003 yılında İtalya, Verona'ya taşınmadan önce yaşadığım bölge olan Arjantin, Cordoba'da iyi bilinen bir tariftir.

Empanada, Arjantin'de geleneksel bir yemektir ve asado (barbekü) öncesinde başlangıç olarak sunulur. Bu tarif, Arjantin'in koloni olduğu dönemdendir ama tarifin İspanya kaynaklı bir tarif olduğu ve hatta kaynağının Akdeniz havzasındaki Arap kökenli topluluklar olduğu düşünülmektedir.

Yapılışı

İç malzemesi

Zeytinyağını kızartma tenceresine koyup dilimlenmiş olan soğanları kızartın, et ve biraz tuz, karabiber ve kırmızı biber ekleyin.

İyice karıştırın ve kuru üzümleri de ekleyin.

İç malzemesini yaklaşık 20 dakika pişirdikten sonra haşlanmış yumurtaları ve dilimlenmiş zeytinleri ve biraz kimyonu ekleyin.

Karıştırıp bir sonraki adım için soğumaya bırakın.

Hamur

Biraz tuz eklediğiniz hamuru hazırlayın ve daha sonra tereyağı, yumurta ve su ekleyerek iyice karıştırın (20 dakika dinlendirin).

Daha sonra bir oklava ve yuvarlak bir kalıp kullanarak hamurları, içlerini doldurmak üzere hazırlayın.

Yuvarlak hamurları teker teker alıp kenarlarına

fırçayla su sürün (daha kolay yapışması için).

İç malzemelerini hamurlara koyun ve daha sonra hamurları ortadan ikiye katlayın. Kenarları yapışması için bastırarak kapatın.

Hepsini önce fırın kağıdı koyduğunuz fırın tepsisine koyun ve *empanada*'lar üzerine yumurta sarısı sürün.

Fırında 170°C'de 30 dakika pişirin.

Sebastian Jäger

Baharatlı Karnabahar

Malzemeler

2 adet yapraklı karnabahar

2 adet soyulmuş ve 8'e bölünmüş soğan, 8 adet ortadan ikiye kesilmiş acı kırmızı biber

1 adet dilimli limon

Tuz (su için)

Acılı tereyağı/sıvı yağ

120 gr eritilmiş tereyağı ve 110 ml zeytinyağı (vegan versiyon için 230 ml zeytinyağı)

90 gr Harissa (Rose)

2 ½ tatlı kaşığı domates püresi

1 ¼ yemek kaşığı kırmızı pul biber

¾ tatlı kaşığı Halep toz kırmızı biberi

1 ¼ tatlı kaşığı İsot Biberi

1 ½ tatlı kaşığı şeker

3 diş ezilmiş sarımsak

1 tatlı kaşığı tuz

Bilgi: 3 ay öncesine kadar gerçek bir yemek, bana göre biftekti ve garnitür anlayışım da biftekten ibaretti. Son zamanlarda çok sayıda vejetaryen yemek denedikten sonra bu yemeğin benim için en önemli 2 kriteri karşıladığına karar verdim: 1) Harika bir lezzet ve kalori dengesi 2) Benim yapabileceğim kadar kolay.

Bir bira veya hatta gövdeli bir kırmızı şarapla birlikte tüketilmesi önerilir.

Yapılışı

Karnabaharların üst kısmındaki yaprakların uç kısımlarını, karnabaharın 5-7 cm'lik kısmının görünmesini sağlayacak şekilde kesin. Karnabaharları dörde bölün.

Karnabaharları tuzlu suda 2 dakika kaynatarak pişirin (ağırlık yapması için bir kapak koyarak karnabaharın, suyun içinde kalmasını sağlayın).

Karnabahar parçalarını parşömen fırın kağıdı üzerine alın. Soğanı ve acı kırmızı biberleri de fırın kağıdı üzerine koyun. Fırını 180°C'ye (350°F) gelecek şekilde ısıtın.

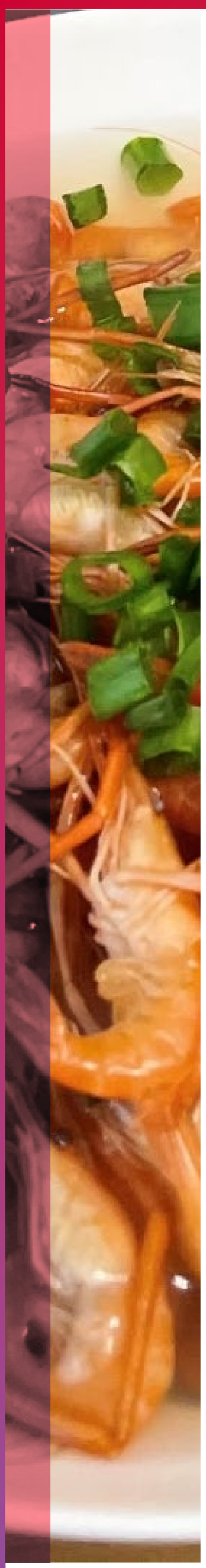
Acı biberli yağ karışımı için tüm malzemeleri küçük bir kasede karıştırın.

Acı biberli yağı karnabahar, soğan ve kırmızı acı biberlerin üzerine dökün. Acı biberli yağın karnabaharın her yerine yayılması için ellerinizi kullanarak karnabaharı ovun (eldiven giyin ve gözlerinizi koruyun).

Karnabaharı, üzeri kızarana ve çıtır çıtır olana kadar 45-60 dakika fırında pişirin.

Fırın tepsisini fırından çıkarın ve pişirme süresince sebzeler üzerine 2-3 kez yağ sürün.

Kızarmış olan karnabaharı bir servis tabağına alın, kalan acı biberli yağı ve fırın kağıdı üzerindeki parçaları karnabaharın üzerine alın. Limon dilimleriyle birlikte servis edin.



Daisy Ju

Haşlanmış Nehir Karidesi(小米海参粥)

Malzemeler (5 kişilik)

Nehir karidesi

Yeşil soğan

Zencefil

Tuz

Şarap

Yapılışı

Nehir karideslerini temiz suyla yıkayın.

Biraz su kaynatın ve içine birkaç parça zencefil ve nehir karidesi koyun. Su kaynadıktan sonra balık kokusunu gidermek için bir yemek kaşığı şarap koyun.

Kısık ateşte pişirin ve biraz tuz ve yeşil soğan ekleyin.

Üzerini biraz yeşil soğanla süsleyerek servis edin.

Şeyma Duran

Kara Lahana Sarması

Malzemeler

Lahana (4 bağ)

Pirinç (2 bardak)

Soğan (2 adet orta boy), Sıvı yağ (yarım çay fincanı), Domates salçası (2 yemek kaşığı)

Baharat (tuz, kırmızı pul biber, karabiber, nane)

Yapılışı

Yaprakların hazırlanışı

Yaprakları seçin ve özenle tek tek yıkayın. Daha sonra alıp kaynayan suyun içine atın. Ters düz ederek 1-2 dakika haşlayın. Diğer tarafta beklettiğiniz soğuk suyun içine alın (rengini koruması için).

İç malzemenin hazırlanışı

Soğanları çok büyük olmayacak şekilde küp küp doğrayın, sıvı yağ ile tencereye alıp kavurun. Soğan biraz pembeleştiğinde domates salçasını ekleyin. Daha sonra yıkadığınız ve suyunu süzdüğünüz pirinci ekleyin. Daha sonra tuz ve baharatları ekleyin ve pirinci biraz kavurun. 1 bardak su ekleyin ve kısık ateşte suyu çekene kadar bekleyin. Suyu çektikten sonra ocağı kapatın ve dinlendirin.

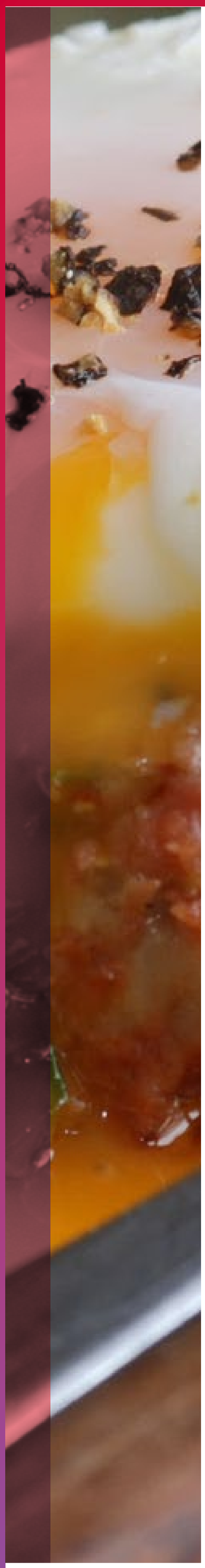
Sarılışı

Yaprağı düz bir yüzey üzerine yerleştirin, içine bir miktar iç malzemesi koyun, iki kenarı içeri doğru katlayın; daha sonra üst kısmı dikkatli şekilde katlayın ve sıkıca sarın.

Pişirme

Sarmaları tencereye yerleştirin, dilimlenmiş soğanları üzerine koyun. Biraz tuz ve sıvı yağı, suda açtığınız 1 yemek kaşığı domates salçasını ekleyin ve aynı zamanda sarmaların üzerini geçmeyecek miktarda su ekleyin. Kaynadıktan sonra kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin.

Yoğurtla birlikte servis edin. Afiyet olsun!



Sharon Treanor

Baharatlı Konserve Sığır Etli Yumurta

Malzemeler (4 kişilik)

8 dilim veya 1 kutu konserve sığır eti (*corned beef*), 1 adet büyük kırmızı soğan

2 adet büyük patates, kırmızı
pul biber

8 dilim tütsülenmiş domuz pastırması

4 yumurta

Karışık yeşillik

Tuz ve karabiber

Şimdi bir itirafım var. Ben yapmadım veya yemedim (bu yüzden fotoğrafta ben yokum). Çok kötü bir aşçıyım ve vejetaryenim. Çalışanlarımıza beğenmeyecekleri türde bir tarif vermek istemediğim için bu yemeği (çok iyi bir aşçı olan) sevgili kocam yaptı.

Ailedeki diğer herkesin çok sevdiği bir yemektir. Afiyet olsun!

Yapılışı

Patatesleri soyup küçük parçalar halinde doğrayın ve bir tencere kaynayan su içinde biraz yumuşayana kadar pişirin. Patatesler pişerken:

Soğanı soyup küp küp doğrayın. Konserve sığır etini (*corned beef*) küçük parçalar halinde kesin. Domuz pastırması dilimlerini ızgaraya koyun.

Geniş bir tavada biraz zeytinyağını kızdırın ve soğanları yumuşayana kadar pişirin.

Patatesleri ve konserve sığır etini tavaya koyup karıştırın. Tercihinize bağlı olarak patatesler bütün şekilde olabilir veya biraz ezebilirsiniz.

İstediğiniz kadar acı kırmızı biber ekleyin. İstemezseniz hiç eklemeyebilirsiniz ve bu yemek, isterseniz tamamen baharatsız olabilir.

Tercihinize göre yeşillik, tuz ve karabiber ekleyin.

Dengeli bir tat olmasını sağlamak için tadına bakarak tercihinize göre kırmızı biber ve baharat ekleyin.

Yumurtaları poşe edin ve servise hazırlanın.

Her tabağın ortasına bir porsiyon konserve sığır etini yerleştirin. Her tabağa eşit miktarda koymak ve daha hoş bir sunum için ben, yuvarlak bir kalıp kullanıyorum.

Üzerine iki dilim pişmiş domuz pastırması koyun.

Son olarak da en üste poşe yumurtayı koyun. Afiyet olsun!

Simone Koenig

Tam Buğday Ekmeği

Malzemeler

500 gr tam buğday unu, 80 gr keten tohumu (çekilmiş)

80 gr ay çekirdeği, 80 gr susam

2 yemek kaşığı kabak çekirdeği

2 yemek kaşığı balsamik sirke

2 tatlı kaşığı tuz

½ litre ılık su

1 paket yaş maya (42 gr)

Yapılışı

Yaş mayayı ılık suda çözüp diğer malzemelerle birlikte iyice yoğurun (hamurun kabarmasına gerek olmadığından beklemeye de gerek yoktur).

Hamuru yağlamış olduğunuz dikdörtgen ekmek kalıbına koyun (veya içine fırın kağıdı koyun) ve 170°C'de (=338° F) üst/alt ayarlı fırında yaklaşık 90 dakika pişirin.

Tercih ettiğiniz malzemelerle süsleyin. Akşam yemeği için çökelek (*cottage cheese*), avokado ve domatesle birlikte, sabah kahvaltısında da krem peynir ve reçelle birlikte yemenizi tavsiye ederim.

Tony Harrison

Yorkshire Pudingi

Malzemeler

140 gr un (yaklaşık olarak 200 ml/7 fl oz)
4 yumurta (200 ml/7 fl oz)
200 ml süt
Ayçiçeği yağı

Ön Bilgi: İngiltere, North Yorkshire'da küçük bir kasaba olan Great Ayton'da doğdum. Yorkshire, birçok şeyiyle ünlüdür ama bunlardan en önemli iki tanesi orada yaşayanların para konusunda çok "tutumlu" olmalarıdır ve bu, kariyerimde bana çok yardımcı olmuştur. Diğeri de Yorkshire Pudingidir.

Aşağıdaki tarifi kullanın ve gizli malzeme olan yarım tatlı kaşığı toz hardalı ekleyin ve bir rosto ve çeşitli sebzelerle ve et sulu sosla birlikte servis edin. Bir kadeh kırmızı (veya beyaz) şarap ile birlikte çok daha keyifli bir hale gelir. Afiyet olsun!

Yapılışı

1. Adım

200 gr unu ve biraz baharatı büyük bir kaseye koyun, teker teker 3 yumurta ekleyin ve daha sonra yumuşak bir hamur olana kadar 300 ml süt ekleyerek karıştırın.

2. Adım

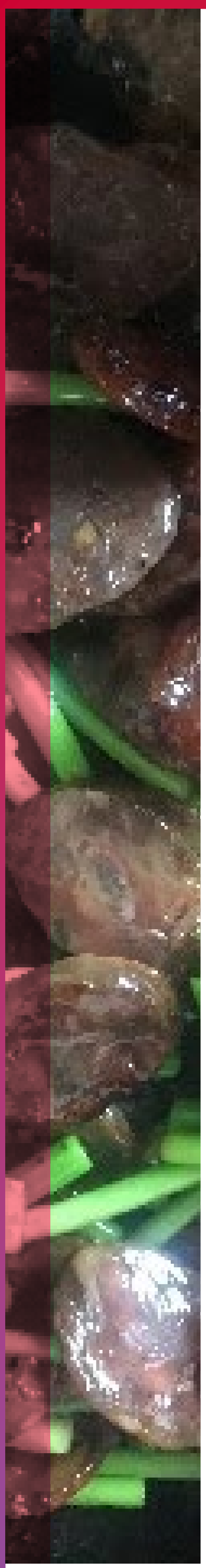
En az 30 dakika, en fazla bir gün buzdolabında bekletin.

3. Adım

Fırını 220°C/180°C fan/gaz 7 ayarında ısıtın. 12 bölmeli muffin kalıbına 4'er yemek kaşığı sıvı yağ koyup kalıbı 5 dakika ısıtın.

4. Adım

Hamuru dikkatli şekilde kalıba dökün ve daha sonra üzeri iyice kızarıp kabarana kadar 30 dakika pişirin.



Zhao Chen

Taze Sarımsaklı Omlet
(香肠蒜苔炒鸡蛋)

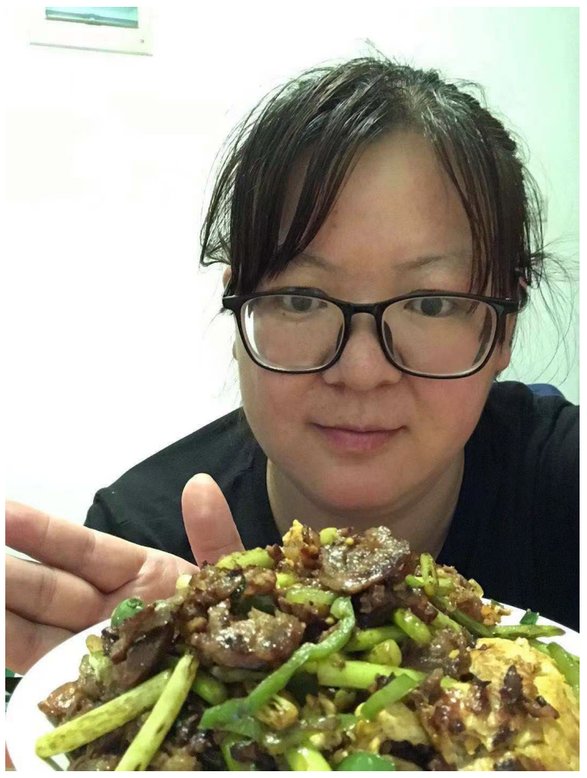
Malzemeler

2 sosis

4 yumurta

Biraz taze sarımsak

2 adet acı kırmızı biber



Yapılışı

Sosisi, taze sarımsakları ve kırmızı acı biberleri kesin.

Yumurtaları çırpın, biraz zencefil ve yeşil soğan hazırlayın.

Yumurtaları hızlı şekilde tavada pişirin.

Zencefili ve yeşil soğanı kesip sosisi ve taze sarımsağı ekleyin.

Son olarak da biraz kırmızı acı biber ve pişirdiğiniz yumurtaları ekleyip bir tutam tuz ekleyin.

Servis edin.

Chao Cui

Suda Pişmiş Baharatlı Yer Fıstığı

Malzemeler

Yer fıstığı
Yıldız anason
Defne yaprağı
Sichuan tane karabiberi
Tarçın
Kuru acı biber
Taze zencefil
Yeşil soğan
Tuz

Yapılışı

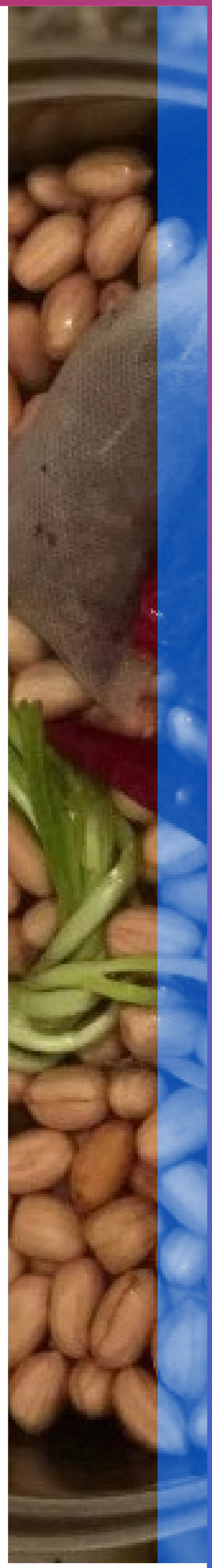
Yer fıstıklarını yaklaşık 3 saat suda bekletin.

Yıldız anasonu, Sichuan tane karabiberini, kuru acı biberleri, tarçını, defne yapraklarını hazırlayıp zencefili dilimleyin.

Öncelikle, yıldız anasonu, tarçını, Sichuan tane karabiberi, kuru acı biberleri, taze zencefili, tarçın ve defne yapraklarını paslanmaz çelik bir tavaya koyun. Daha sonra suyu koyup kaynatın. Daha sonra yer fıstıklarını yıkayıp tavaya koyun. Yüksek ısıda kaynatın ve daha sonra ısıyı düşürüp yaklaşık 30 dakika kısık ateşte pişirin.

Ocağı kapatın. Kapağı kapalı olarak 30 dakika bekletin. Yer fıstıklarını çıkarıp soğumaya bırakın.

Soğumuş yer fıstıklarının üzerine soğumuş olan suyundan ekleyip bir tabağa koyarak servis edin.



Sandy Chen

Ağır Ateşte Pişmiş Kerevit

Malzemeler

Kerevit

Baharatlar ve Çeşniler

Sarımsak, taze zencefil, yeşil soğan, acı kırmızı biber, kişniş, sıvı yağ, light soya sosu

Yapılışı

Kereviti yıkayın ve içini temizlemek için arka kısımlarını kesmeden önce kafa kısımlarını kesin.

Sarımsağı küp küp doğrayın ve zencefili dilimleyin. Yeşil soğanları kesin ve kırmızı acı biberleri küçük küçük doğrayın. Kişniş yapraklarını saplarıyla birlikte doğrayın.

Kereviti kaynayan suya atın. Kırmızı renk alınca kereviti kaşıkla alın. Soğuk suya atın.

Isıttığınız tavaya biraz sıvı yağ koyduktan sonra küp küp doğradığınız sarımsakları, dilimlediğiniz zencefili ve light soya sosunu ekleyin.

Kereviti ekleyip iyice karışana kadar kavurun. Üzerine kişniş koyarak servis edin.

Tracy Lu

Tatlı-Ekşi Kaburga

Malzemeler

Kaburga

Baharatlar ve Çeşniler

Light soya sosu, kristalize şeker (veya toz şeker), pirinç sirkesi, pirinç şarabı, istiridye sosu, dilimlenmiş zencefil, tarçın, yıldız anason

Yapılışı

Kaburgaları yıkayın, soğuk suya koyun ve sonra bir taşım kaynatın. Kaburgaları çıkarın.

Yeşil soğanları, dilimlenmiş zencefili, light soya sosunu, pirinç şarabını ve istiridye sosunu ekleyerek kaburgaları terbiye edin. Lezzetini alması için bu karışım içinde yaklaşık 2-3 saat bekletin.

Boş bir wok tavaya bir yemek kaşığı sıvı yağ ekleyin, wok tavayı ısıtın, kaburgaları ekleyin ve kavurun.

Kristalize şekeri ekleyin. Ocağı orta ateşe getirin ve tüm kaburgalar şekerle kaplanana kadar kavurun.

Pirinç sirkesini, tarçını ve yıldız anasonu ekleyip kavurmaya devam edin.

Kaburgaların üzeri kapanacak kadar su ekleyin. Isıyı düşürüp ağır ateşte 30 dakika pişirin.

Isıyı yükseltip sos koyulaşana kadar pişirin.

Yuechu Chen

Soya Peynirli Domuz Göbeği

Malzemeler

Domuz göbeği

Baharatlar ve Çeşniler

Sıvı yağ

Light soya sosu

Dark soya sosu

Pirinç şarabı

Soya peyniri (*bean curd*)

Kristalize şeker (veya toz)

Tarçın

Rezene

Yapılışı

Domuz göbeğini yıkayın ve küpler halinde kesin.

Soya peynirlerini ılık suyla kokusu çıkana kadar yıkayın.

Domuz göbeğini soğuk suyla dolu bir wok tavaya koyun. Suyu yüksek ateşte kaynatın.

Ocağı kapatın. Domuz göbeğini alıp musluğun altında yıkayın.

Boş bir wok tavaya bir yemek kaşığı sıvı yağ ve yağlı domuz göbeği parçalarını ekleyin. Wok tavayı ısıtın ve yağı çıkana kadar kavurun.

Kalan domuz göbeği parçalarını ekleyin ve yüksek ateşte kavurmaya devam edin.

Light soya sosunu ve dark soya sosunu ekleyip sos iyice karışana kadar yüksek ateşte kavurmaya devam edin. Biraz pirinç şarabı ekleyin, tencerenin kapağını kapatıp yaklaşık 10 dakika kısık ateşte pişirin.

Tencere kapağını açın; soya peynirlerini, kristalize şekeri, tarçını ve rezeneyi ekleyin. Kısık ateşte 40 dakika pişirin.

Isıyı yükseltip sos koyulaşana kadar pişirin.
Servis edin.

Zhou Lin

Baharatlı Tavuk

Malzemeler

Tavuk
Acı biber
Sichuan tane karabiberi
Tarçın
Sarımsak

Yapılışı

Tavuğu yıkayıp suyunu süzdükten sonra parçalara ayırın.

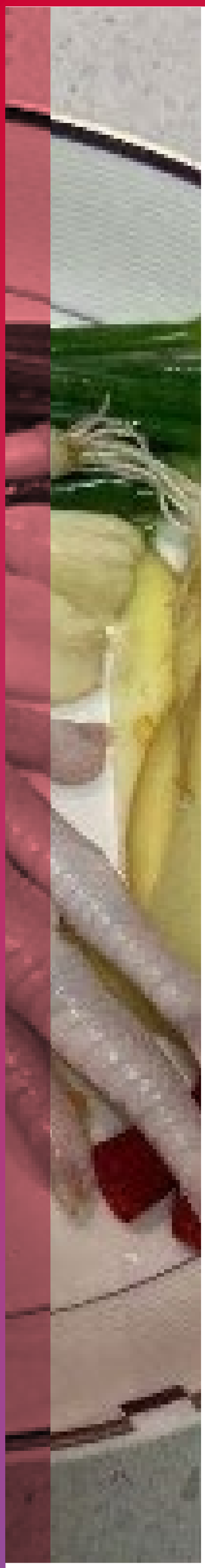
Acı biberi, Sichuan tane karabiberini, tarçını ve sarımsağı yıkayıp suyunu süzerek hazırlayın.

Wok tencereye (normalde pişirmek için eklediğinizin iki katı kadar) sıvı yağ ekleyin. Wok tenceresi sıcakken tavuğu ekleyin ve tavuk kızarana kadar yüksek ateşte kavurun.

Acı biberi, Sichuan tane karabiberini, tarçını ve sarımsağı ekleyip yüksek ateşte kavurmaya devam edin.

Tavuk piştiğinde tuz ve light soya sosu ekleyip 2 dakika daha yüksek ateşte kavurun.

Üzerine susam ekerek servis edin.



Cherry Ding

Baharatlı Tavuk Ayağı

Malzemeler

Ana malzeme: tavuk ayağı

Baharat ve Çeşniler: turşu ve doğranmış acı biber

Yapılışı

Tavuk ayaklarını yıkayıp parçalara ayırın.

Tavuk ayaklarını, yeşil soğanı, dilimlenmiş zencefili ve Sichuan biberini bir kaba koyun. Yaklaşık 20 dakika kaynatın.

Tavuk ayaklarını soğuk suyla yıkayın. Daha sonra tavuk ayaklarını kaynamış suya batırın.

Tavuk ayaklarını çıkarıp bir kaba koyun. Tavuk ayaklarının üzeri tamamen kapanacak şekilde turşu ve doğramış olduğunuz acı biberleri ekleyin.

Kabın üzerini kapatıp buzdolabında 4 saat bekletin.

Ana Yemekler

Markus Hasler

Fondü İsviçre Peyniri

Malzemeler (4 kişilik)

600 gr beyaz veya tam buğday unu ekmeği, ikiye bölünmüş bir diş sarımsak

400 gr olgunlaşmış Gravyer

400 gr İsviçre Vacherin peyniri

300 ml beyaz şarap, 1 yemek kaşığı mısır unu

1 yemek kaşığı vişne likörü

Biraz rendelenmiş muskat ve karabiber

Fondü, tipik bir İsviçre yemeğidir ve havanın soğuk olmadığı zamanlarda da tüketilebilir.

Hazırlandıktan sonra da masadayken sıcak kalmaya devam eden peynirin tadını arkadaşlarınızla veya ailenizle bir araya gelip çıkarabilirsiniz ama çok sıcak hale gelmemesine dikkat edilmelidir.

Yanında tüketilebilecek en güzel içecek, biraz şarap veya siyah çaydır.

Yapılışı

Ekmeği lokmalık küçük küpler halinde kesin.

Fondü kabına bir diş sarımsağı sürün. Peyniri doğrudan fondü kabına rendeleyin veya hazır rendelenmiş peynir alın. Şarap ve mısır ununu karıştırıp peynire ekledikten sonra kısık ateşte iyice karıştırarak kaynamasını sağlayın. Vişne likörünü ekleyin ve biraz karabiber ve rendelenmiş muskat ekleyin. Fondü, krema kıvamına geldiğinde (peynir tüm sıvıyı çekip yoğunlaştığında) masaya götürün ve tüketildiği sırada fondünün bir ısıtıcı üzerinde ılık kalmasını sağlayın.

İpucu: Fondü fazla yoğunlaşırsa biraz beyaz şarap ve limon suyuna 1 tatlı kaşığı mısır unu karıştırdıktan sonra peynir karışımına dökün ve sürekli karıştırın ve yavaş yavaş tekrar kaynama ısısına gelmesini sağlayın.

Emilie Priac

Beyaz Şarap ve Krema Soslu Midye

Malzemeler (4 kişilik)

3 kg midye

50 gr hafif tuzlu tereyağı (midyeler zaten tuzlu olduğu için isterseniz tuzsuz tereyağı da kullanabilirsiniz)

4 adet arpacık soğanı

120 ml beyaz şarap (1 bardak)

300 ml taze krema (*creme fraiche*)

Biraz karabiber

½ demet maydanoz

Yapılışı

Hazırlama süresi: 10 dakika; pişirme süresi: 10 dakika

Arpacık soğanlarını ince ince doğrayın ve maydanozu doğrayın. Tereyağını bir tencerede eritin ve arpacık soğanlarını

ve maydanozu ekleyin. Kısık ateşte pişirin.

Beyaz şarabı ekleyin ve arpacık soğanlarını yumuşayana kadar pişirin.

Karabiber ekleyin (tuzsuz yağ kullandıysanız tuz ekleyin).

Midyeleri tencereye koyup kapağını kapatarak yaklaşık 10 dakika kısık ateşte pişirin. Düzenli olarak karıştırın. Midyeler piştikten sonra (kabuklar açılır) taze kremayı (*creme fraiche*) ekleyin.

Karıştırın, kapağını kapatın ve 2-3 dakika kısık ateşte pişirin. Düzenli olarak karıştırın.

Kızarmış sıcak patatesle birlikte servis edin.

Midyeler başlangıç olarak servis ediliyorsa yarım ölçü yapılabilir.

Tercih ederseniz midyeleri eklemeden önce defne yaprağı ve 1 tatlı kaşığı kekik ekleyebilirsiniz.

Not: Pişirdikten sonra midyelerin yeteri kadar açılmaması veya açmak için zorlamanız gerekiyorsa bu, midyenin pişmemiş olduğu anlamına geldiği için midyeler yenmemelidir.

Thomas Petermeier

Parmigiana

Malzemeler (6-8 kişilik)

Sıvı yağ

2 patlıcan, biraz un

Galeta unu, 3 yumurta (çırpılmış)

Domates sosu

Mozarella peyniri (parçalara ayrılmış), Jambon veya mortadella, Rendelenmiş Parmesan peyniri

1 adet doğranmış soğan

“Parmigiana”, İtalyan bakıcımızın ailemize öğrettiği ve ailede en sevilen yemek haline gelmiş bir tariftir.

Yapılışı

Patlıcanı uzunlamasına dilimler halinde kesin.

Her dilimi unlayın ve önce çırpılmış yumurtaya sonra da galeta ununa batırın.

Galeta unuyla kapladığınız patlıcan dilimlerini sıvı yağda kızartın.

Doğranmış olan soğanları bir tavada kavurun ve domates sos ile tuzu ekleyip 5-10 dakika pişirin.

Isıya dayanıklı bir fırın kabının tabanına biraz domates sosu koyduktan sonra kızarmış patlıcan dilimlerini üzerine yerleştirin.

Üzerine bir kat daha domates sosu koyduktan sonra mozarella parçalarını, jambonu (veya mortadella) ve rendelenmiş Parmesan peynirini koyun.

Üzerine kızarmış patlıcanları koyup aynı işlemleri iki kez daha tekrarlayın.

Üzerini alüminyum folyo ile kapatıp fırının 180°C ayarında 30-40 dakika pişirin.

Andrei Maksimov

Balık Turtası (*Fish Pie*)

Malzemeler

500 ml süt

11 gr yaş maya, 700 gr un

4 yemek kaşığı sıvı yağ

500 gr balık (kaya balığı)

3 adet patates

100 gr tereyağı

Biraz tuz ve karabiber

Yapılışı

Bir kaseye ılık süt koyun. Mayayı ekleyip karıştırın.

Tuz (1 tatlı kaşığı) ve şeker (1 yemek kaşığı) ekleyin. Sıvı yağı ekleyip karıştırın.

350 gr un ekleyin. Diğer malzemeleri yavaş yavaş ekleyerek hamuru yoğurmaya başlayın. Hamur ellerinize yapışmayacak hale gelene kadar yoğurmaya devam edin.

Hamurun üzerini kapatın ve 2 saat buzdolabında dinlendirin.

Hamur dinlenirken

Balığı ve patatesleri (daireler şeklinde) kesin ve tuz ve karabiber ekleyin.

Hamuru çıkarıp ikiye bölün. İlk hamur parçasını pişirdiğiniz kabın büyüklüğüne göre açın. Kalıba koyun, patatesleri ve balığı yerleştirin ve tereyağını eşit şekilde yayın. 190°C olacak şekilde önceden ısıttığınız fırında 1 saat 20 dakika pişirin.

Pilar Díaz-Valdés

Pastel De Choclo (Kiremitte Mısırlı Şili Bifteği)

Malzemeler (6-8 kişilik)

3-4 adet orta boy doğranmış soğan

2 yemek kaşığı sıvı yağ

1250 gr kıyma

2 tatlı kaşığı toz kimyon

2 tatlı kaşığı tuz

½ tatlı kaşığı toz karabiber

3 bardak tane mısır (taze veya dondurulmuş)

1 bardak tam yağlı süt

¼ bardak tereyağı

1 yemek kaşığı şeker

2 yemek kaşığı fesleğen (ince kıyılmış)

½ bardak kuru üzüm

1/3 bardak dilimlenmiş siyah zeytin, 3 adet katı yumurta (doğranmış)

1 bardak kızarmış tavuk (tiftilmiş)

Yapılışı

Malzemeleri hazırlayın.

Soğanları yumuşayıp şeffaf hale gelene kadar (yaklaşık 5 dak.) sıvı yağda soteleyin.

Kıymayı, kimyonu, 1 tatlı kaşığı tuz ve karabiberi ekleyin. Kıyma pişene ve rengi koyulaşana kadar karıştırarak pişirin. Ocaktan alın ve kenarda bekletin.

Mısır tanelerini ¼ bardak sütle birlikte bir mutfak robotuna veya karıştırıcıya koyun. Mısır iyice karışana ve krema halini alana kadar 1-2 dakika karıştırın.

¼ bardak tereyağını büyük bir sos tenceresinde eritin. 1 tatlı kaşığı tuz, şeker ve mısır karışımını ekleyin.

Kalan ¾ sütü ekleyin ve karışım yoğunlaşana kadar yaklaşık 5-10 dakika kısık ateşte sürekli karıştırarak pişirin.

Ocaktan alın ve doğranmış taze fesleğeni ekleyerek karıştırın.

Fırını 190°C'ye (375°F) gelecek şekilde ısıtın.

Rengi kahverengileşmiş olan kıyma karışımının suyunu süzün. Kıyma karışımını 3-4 litrelik güveç kabının tabanına dökün.

Kıyma karışımının üzerine kuru üzüm, zeytin ve katı pişmiş yumurtaları koyduktan sonra tavuğu ince bir tabaka halinde yayın.

Mısır karışımını diğer malzemelerin üzerini kapatacak şekilde güveç kabının üst kısmına yayın. En üst kısmına pudra şekeri serpin.

Güveci, içindekiler kaynayıp mısır karışımının üzeri kızarana kadar fırında 30-45 dakika pişirin.

Ilık şekilde servis edin.

Jana Lena Fries

Tofu Bolonez

Malzemeler (2 kişilik)

200 gr doğal tofu, 1 adet büyük soğan

1 diş sarımsak

2 adet büyük havuç

Kızartma için zeytinyağı

4 yemek kaşığı domates püresi

200 ml sek kırmızı şarap

400 gr doğranmış domates veya domates püresi, 1 tatlı kaşığı agave şurubu

2 yemek kaşığı kuru oregano, tuz ve karabiber

250 gr spagetti (buğday veya tam buğday unundan), 1 demet taze fesleğen veya dondurulmuş fesleğen

1 yemek kaşığı kuru maya

Yapılışı

Tofunun suyunu bir mutfak beziyle aldıktan sonra çatalla parçalayın.

Soğanı ve sarımsağı soyup ince ince doğrayın. Havuçları da soyup ince ince doğrayın.

Zeytinyağını geniş ve yapışmayan bir kızartma tenceresinde kızdırın ve tofuyu iyice kızarana kadar kızartın.

Yaklaşık 5 dakika sonra soğanları ve sarımsağı ekleyip 3-4 dakika daha kavurun.

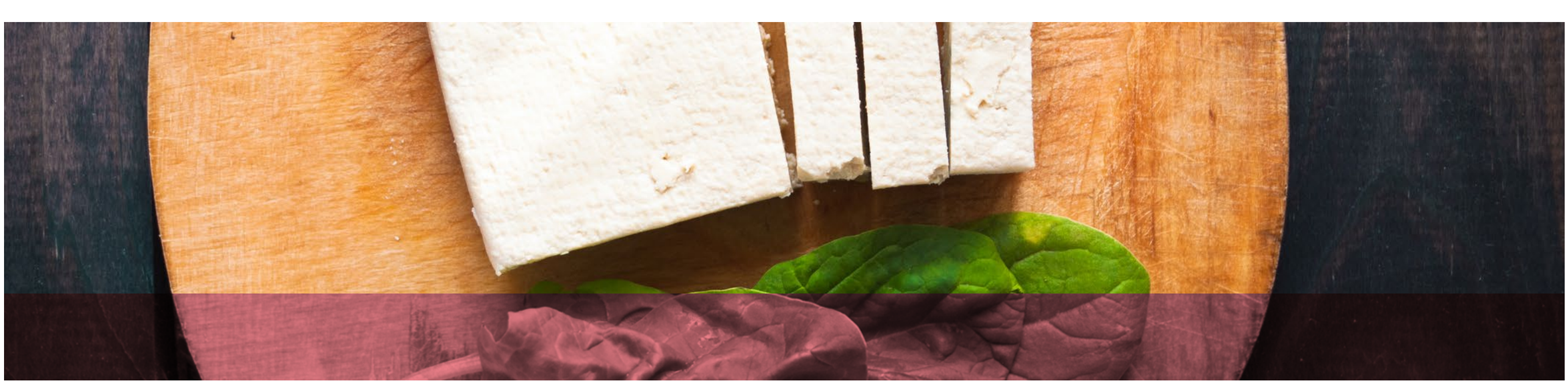
Havuçları ve domates püresini tavaya ekleyip karıştırarak 1-2 dakika daha kavurun.

Tavaya biraz kırmızı şarap koyun ve sos, orta ateşte biraz yoğunlaşana kadar bekleyin.

Domates püresini veya doğranmış domatesleri, agave şurubunu ve oreganoyu tofuyla birlikte tavaya koyduktan sonra biraz tuz ve karabiber ekleyin ve kapağı açık şekilde kısık ateşte pişirin.

Diğer tarafta geniş bir sos tenceresinde biraz tuzlu su kaynatın ve makarnayı paketin üzerindeki talimatlara göre al dente olacak şekilde pişirin.

Fesleğeni yıkayın, elinizle vurarak suyunu alın ve ince ince doğrayın. 2 yemek kaşığı doğranmış fesleğeni bir kenara ayırın ve geri kalanını da sosa ekleyin. Bunun yerine dondurulmuş fesleğen de kullanabilirsiniz.



Romero Fani

Receta Argentina

Malzemeler (6-8 kişilik)

2 bağ ıspanak
1 adet büyük soğan
1 adet büyük kırmızı biber
Krep
Dana kıyma
Rendelenmiş peynir
Domates püresi
Biraz yağ, tuz ve karabiber

Yapılışı

Canelloni

Sebzeleri yıkayıp ıspanağın suyunu süzün. Ispanağı çok az haşlayın.

Soğanı, biberi ve ıspanak yapraklarını doğrayın. Soğanı ve biberi bir tavada kavurun ve yarısını kenara ayırın.

Ispanağı ekleyip soğumaya bırakın.

Bu iç malzemesini kreplere doldurarak canelloni'yi hazırlayın.

Isıya dayanıklı bir fırın kabına yerleştirin.

Dana kıymayı kavurun ve soğan ve biberin kalan yarısını ekleyin.

Domates püresini ekleyin. 30 dakika kısık ateşte pişirin.

Canelloni'nin üzerine bu sosu dökün.

Rendelenmiş peyniri ekleyin ve üzeri kızarana kadar

fırında 180°C'de pişirin.

Hazır olduğunda hemen servis ederek afiyetle yiyebilirsiniz.

Bolonez sos

Morena Barrella

Polentalı Geyik Yahnisi

Malzemeler

Geyik yahnisi

2 adet soğan

2 adet havuç

1 sap kereviz

2 diş sarımsak

Tuz ve karabiber

Biberiye

Muskat

200 gr tereyağı

1 bardak sıvı yağ

2 defne yaprağı

1 kg geyik eti

1 litre kırmızı şarap + 1 bardak kırmızı şarap

Polenta

500 gr mısır unu

2 litre su

15 gr sızma zeytinyağı

1 yemek kaşığı deniz tuzu

Yapılışı

Geyik yahnisini pişirme

Geyik etini küçük paçalara bölün, sebzelerin yarısını doğrayın (soğan, havuç, kereviz, 1 defne yaprağı) ve bunları etle birlikte 1 litre kırmızı şarap koyduğunuz bir tencereye koyun. 12 saat bu şekilde bekletin. Bu süre geçtikten sonra eti yıkayıp süzün. Daha sonra sıvı yağ, tereyağı; soğanların, havuçların, kerevizin ve 1 defne yaprağının diğer yarısıyla birlikte biberiye, muskat, 2 diş sarımsak, tuz ve karabiberle birlikte bir tencereye koyun.

Kısık ateşte 1'er bardak kırmızı şarap ekleyerek pişirin. Pişmesi ortalama birkaç saat sürer.

Polentayı pişirme

Polentayı hazırlamak için 2 litre su koyduğunuz dibi kalın bir tencereyi ocağın üzerine koyun. Su, kaynama noktasına ulaşmak üzereyken tuzu atın ve hızlıca unu döküp tahta bir kaşıkla (veya tarello adı verilen özel fındık ağacından yapılmış çubukla) hızlıca karıştırarak yüksek ısıda pişirmeye devam edin.

Topaklanma olmasını önlemek için zeytinyağını da ekleyin. Karıştırmaya devam ederek tekrar kaynamaya başlamasını bekleyin ve daha sonra ocağın ısısını en düşük seviyeye getirin ve 50 dakika kısık ateşte pişirmeye devam edin. Sürekli olarak karıştırarak tabana yapışmamasına dikkat edin. Polenta, 50 dakika sonra hazır olacaktır. Isıyı yükselttiğinizde tencereden kolaylıkla dökülür. Tencerenin dibinden dolay döküldüğünü görmek için biraz bekleyin.

Şimdi tencereyi ters çevirerek polentayı tencereden biraz daha geniş bir kesme tahtası üzerine dikkatli bir şekilde dökün. Polentanız servise hazırdır.

Polentayı geyik yahnisiyle birlikte servis edin ve…

BUON APPETITO!!

Adam Barnett

Balık ve Patates Cipsi (Tandır tarzı!)

Malzemeler

Balık

1 morina balığı filetosu (derisi alınmış)

1 yemek kaşığı mısır unu

1 tatlı kaşığı Masala baharatı

Patates cipsi

100 gr büyük beyaz patates, 80 gr tatlı patates

½ yemek kaşığı kırmızı şarap sirkesi

Tatlı kaşığı Masala baharatı

Salata (Bu yemekte çok az kullanılan bir malzemedir. Bazı İngilizler bundan pek hoşlanmayabilir)

40 gr çeri domates

Dilimlenmiş salatalık

10 gr karışık salata yaprağı

Salata için sos

2 tatlı kaşığı Dijon hardalı

1 tatlı kaşığı kırmızı şarap sirkesi

1 tatlı kaşığı bal

Yapılışı

(Bana bu harika fikri verdiği için eşime çok teşekkür ediyorum!)

Cips olacak şekilde ince kesilmiş patatesleri (kabuklarıyla birlikte) sıvı yağ ile yağlayıp Masala baharatı serptikten sonra fırına verin. 35-40 dakika kızarana kadar pişirin. Patateslerin bir tarafı kızardıktan sonra diğer tarafın kızarması için çevirin.

Salata sosunu malzemeleri küçük bir kasede karıştırarak hazırlayın. Sirkenin yarısını daha sonrası için saklayın. Bunu aslında patates cipsi için saklıyorsunuz.

Salata için domatesleri ikiye bölün ve salatalığı dilimleyin.

Mısır unu, Masala baharatı, bir tutam tuz ve karabiberle hamuru hazırlayın. Morina balığını kaseye koyun ve hamuru ellerinizle karıştırın.

İyi ısınmış olan kızartma tavasına 2 yemek kaşığı sıvı yağ ekleyin. Hamura bulanmış olan balığı, her iki tarafı 3'er dakika ve çıtır çıtır olacak şekilde kızartın, daha sonra 6 dakika fırında pişirin.

Yemeğiniz artık servise hazır!

Afiyet olsun ve Atithee Devo Bhava (Misafir, baş tacıdır)!

Ünal Akın

Hünkar Beğendi

Malzemeler

500 gr kemiksiz, kuşbaşı doğranmış kuzu but

1 adet soğan

1 domates

2 diş sarımsak

1 yemek kaşığı domates püresi

Tuz, karabiber, acı biber, toz kırmızı biber, 1,5 bardak sıcak su

1 yemek kaşığı tereyağı

Patlıcan püresi

1 yemek kaşığı tereyağı

1 yemek kaşığı beyaz un

1 bardak süt (soğuk)

3 adet patlıcan (közlenmiş)

50 gr rendelenmiş çedar peyniri (1/2 bardak)

Tuz ve karabiber

Süsleme

1 tutam maydanoz

Yapılışı

Soğanları küp küp kesin ve tereyağı koyduğunuz bir tencerede yumuşayana kadar kavurun. Soğanların üzerine eti ekleyip suyunu çekene kadar kavurmaya devam edin. İnce kıyılmış sarımsağı ekleyip biraz daha kavurun. Domates salçasını ekleyip pişirmeye devam edin. Domates salçası piştikten sonra küp küp doğranmış domatesi ekleyin. Domatesler yumuşadıktan sonra baharatları 1,5 bardak sıcak suyla birlikte ekleyin. Tencerenin kapağını kapatın. Et suyunu çekene kadar kısık ateşte sık sık karıştırarak pişirin.

Patlıcan püresi

Patlıcanları bir bıçakla deldikten sonra bir fırın tepsisine koyun.

Patlıcanları 200°C'de fırında yumuşayıncaya kadar pişirin.

Pişirdiğiniz patlıcanları soyun ve iç kısmını ince ince doğrayın. Tereyağını bir tencerede eritip un ekleyin. Un birkaç dakika piştikten sonra patlıcanları ekleyip karıştırın. Daha sonra çedar peyniri ekleyip içinde eriyene kadar karıştırın. Çedar eridikten sonra soğuk sütü ekleyip sürekli olarak karıştırın. Süt kaynamaya ve karışım yoğunlaşmaya başladıktan sonra tuz ve karabiber ekleyin. Patlıcan püresi hazır.

Sunum

Öncelikle tabağa patlıcan püresini koyun. Eti üzerine koyup doğranmış maydanozu serpin. Afiyet olsun!

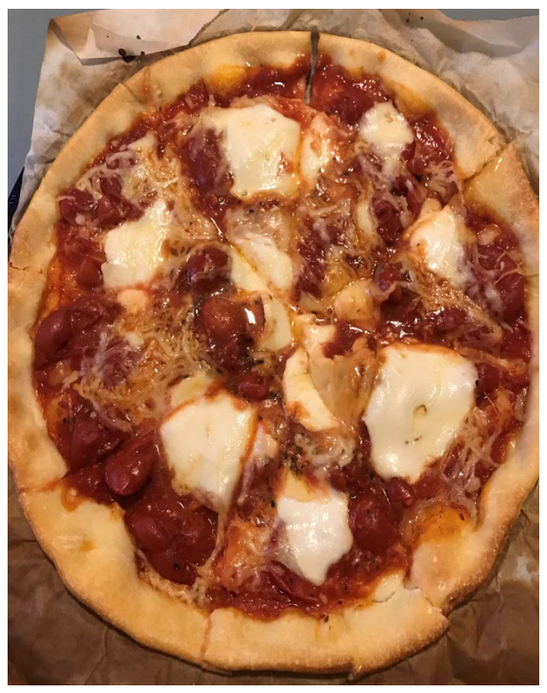
:)

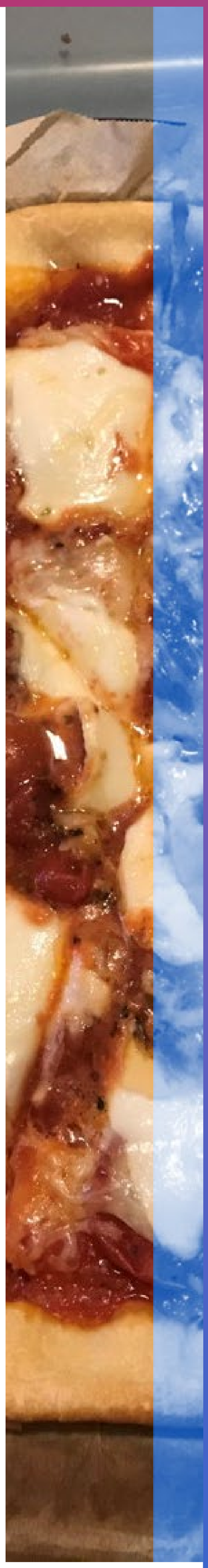
Alessia Sorgente

Margarita Pizza

Malzemeler

500 gr un
10 gr bira mayası
Sızma zeytinyağı
½ tatlı kaşığı tuz
Domates püresi
1 top Mozarella
Birkaç yaprak fesleğen
1 tatlı kaşığı şeker





Pizza, buğday unundan yapılmış, üzerinde domates sosu ve normalde bir tür peynir, özel olarak hazırlanan veya tütsülenmiş et ve genellikle oregano veya fesleğen olmak üzere yeşillik eklenen ve fırında pişen, yuvarlak, mayalı bir hamurdur.

Geçmişi

Babilliler, İbraniler ve Mısırlılar, 5000 yıldan uzun bir süre önce buğday ve nişastayı karıştırıyorlardı ve rustik fırınlarda pişiriyorlardı. Bu hamura "Abramo ekmeği" adını vermişlerdi ve bu hamur, günümüzdeki Arap ekmeklerine benziyordu ve buna *piscea* diyorlardı. Hz. İsa'dan üç yüz yıl öncesinde Fenikeliler, ekmeğin üzerine et ve soğan koyuyorlardı. Müslüman Türkler de Orta Çağ'da bunu geleneksel olarak tüketmeye başladı. Bu uygulama, Haçlı Savaşları sırasında İtalya'ya Napoli limanından gelerek değiştirilmiş ve bugün bildiğimiz pizza ortaya çıkmıştır.

Margarita Pizza

Margarita Pizza, 1889 yılında Napoli'de yetenekli bir pizza ustası tarafından ortaya çıkarılmıştır. Bu ustanın adı Raffaele Esposito'dur. Savoy, İtalya Kralı I. Umberto'nun Napoli ziyareti sırasında görkemli Capodimento sarayında kraliyet ailesi için yemek pişirmeye davet edilmişti.

Raffaele Esposito, eşiyle birlikte biri domatesli ve mozarella'lı olan ve eşinin de fesleğen yaprağı eklediği tür olmak üzere 3 çeşit pizza hazırlamıştı. Kraliçe Margarita, özellikle bu pizzayı çok lezzetli bulmuş ve aynı zamanda tüm renklerin İtalya bayrağını (kırmızı, beyaz ve yeşil) hatırlatmasından da çok hoşlanmıştı. Kraliçe, pizzanın adını sorduğunda Esposito onu onurlandırmak için adının "Margarita" olduğunu söylemiştir.

Yapılışı

1. Adım

Tabanını yapmak için unu büyük bir kaseye koyup mayayı ve tuzu ekleyin. Ortasına bir çukur açın ve 200 ml ılık su ve zeytinyağını koyun. Tahta bir kaşıkla yumuşak ve oldukça nemli bir hamur elde edene kadar karıştırın. Yüzeyi hafifçe unlayın ve yumuşayana kadar 5 dakika yoğurun.

Üzerini bir mutfak beziyle kapatın ve kenarda bekletin. Hamuru kabarması için dinlendirin.

2. Adım

Sosu hazırlamak için domates sosunu, fesleğeni ve ezilmiş sarımsağı karıştırıp tercihinize göre baharat ekleyin. Hamuru şekillendirirken sosu oda sıcaklığında bekletin.

3. Adım

Hamuru, unladığınız bir yüzey üzerinde açarak şekillendirin. Hamur, fırında kabaracağı için ince olmalıdır. Yuvarlak şekil verdiğiniz hamurları, unladığınız iki fırın kağıdı üzerine koyun.

4. Adım

Fırını 240°C/220°C fan/gaz 8 ayarına getirin.

Sosu hamurun üzerine kaşığın tersiyle yayın. Üzerine peynir ve domates sosunu koyduktan sonra zeytinyağı ve baharat ekleyin. Gevrek bir hale gelene kadar 8-10 dakika fırında pişirin. Mozarellayı ekleyip 5 dakika pişirin.

Biraz daha zeytinyağı ve birkaç fesleğen yaprağı ile servis edebilirsiniz.

Arash Thompsen

Albaloo Polo

Malzemeler

Vişne

3 bardak vişne (taze veya dondurulmuş, çekirdeksiz) 1/2 bardak şeker, tercihinize göre daha fazla veya daha az olabilir, 2 yemek kaşığı tereyağı

1 küçük tutam toz safran, 2 yemek kaşığı sıcak suda çözülür

Pirinç

2 bardak pirinç, 1 saat suda bekletilip sudan geçirilir, 8 bardak su

1 yemek kaşığı tuz, pirinç kaynatılırken kullanılır ve sonra sudan geçirilir

1 yemek kaşığı ghee yağı, tereyağı veya sıvı yağ

1 küçük tutam toz safran, 2 yemek kaşığı sıcak suda çözülür

Ghel Gheli (köfte)

500 gr kıyma

1 adet orta boy rendelenmiş soğan, 1 tatlı kaşığı tuz

1/2 tatlı kaşığı toz karabiber

1/2 tatlı kaşığı toz zerdeçal

1/4 tatlı kaşığı toz tarçın

1/4 tatlı kaşığı toz kakule

4 yemek kaşığı zeytinyağı

Süsleme

1 yemek kaşığı Antep fıstığı, parçalanmış

1 yemek kaşığı badem, parçalanmış

1 yemek kaşığı gül yaprağı, isteğe bağlı

Yapılışı

Vişne

Vişneleri tavaya koyun, şekeri ekleyip kapağı açık şekilde orta-kısık ateşte 15 dakika pişirin. Vişnenin kendi şekeri ile eklenen şeker, köftelerle birlikte tüketilecek çok lezzetli bir vişne şurubu haline gelir.

Vişnelerin suyunu süzün ve ortaya çıkan sosu kenara koyun. Vişneleri tencereye tekrar koyup tereyağı ve safranlı su ekleyip birkaç dakika kısık ateşte yavaşça karıştırın.

Kenarda bekletin.

Pirinç

Kapağı kapalı büyük bir tencerede, tuz koyduğunuz 8 bardak suyu kaynatın.

Yıkadığınız pirinci ekleyin ve kapağı açık şekilde yüksek ısıda yaklaşık 5-8 dakika veya pirinç biraz yumuşayıncaya kadar kaynatın. Pirincin suyunu süzün, sudan geçirin ve kenarda bekletin.

2 yemek kaşığı tereyağını yapışmaz bir tavada kısık ateşte eritin.

Küçük bir kasede 1 bardak hafif pişmiş pirinci 2 yemek kaşığı safranlı suyla yavaşça karıştırın ve tencerenin taban kısmına eşit şekilde yayın. Bu, *Tahdig* adı verilen çıtır çıtır pirinç olacaktır.

Kısmen pişmiş olan pirincin 1/3'ünü ve vişnelerin 1/3'ünü tencereye koyun ve bu işlemi geri kalan pirinci ve vişneyi de kat kat koyarak tekrar edin.

Tencerenin üzerini temiz bir havluyla kapatın ve tencerenin üzerine yerleştirin. Pirinci yaklaşık 45 dakika orta-kısık ila orta ateşte pişmeye bırakın.

Ghel Gheli (köfte)

Sıvı yağ hariç tüm malzemeleri orta büyüklükte bir kaseye koyun ve tüm malzemeleri karıştırmaya devam edin. Her şeyi iyice karışıp pürüzsüz bir hale gelene kadar karıştırmaya devam edin.

Et karışımından küçük bir parça alıp avuçlarınızın içinde yuvarlayarak *Ghel Gheli* köftelerini hazırlayın. Bu köfteler genellikle fındık büyüklüğündedir.

Bütün köfteler piştikten sonra büyük bir kızartma tavasına sıvı yağ koyun ve köfteler tam olarak pişip kızarana kadar soteleyin. Yaklaşık 10 dakika pişirin.

Ayırdığınız vişne sosunu tavaya koyun ve köfteler sosla kaplanacak şekilde karıştırın. Bu işlem, ideal olarak servisten hemen önce yapılmalıdır.

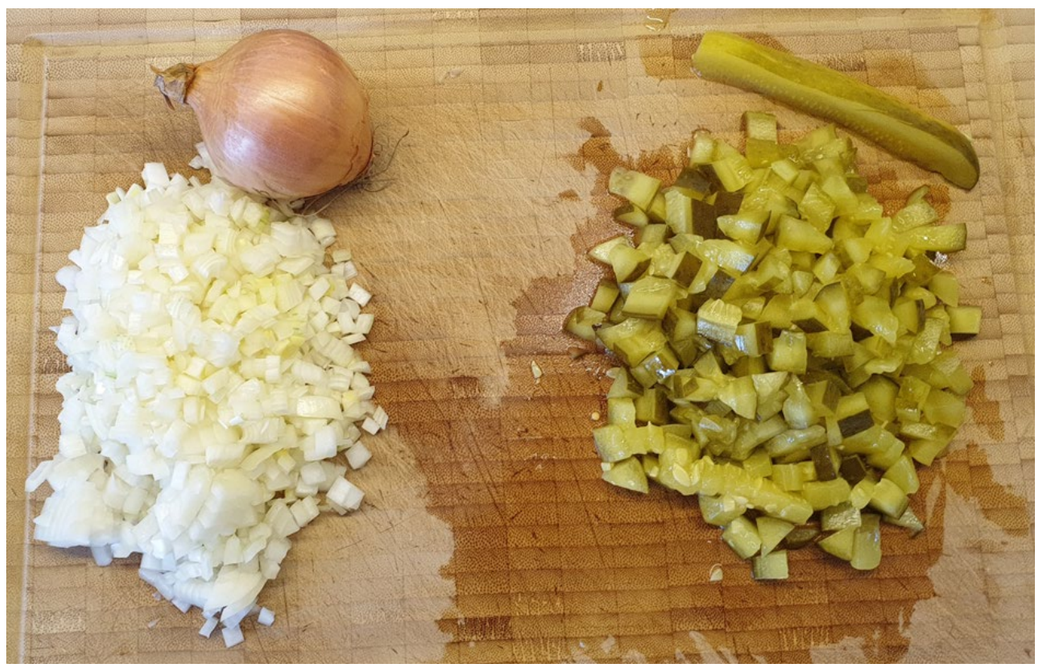
Sunum

Pirinci tavadan alın ve bir servis tabağına koyun. Köfteleri servis tabağına yerleştirin ve Antep fıstığı, badem ve gül yapraklarıyla süsleyin.

Albaloo Polo'yu biraz yoğurt ve taze yeşillik tabağıyla birlikte servis edin.

Ariane Hildebrandt

Labskaus (Kuzey Almanya denizci yahnisi)



Malzemeler (4 kişilik)

2 adet küçük soğan
1 adet konserve sığır eti (*corned beef*, yaklaşık 340 gr)
500 gr patates
Hazır et suyu (dana)
Süt
1 kavanoz kornişon turşu
1 kavanoz pancar turşusu
4 yumurta
Taze çekilmiş tuz ve karabiber
Kızartma yağı

Yapılışı

Patatesleri soyun, et suyunda kaynatıp suyunu süzün ve ezin. Yumuşak bir püre elde edene kadar süt ekleyin.

Soğanları küçük küpler halinde doğrayın ve şeffaflaşana kadar biraz yağ ile tavada kavurun. Konserve sığır etini (*corned beef*) ekleyin ve karıştırın. Kornişon turşuları küçük küpler halinde doğrayın (önce 4 tanesini ayırın) ve ete ekleyin. Kısa bir süre kızartın. 6'şar yemek kaşığı kornişon turşu ve pancar turşusu suyu ekleyin. Biraz tuz ve karabiberi patates püresine ekleyip karıştırın.

Yumurtaları biraz yağda pişirin.

Labskaus'u yumurta, kornişon turşu ve pancar turşusuyla birlikte tabağa yerleştirin. Biraz tuz ve karabiber ekleyin.

Bu yemek, geleneksel olarak *matjes* ringa balığı turşusuyla birlikte de servis edilir ama bu, herkesin tercihine bağlıdır.

Afiyet olsun!

Ben Elkington

Rosto dana eti ve Yorkshire Pudingi

Malzemeler

Yorkshire Pudingi

55 gr beyaz un

1 yumurta

75 ml süt

55 ml su

tuz ve karabiber

Çok sevdiğim klasik bir İngiliz yemeğini seçtim. Bu yemek, geleneksel olarak "Pazar Yemeği" olarak veya özel günlerde ve aile toplantılarında yenir.

Yapılışı

Dana eti

Biraz tuz ve karabiber ekin.

Sıcak fırında (250°C) 15 dakika pişirin.

Fırın sıcaklığını 190°C'ye düşürün ve her 450 gr için 14 dakika pişirin (veya iç sıcaklık 58°C'ye ulaşana kadar). İyi pişmiş tercih ederseniz daha uzun süre pişirin.

Kesmeden önce 30 dakika bekleyin.

Yorkshire Pudingi

Tüm malzemeleri bir mikser veya çırpıcıyla iyice karıştırın.

Kalıba biraz sıvı yağ koyun ve fırını 220°C'ye gelecek şekilde ısıtın.

Hamuru, ısıtılmış kalıba dökün ve 30 dakika pişirin.

Sunum

Eti kesip Yorkshire Pudingi, taze sebze, yaban turbu sosu kreması ve fırında pişmiş patatesle birlikte servis edebilirsiniz.

Benjamin Sturgill

Kerevit

Malzemeler

2 baş soyulmamış sarımsak

5 adet defne yaprağı

2 adet 500 gr'lık Zatarain kerevit sosu

3 adet büyük portakal, ikiye kesilmiş

3 adet büyük limon, ikiye kesilmiş

2 adet büyük enginar

15 adet kırmızı patates, yıkanmış

30 parça bebek mısır

2 adet dilimlenmiş büyük soğan

2 paket 500 gr'lık temizlenmiş mantar

2 paket 500 gr'lık tütsülenmiş sosis, 1,5 cm'lik parçalar halinde kesilmiş

50 adet taze kerevit, yıkanmış. Yeterli miktarda tuz ve karabiber

Yapılışı

Çok büyük bir tencerenin 1/3'ünü suyla doldurun. Sarımsağı, defne yapraklarını, yengeç sosunu, tuzu, karabiberi, portakalları, limonları, enginarları ve patatesleri ekleyin. Yüksek ısıda kaynattıktan sonra 20 dakika kısık ateşte pişirin.

Mısırı, soğanları ve mantarları ekleyip 15 dakika daha pişirin.

Sosisi ekleyip 5 dakika daha pişirin.

Kereviti ekleyip tekrar kaynattıktan sonra kabukları canlı kırmızı renk alana kadar ve kuyruk kısımları kolayca çıkarılabilecek duruma gelene kadar kısık ateşte yaklaşık 5 dakika pişirin.

Kereviti soyarak pişip pişmediğini test edin. Fazla pişirmemeye dikkat edin, aksi durumda kerevit sertleşir.

İyice süzün. Kereviti sıcak servis edin ve tadını çıkarın.

Camilo Fernandez

Lokro (Bal Kabaklı Et Yahnisi)

Malzemeler

300 gr beyaz mısır

300 gr beyaz fasulye

300 gr domuz eti (ince kesilmiş kaburga)

300 gr dana eti (ince kesilmiş kaburga)

200 gr domuz pastırması

2,5 kg bal kabağı

Sos

Ayçiçeği yağı veya başka bir sıvı yağ (zeytinyağı dışında) - yeterli miktarda

3 adet soğan

6 adet yeşil soğan

Tatlı biber

Tuz

Karabiber

Yapılışı

Fasulyeleri ve beyaz mısırı 12 saat bir kase suda bekletin.

Eti ayrı şekilde pişirip bekletin. Bir gün önceden yapılabilir.

Büyük bir tencere içinde fasulyeleri ve beyaz mısırı 2 saat kaynatın. Soyulmuş, doğranmış ve çekirdekleri çıkarılmış bal kabağını ekleyin. Eti ve domuz pastırmasını ekleyin. Tuz ve karabiber ekleyin. İyice kaynadıktan sonra kısık ateşte yaklaşık olarak 40 dakika veya bal kabağı dağılıp bal kabağı çorbası gibi yoğunluk sağlayana kadar pişirmeye devam edin.

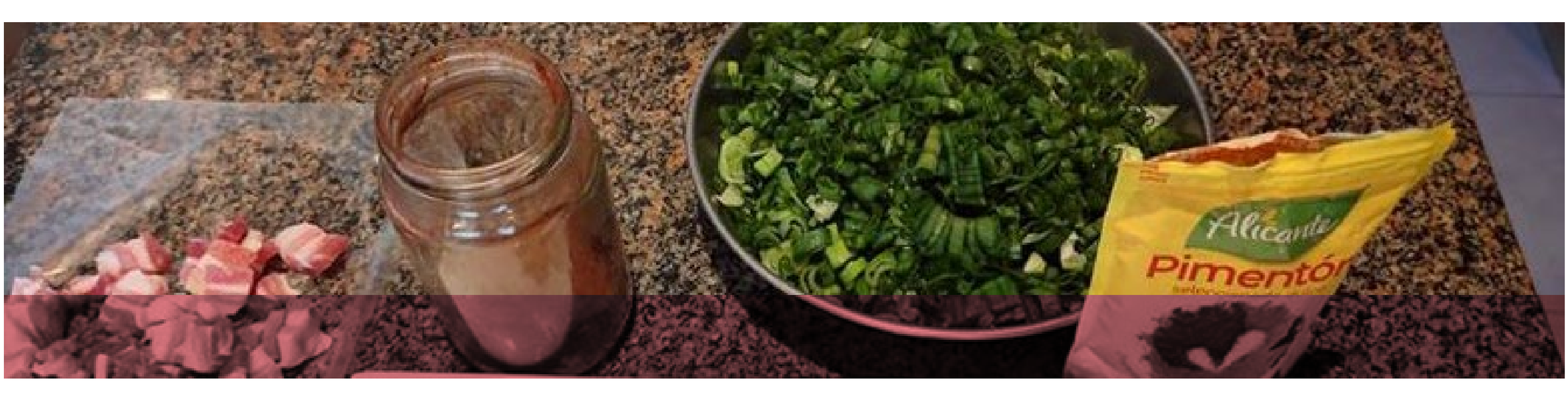
Sos

Soğanları ve yeşil soğanları büyük bir tencerede sıvı yağda kavurun.

Tatlı biberi, tuzu ve karabiberi ekleyin.

Servis

Yahni üzerine resimdeki gibi veya tercihinize göre sosu eklediğinizde *Lokro*'nuz hazır olur!



Christine Lanyon

Özel Tereyağı Soslu Londra Izgarası

Malzemeler

Londra Izgarası

2 adet Russet patatesi

4 koçan mısır

Tereyağı

Tuz ve karabiber

Sarımsak tozu

Soğan tozu

Worcestershire sosu

Kahverengi baharat veya Dijon hardalı

Ekşi krema

Yapılışı

Fırında patates

Fırını 200°C'ye ayarlayın.

Patatesleri yıkayın ve çatalla delikler açın.

Önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 1 saat pişirin

(yumuşayıncaya ama patateslerin dış kısmı kızarana kadar).

Londra Izgarası

Barbeküyü yakın ve 260°C'ye gelecek şekilde ısıtın.

Londra ızgarası yapacağınız bifteğin üzerine tercihinize göre tuz, karabiber, sarımsak tozu ve soğan tozu ekin.

Bifteği barbekü üzerine koyun (her tarafı yaklaşık 10 dakika). Orta

az pişmiş et için iç sıcaklık 57°C olmalıdır.

Koçan mısır

Mısır koçanlarını mümkün olduğunca temizleyin.

Büyük bir tencerede su kaynatın (suya biraz da tuz ekleyin).

Temizlenmiş mısırı, kaynayan suda yaklaşık 9 dakika pişirin.

Özel tereyağı sosu

4 yemek kaşığı tereyağını mikrodalgaya uygun bir kaba koyun.

1 tatlı kaşığı Worcestershire sosu ekleyin.

1 tatlı kaşığı kahverengi baharatı veya Dijon hardalını ekleyin.

½ tatlı kaşığı sarımsak tozu ekleyin.

Bifteği ince dilimler halinde kesin, tereyağı sosunu kaşıkla biftek üzerine koyun.

Fırında pişmiş patatesi ortadan kesin ve içine tereyağı, tuz ve ekşi krema koyun. Koçan mısır üzerine tereyağı sürün. Artık afiyetle yiyerek tadını çıkarabilirsiniz!

Prince Edward Adası Deniz Ürünleri Çorbası

Malzemeler

4 dilim domuz pastırması, 1 adet küp küp doğranmış soğan

⅓ bardak (75 ml) tereyağı

1 kavanoz/konserve balık suyu

½ bardak beyaz şarap

2 sap kereviz, küp küp doğranmış

6 küçük patates, küp küp doğranmış, 2 yemek kaşığı (45 ml) nişasta

2 bardak (500 ml) yemeklik krema

¾ bardak (175 ml) süt

120 gr taze pisi balığı veya morina balığı, 120 gr küp küp kesilmiş deniz tarağı

¼ bardak (60 ml) Frenk soğanı, doğranmış

18 adet buharda pişmiş midye veya kabuksuz midye

Karides veya ıstakoz, kabuksuz

Deniz tuzu, taze çekilmiş karabiber, 2 adet defne yaprağı

Yapılışı

Domuz pastırmasını düşük ila orta ateşte kızarana kadar bir tavada pişirin. Ocaktan alın ve kenarda bekletin.

Bir tencerede tereyağını orta ateşte eritin. Soğanı, kerevizi ve patatesleri ekleyip 10 dakika pişirin.

Beyaz şarap ve balık suyunu ekleyin.

Defne yapraklarını ekledikten sonra 5 dakika pişirin.

Tencereyi ocaktan alıp kremayı ve sütü ekleyin. Tekrar ocağa koyup koyulaşmasını bekleyin.

Balığı, deniz taraklarını ve Frenk soğanını ekleyin. Yaklaşık olarak 10 dakika kısık ateşte, balık ve deniz tarağı iyice pişene kadar pişirin.

Midyelerle birlikte tuz ve karabiberi ekleyin.

İsteğe bağlı

Biraz istiridye sosu, balık sosu ve soya sosu ekleyerek tadını zenginleştirebilirsiniz.

Üzerine maydanoz gibi taze yeşillikler koyabilirsiniz.

Douglas Rosson

Gordonsville (NC Tarzı) Barbekü Domuz Eti ve Lahana Salatası

Malzemeler

Gordonsville domuz eti

4 kg temizlenmiş domuz kol

Baharat karışımını her yerine ovarak yedirin

2 yemek kaşığı (30 gr) esmer şeker

2 yemek kaşığı (15 gr) kırmızı biber, 2 tatlı kaşığı (12 gr) tuz

1 tatlı kaşığı (3 gr) soğan tozu

1 tatlı kaşığı (3 gr) kereviz tohumu

1 yemek kaşığı (9 gr) toz karabiber, 1 tatlı kaşığı (3 gr) sarımsak tozu

Beyaz lahana salatası (*Coleslaw*)

1 adet orta büyüklükte lahana, küçük parçalara ayrılmış, rendelenmiş veya ince kesilmiş. Tercihinize göre kendiniz belirleyebilirsiniz.

4 adet orta boy rendelenmiş havuç

1 adet rendelenmiş orta boy tatlı sarı soğan, 1 adet rendelenmiş tatlı kırmızı biber

Beyaz lahana salatası sosu

2 bardak (500 ml) mayonez

1/2 bardak (100 g) toz şeker

1/4 bardak (60 ml) sirke, 1 tatlı kaşığı (6 gr) tuz

1 tatlı kaşığı (3 gr) toz karabiber

1 yemek kaşığı (16 gr) sarı hardal, 1 tatlı kaşığı (3 gr) kereviz tohumu

İstediğiniz şekilde hazırlayabileceğiniz bu yemek kadar "Amerikan" bir şey olamaz sanırım. Her hali güzeldir ama herkesin tercihi farklıdır. En sevdiğim, Doğu Kuzey Carolina tarzı sirke ve karabiberli barbekü sosuyla hazırlanan tarzdır ama barbeküyü tamamen kendi tercihinize göre hazırlayabilirsiniz. Barbekü; baharatlı, acı, tatlı ve yoğun soslu olabilir. Domuz, göğüs eti veya tavuk olabilir. Kuru fasulye veya beyaz lahana salatası veya başka bir yiyecekle birlikte sunulabilir. Sandviç yapabilir veya ekmeksiz olarak tüketebilirsiniz. Tamamen sizin tercihinize kalmış. Tek kural, yumuşak olması için kısık ateşte ve yavaş şekilde pişirilmesi gerektiğidir ve tütsülemek, diğer her türlü yöntemden daha iyidir.

Douglas Rosson

Gordonsville (NC Tarzı) Barbekü Domuz Eti ve Lahana Salatası

Yapılışı

Baharat karışımını, eti ovarak yedirdikten sonra streç filmle sarın veya plastik bir torbaya koyun. Terbiye olması için birkaç saat veya bir gece buzdolabında bekletin.

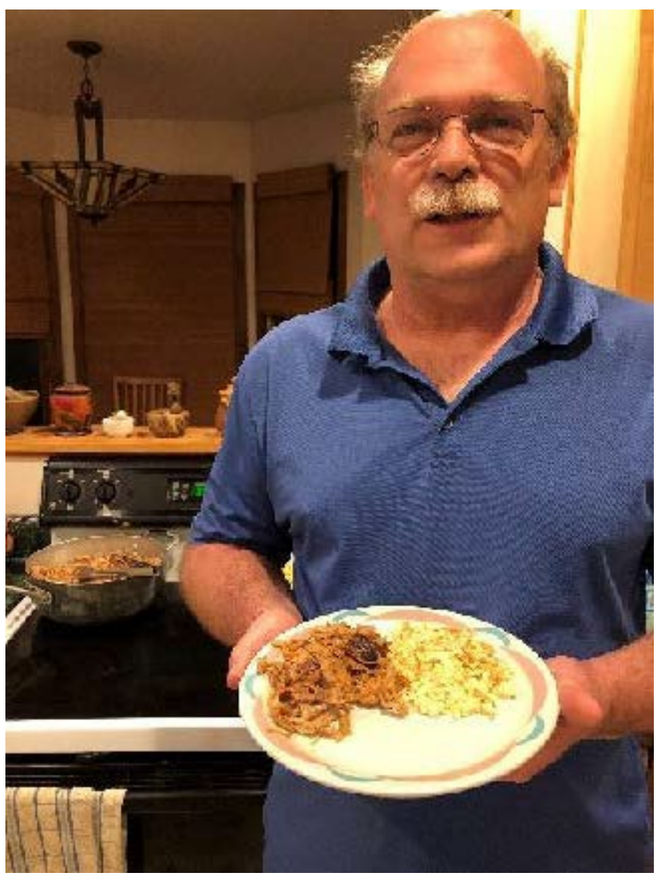
Pişirirken yağlı kısım yukarıda olacak şekilde pişirin. Her 500 gr et için 1-1,5 saat 120°C'de pişirin. Yaklaşık 11 kg'lık kol, 12-16 saat süreyle iç sıcaklığı 88°C olacak şekilde pişirilmelidir. Bir kap su koymak, etin kurumamasını sağlar. Isı, hızla 70°C'ye çıkar ama bu ısıda birkaç saat kalır. Isıya müdahale etmeden sabırla bekleyin. Hem kısık ateşte hem yavaşça pişirin. Yağ, belirli bir noktada erimeye başladıktan sonra tekrar 90°C'ye çıkar.

Etin iç sıcaklığı 90°C'ye ulaştıktan sonra eti alın ve ellerinizi yakmadan dokunabileceğiniz bir ısıya gelene kadar dinlendirin. Dış kısmı kararmış ve yanmış gibi görünebilir ama iç kısmı harika olur. Etin kemiğini çıkarın ve yiyeceğiniz kısımları ayırın. Siyah görünen kısımlar konusunda endişelenmeyin. Kolaylıkla sıyrılacaktır. Eti, ocağın üzerine koyabileceğiniz bir tencereye alın.

Sosunuzu hazırlayın ve etinizin olduğu tencereye dökün. Kapağını kapatıp düşük ateşte pişirin. Sık sık karıştırın ve 45 dakika ila 1 saat kısık ateşte pişirmeye devam edin. Bir yandan et dağılmaya başlar ve siyah görünen kısımlar yumuşamaya ve karışmaya başlar. Sıcak servis edin.

Beyaz lahana salatasını unutmayın! Barbekünün yanında olmazsa olmaz. Beyaz lahana salatasının (Coleslaw) da çok çeşidi vardır ama ben, en çok bu versiyonu seviyorum. Tarifini büyükannemden aldım ve tüm büyükanneler gibi en iyisini her zaman o yapar. Ana yemeğin yanında veya bu ülkede çoğu kişinin yaptığı gibi barbekü etiyle hazırladığınız sandviçle birlikte tüketebilirsiniz.

Sosu salataya ekleyip iyice karıştırın. Tazeyken servis edin.



Ekaterina Goncharova

Okroshka (soğuk kvass çorbası)

Malzemeler

3 adet haşlanmış patates
300 gr haşlanmış sosis
3 adet yumurta
2 adet salatalık
3 adet kırmızı turp
%15 yağlı ekşi krema
150 gr
Yeşil soğan - 1 demet
Dereotu - 1 demet
Kvass - 2 litre

Size geleneksel bir Rus yemeği olan okroshka'nın yapılışını anlatacağım. Bu, yaz aylarında hava sıcakken tüketilen harika bir soğuk çorbadır. Kvass'la hazırlanan okroshka, özellikle açken ve susuzken çok lezzetli olabiliyor.

Yapılışı

3 adet haşlanmış patatesi alıp çok büyük olmayan küpler halinde kesin.

Haşlanmış sosisi de patatesle aynı boyutlarda olacak şekilde küp küp kesin.

3 adet haşlanmış yumurtayı küp küp kesin.

Salatalığı, yeşil soğanları, kırmızı turpları ve dereotunu doğrayın.

Okroshka neredeyse hazır. Doğradığınız patatesleri, sosisleri, yumurtaları, kırmızı turpları, salatalıkları ve yeşillikleri büyük bir kaseye koyun.

Tüm malzemeleri karıştırın.

Servis

Derin bir kap alın. Daha önce hazırlanmış olan malzemeleri de içine koyun. Üzerine kvass'ı dökün. Ekşi kremayı ekleyin.

Kvass'lı *okroshka* artık tamamen hazır.

Afiyet olsun!

Elke Peters

Döppekoche (Tencere Keki)

Malzemeler (2-3 kişilik)

10 adet büyük patates
250 – 350 gr şerit domuz pastırması
1 adet küçük yuvarlak ekmek
¼-½ litre süt
1 yumurta
tuz, sıvı yağ

Gerekli mutfak aletleri
Mutfak robotu
Fırın tenceresi (ideal olarak döküm demir)
Küçük tencere

Yapılışı

Patatesleri soyun ve mutfak robotunda püre haline getirin.

Yuvarlak ekmeği süte batırın ve tencerede yavaşça ısıtın. Domuz pastırmasını küp küp kesin.

Patatesleri yumurta, süte batırılmış yuvarlak ekmek, süt, domuz pastırması ve tuzla karıştırın.

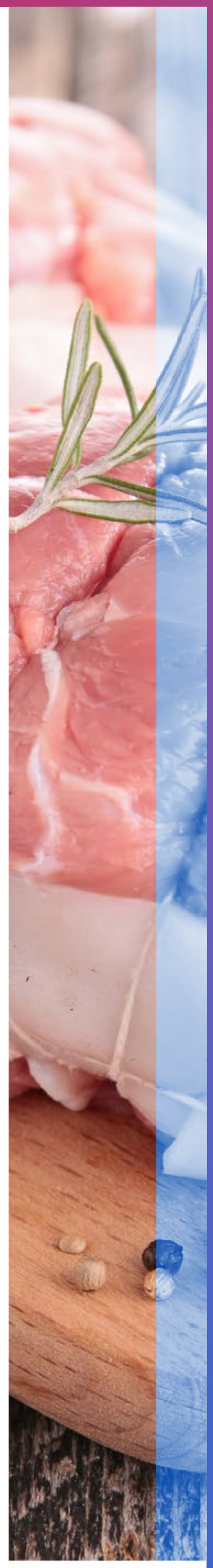
Sıvı yağı ocaktaki fırın tenceresinde ısıtın ve patates püresini ekleyin.

Fırın tenceresini önceden ısıttığınız fırına koyun ve 1-1,5 saat 200°C'de pişirin.

Elma püresiyle birlikte servis edin. Afiyet olsun!

Emilie Priac

Bal, Portakal ve Biberiyeli Dana But



Malzemeler (4 kişilik)

Dana budu (yaklaşık 600 gr) 1 adet mumlanmamış portakal

1 adet defne yaprağı

1 dal biberiye, 2 yemek kaşığı bal

4 adet temizlenmiş mantar

1 adet sarı (veya kırmızı) soğan

2 yemek kaşığı krema, Tereyağı

Tuz, karabiber

Eğer isterseniz bir yemek kaşığı hardal da ekleyebilirsiniz.

Yapılışı

Gerekli süre: 1,5 saat

Soğanı dilimleyin. Ete tuz ve karabiber dökün. Yarım portakalın kabuğunu rendeleyin. Portakalın suyunu sıkın. Çekirdeklerini çıkarın.

Tereyağını bir tencerede yüksek ısıda eritin. İyice kızarana kadar etin her iki tarafını da kızartın.

Eti tencereden bir tabağa alın.

Sıktığınız portakal suyunu tencereye ekleyin ve biraz pişirin.

Soğanları ekleyin. Isıyı orta seviyeye getirip düzenli olarak karıştırarak pişirin. Mantarları, defne yaprağını, biberiyeyi ve balı ekleyin. 5 dakika kısık ateşte pişirin.

Eti tekrar tencereye alıp üzerine bir portakal kabuğu rendesi ekleyin. Kapağını kapatıp kısık ateşte 30 dakika pişirin.

Pişirme işlemi biterken biraz taze krema ekleyin. Çeşitli sebzelerle birlikte servis edin.

Faye Martyn

Çoban Turtası (Shepherds Pie)

Malzemeler (6 kişilik)

500 gr dana kıyma (veya domuz/koyun kıyma)

200 gr dilimlenmiş mantar

1 adet orta boy doğranmış soğan

400 gr doğranmış konserve domates

400 gr konserve domates soslu kuru fasulye

2 adet Oxo küp (veya hazır dana et suyu)

800 gr patates, soyulmuş ve parçalar halinde kesilmiş

100 gr yumuşak peynir

30 ml süt

100 gr rendelenmiş peynir

Yapılışı

Tavaya biraz yağ püskürtün (*Fry Light*), soğanları ve mantarları ekledikten sonra kıymayı koyun. Et suyu küplerini (*Oxo*) koyun ve kıymanın rengi koyulaşana kadar pişirin.

Kıymanın rengi koyulaştıktan sonra konserve kuru fasulyeyi ekleyip karıştırın ve 20 dakika kısık ateşte pişirin.

Bu sırada soyulmuş ve küpler halinde kesilmiş patatesleri 15 dakika veya yumuşayana kadar kaynatın. Suyunu süzdükten sonra 100 gr yumuşak peynir ve 30 ml süt ile ezin.

Kıymayı fırın kabına koyup üzerine patates püresi koyup rendelenmiş peyniri serpin (bu noktada pay, daha sonra pişirilmek üzere buzdolabında saklanabilir).

Peynir eriyip kıymanın kaynamaya başladığını kenar kısımlardan görene kadar fırında 20-25 dakika pişirin.

Gerald Glaser

Üç ayaklı ızgarada dana rosto(Schwenkgrill)

Malzemeler

2,7 kg dana rosto eti, 2 yemek kaşığı deniz tuzu

4-5 dal biberiye

Remoulade sos

250 ml ayçiçeği yağı

2 adet yumurta

1 tatlı kaşığı orta acı hardal

Birkaç damla limon suyu

1 yemek kaşığı sirke

1 yemek kaşığı şeker

2-3 adet salatalık turşusu

1 adet soğan

1 diş sarımsak

1 yemek kaşığı kapari

1 yemek kaşığı ançüez

1 yemek kaşığı krema

1 yemek kaşığı yoğurt

1 küçük demet maydanoz

1 küçük demet dereotu

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı karabiber

1

Yapılışı

Dana eti

Et, ızgara işleminden 3 saat önce oda ısısına alınmalıdır.

Dış kısma bol miktarda tuz serpin **(2. resim)** ve bir ızgara üzerine koyun.

Biberiye dallarını yavaşça etin içine doğru itin.

Eti iç sıcaklığı 58°C (136°F)* olacak şekilde ızgarada pişirin. Sıcaklığı ölçmek için bir termometre kullanın. 20-30 dakikada bir çevirin ve dört tarafının da pişmesini sağlayın.

Hedeflediğiniz ısıya ulaşıldığında ızgaradan alın ve

ılık olarak saklamak için alüminyum folyoya sararak en az 15 dakika dinlendirin.

Küçük parçalar halinde dilimleyin ve her zaman ev yapımı remoulade sos, patates graten ve yeşil salata ile birlikte servis edin **(3. resim)**.

*Bazı kişiler çok az pişmiş tercih etmediği için etin iç kısmının hafif pembe renkli olması, yani orta ila iyi pişmiş arasında olması için 58°C (136°F) yeterlidir.

*Bence etin olması gerektiği gibi orta pişmiş olması için 56°C (133°F) yeterlidir.

Not: Et, ızgara üzerindeyken etin dış kısmının ısısı hiçbir zaman 190°C üzerinde olmamalıdır.

2

3

Remoulade sos

Turşuları, soğanları, sarımsağı, kapariyi ve ançüezi küçük küçük doğrayın.

Taze yeşillikleri ince ince doğrayın. Yumurtaları dar ve derin bir kap içine koyup sirkeyi, limon suyunu, hardalı ve tuzu ekleyin ve bir el blender'ı ile çırpın.

Bu sırada ayçiçeği yağını azar azar ekleyin.

Yumurta karışımı beyazlaşıp yoğunlaşır. Taze yeşillikleri, turşuyu, sarımsağı, kapariyi, ançüezi, yoğurdu ve taze kremayı, yumurta karışımına ekleyin.

Tercihinize göre biraz tuz ve karabiber ekleyin.

Gerald Glaser

Peynirli spaetzle

Malzemeler

1 tutam muskat

500 gr buğday unu

1 tatlı kaşığı tuz

250 ml su

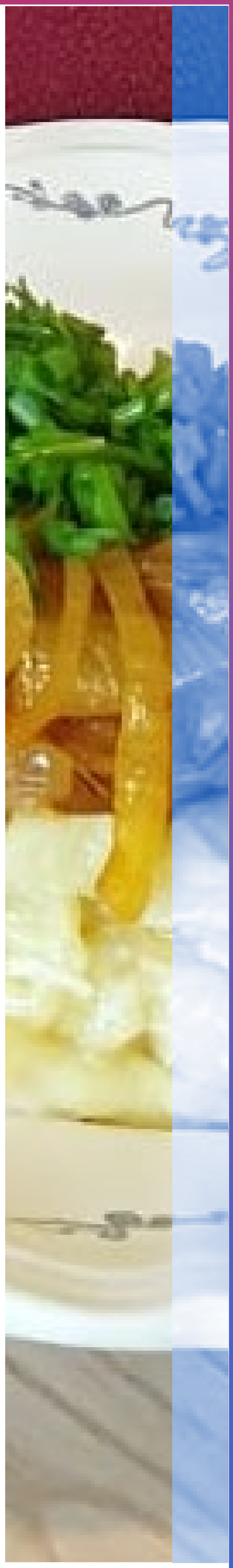
3 yemek kaşığı sıvı yağ

5 yumurta

su

tereyağı

Soğan, rendelenmiş dağ peyniri ve bir demet Frenk soğanı



Yapılışı

Un, tuz ve muskatı karıştırın.

Suyu, yumurtaları ve sıvı yağı ekleyip yumuşak bir hamur elde edene kadar iyice yoğurun. 1/2 saat bekletin.

Bu sırada suyu geniş bir tencerede kaynatın ve *spaetzle* hamurunu *spaetzle* dilimleyici, rendeleyici, baskısı veya tahtasını kullanarak aktarın.

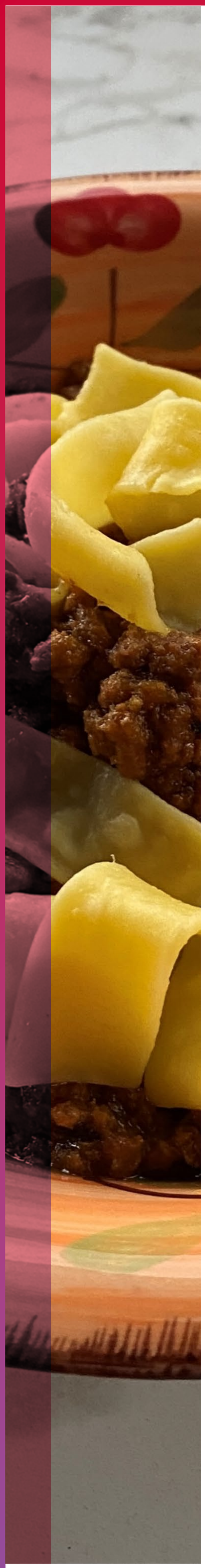
Hepsini aynı anda yapmayın yoksa hepsi birbirine yapışır.

Spaetzle su yüzeyine çıktığında makarnaları delikli bir kaşık ile alın ve soğuk su dolu bir kapta yıkayın.

Bir süzgeçle iyice süzün. Bir kat *spaetzle* makarnasını büyük bir kaseye koyun ve üzerine ince bir kat dağ peyniri koyun ve bunu 2 ila 3 kez tekrarlayın. Kaseyi 100°C'de (212° F) 15 dakika pişirin.

3 ila 4 adet dilimlenmiş soğanı iyice pişene kadar bir tencerede kavurun.

Servisini yaparken peynirli *spaetzle* makarnayı bir tabağa koyun ve üzerine kavrulmuş soğanları ve Frenk soğanını koyun..



Giorgio Canalini

Sarı Bolonez Ragu Soslu Tagliatelle

Malzemeler (6 kişilik)

Tagliatelle

4 yumurta

1 yumurta sarısı

400 gr ince (00) un

Sarı Bolonez ragu sosu 300 gr dana kıyma

200 gr domuz kıyma

100 gr havuç - ince doğranmış veya rendelenmiş

100 gr soğan - ince doğranmış veya kıyılmış

500 gr sarı Datterino domates püresi (Sicilya çeri domatesi)

1/2 bardak beyaz şarap, zeytinyağı

Tuz

Yapılışı

Tagliatelle

Unu doğrudan hamur tahtası üzerine koyun, orta kısmında bir çukur oluşturun ve yumurtaları koyup bir çatalla karıştırın.

Ama aynı zamanda unu da karıştırmaya başlayın.

Sıvı kısım iyice una karıştıktan sonra elinizle yoğurmaya başlayın.

Hamur tahtasına veya tahta yüzeye aktarıp avuç içinizle her yöne doğru olacak şekilde yaklaşık 10 dakika iyice yoğurun. Streç filme sarıp en az 30 dakika oda ısısında dinlenmeye bırakın.

Daha sonra makarnayı şekillendirmeye devam edebilirsiniz. Hamur kesiciyle bir parça kesin.

Makarna yapma makinesinden maksimum kalınlıkta olacak şekilde geçirin. Makineden çıkan ilk hamur kalın olmalıdır. Hamuru makarna yapma makinesinden incelinceye kadar geçirmeye devam edin.

İstenilen kalınlıkta dikdörtgen bir hamur elde ettikten sonra hafifçe unladığınız hamur tahtası üzerine koyun ve bir hamur kesiciyle ya da bir bıçakla kesin.

Artık taze yumurtalı makarnanız hazırdır.

Sarı Bolonez ragu sosu

Soğanlar hafifçe kahverengi renk alana kadar sebzeleri 5 yemek kaşığı zeytinyağında kızartın.

Hafif bir kahverengi renk alana kadar dana ve domuz kıymasını ekleyin.

½ bardak beyaz şarap ekleyip buharlaşmasını bekleyin.

Sarı Datterino domates püresini ekleyip iyice karıştırın.

Tercihinize göre tuz ekleyin, kapağını kapatıp hafif ateşte 30 dakikada bir karıştırarak 3 saat pişirin.

Biraz kuru bir görünüm alırsa biraz daha beyaz şarap ekleyin.

RAGU'NUZ HAZIR!

Şimdi bir tencerede su kaynatın ve 2 dolu tatlı kaşığı tuz ekleyin.

Tagliatelle'yi ekleyin ve 4 dakika pişirin.

Hazır olduğunda tencereden alıp bir tabağa koyun.

Ragu'yu ekleyip yavaşça karıştırın.

Afiyet olsun!

Guiseppe Montaguti

Paella De Marisco

Malzemeler

1 adet kabuğu soyulmuş olgun domates bulanmış balık karışımı)

1 adet küp küp doğranmış soğan

4 diş sarımsak, safran

250 gr kalamar

250 gr midye

6 veya 7 adet ıstakoz veya büyük karides, una bulanmış balık (una

3 veya 4 kerevit

1 litre balık suyu

500 gr paella pirinci (kısa veya İspanyol *bomba* pirinci)

Boya, sıvı yağ ve tuz

Öncelikle bir İtalyan olarak İspanyol yemeği seçme nedenimi açıklamak istiyorum. Infia partilerinde yenen ve bence kültürel çeşitliliği en iyi temsil eden yemeklerden biridir.

5 kişilik deniz ürünlü bir paella yapacağız (fotoğrafta gördüğünüz ve benim yaptığım daha büyük ve 10 kişilik).

Yapılışı

Bir bira açarak ve biraz zeytin, yer fıstığı veya cips yiyerek başlıyoruz (arkadaşlar ile birlikteyken çok daha iyi olur).

Önce sıvı yağı 34 cm'lik bir paella kabına dökün. Hazırlayacağımız pirinç, dört/beş kişi için büyük porsiyonlar halinde servis edilecektir. Ölçü olarak her 100 gr pirinç için bir yemek kaşığı sıvı yağ ve ekstra bir kaşık daha ekleyin.

Daha sonra ikinci birayı da mutlaka açın çünkü konsantre olmanız son derece önemlidir.

Kalamarları, midyeleri, ıstakozları, kereviti ve una bulanmış balıklara ekleyerek başlayın ve iyice pişene kadar kızartın. Hazır olduğunda paella'dan çıkarın. Daha sonra küp küp doğradığınız soğanı ekleyin. Piştikten sonra soyulmuş olgun domatesleri ve biraz tuz ekleyin. Domates suyunu çekip iyice pişene kadar kavurun.

Pirinci ekledikten sonra hafifçe kavurun ve hemen sonrasında sıcak balık suyunu ekleyin. Kaynamaya başladıktan sonra una bulanmış balıkları koyun ve iyice pişirin (tadına bakarak gerekirse biraz daha tuz ekleyin).

Pişirme işleminin ilk 5 dakikasında pirinci bir kaşıkla karıştırmanız, içindeki malzemelerin tadının daha iyi çıkmasını sağlar (ancak bu işlemi sadece 5 dakika yapın). Boyayı ekleyin ve karıştırın.

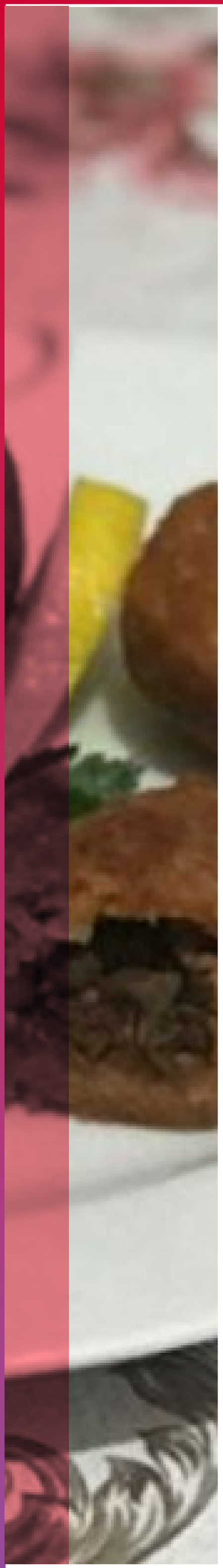
Pirinci 17 dakika ila en fazla 20 dakika balık suyunun tamamını çekene kadar pişirin.

Bu sırada pirinç pişerken futboldan ve artan yiyecek fiyatlarından bahsedebilirsiniz.

Çok önemli olduğu için saate dikkat edin. 10 dakika sonra ev yapımı balık suyu yapmak için kullandığınız midyeleri, kabuklu ıstakozu, büyük karidesi ve son olarak kereviti ve diğer deniz ürünlerini ekleyin.

Artık afiyetle yiyebilirsiniz!

(Bana yardım eden paella uzmanlarına teşekkürlerimi sunarım: Amadeo Isach ve Jose Luis Guijarro).



İbrahim Çay

İçli köfte

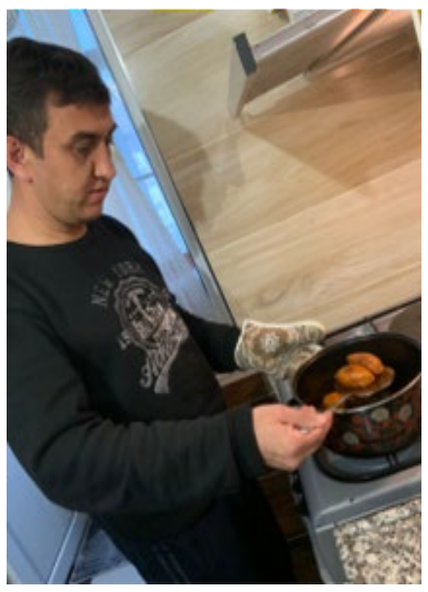
Malzemeler (6 kişilik)

İç malzemesi

2 yemek kaşığı sıvı yağ
300 gr dana kıyma
3 adet orta boy soğan
Yarım tatlı kaşığı domates salçası
Yarım demet maydanoz
1 küçük çay fincanı dövülmüş ceviz
Tuz, kırmızı pul biber, karabiber

Dış malzemesi

2 bardak ince bulgur
1 bardak irmik
1 yumurta
1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 bardaktan biraz az un
1 tatlı kaşığı tuz
2 bardak soğuk su



Yapılışı

İç malzemesinin yapılışı

İç malzemesinin yapılışı: İnce kıyılmış soğanlarla birlikte kıymayı bir tencereye boşaltın. Kıymaları suyu çekilinceye kadar kavurun. Sonrasında salçaya tuzu, pul biberi ve karabiberi ilave edin. Son olarak cevizi ve maydanozu ilave ederek ocağı kapatın. Soğumaya bırakın. 1-2 saat buzdolabında dinlendirin.

Dış harcının yapılışı: İnce bulguru ve irmiği bir kaba boşaltın. 2 su bardağı suyu içine boşaltın ve üstünü kapatarak 15 dk dinlendirin. 15. dk sonra yumurtayı, salçayı, unu, kırmızı biber, ve tuzu ekleyin. 30 dk boyunca yoğurun. Harcınız bir miktar yapışkan olabilir. Sorun değil. Yoğurma işlemi bittikten sonra +4 derecede 10 dk dinlendirin.

İçin doldurulması: Ceviz büyüklüğünde dış harçtan elinize alın. Avuç içinizde yuvarlayarak ortasını çukurlaştırın. Hamurun elinize yapışması durumunda elinizi ıslatabilirsiniz. Bir yemek kaşığı iç malzemeden alarak oluşturduğunuz çukura boşaltın ve küçük hamlelerle harcınızın üstünü kapatın. Yumurta büyüklüğünde ve limona benzer bir şekil vererek tabağınıza yerleştirin.

Pişirme: Yaptığınız içli köfteleri orta ateşte kızmış yağın içine bırakın ve 5-10 dk kızartın. Dilerseniz kızartmak yerine bir miktar limon sıkılmış suyun içerisinde haşlayabilirsiniz. Pişirmediğiniz diğer içli köfteleri derin dondurucuda da uzun süre saklayabilirsiniz.

AFİYET OLSUN!

Tessa Kinz

Viyana Schnitzel'i

Malzemeler

4 adet dana pirzola

¼ bardak un

2 adet yumurta

½ bardak galeta unu

Domuz yağı (lard) veya tereyağı (sıvı yağ da kullanılabilir)

Tuz

Süslemek için limon

Ülkem olan Avusturya'da en çok sevilen ve geleneksel yemeklerden biridir. Diğer birçok ülkede de benzer versiyonları bulunabilir. Orijinal Viyana Schnitzel'i, dana pirzola ile hazırlanır.

Viyana Schnitzel'inin "altın sarısı" gibi görünmesiyle ilgili bir hikaye anlatılır. Buna göre kraliyet saraylarında çeşitli krallıkların aşçıları, kralın veya kraliçenin misafirlerini etkilemek amacıyla yeni yemekler ortaya çıkarmak için her zaman birbirleriyle rekabet etmişler. Yemeklere gerçekten göz alıcı ve saraylara uygun bir görüntü vermek ve krallığın ne kadar zengin olduğunu vurgulamak için gerçek altın tozu ve varakları kullanıldığı söylenir.

Bazı kraliyet saraylarında bunu yapmanın maliyet açısından zor olması nedeniyle yaratıcı bir aşçının ekmek kırıntılarıyla "altın sarısı" görünümü vermenin bir yolunu bulduğu söylenir.

Yapılışı

3 adet büyük kase alın. Bunlardan birine un koyun, ikincisinde yumurtaları çırpın ve üçüncüsünün içine de galeta ununu koyun.

Dana pirzolaların üzerine biraz tuz serpin. Daha sonra dana pirzolaların her birini önce una, sonra yumurtaya ve son olarak da galeta ununa batırın. Etin tamamen bu karışımla kaplanmış olduğundan emin olun.

Sonra da büyük bir kızartma tenceresine domuz yağı veya tereyağı koyun. Yağ iyice kızdıktan sonra Viyana Schnitzel'ini koyun ve galeta unu iyice kızarana kadar yavaşça kızartın. Her iki tarafının da iyice kızarması için Viyana Schnitzel'ini tavada arada bir çevirin.

Geleneksel olarak üzerinde taze maydanoz olan haşlanmış patates ve yeşil salata veya salatalık salatasıyla birlikte servis edilir.

GUTEN APPETIT! :-)

Javier Gisbert

Arròs "Del Senyoret"

Malzemeler (4 kişilik)

300 gr pirinç (kişi başına yaklaşık 70 gr)

250 gr balık (içi temizlenmiş, derisi alınmış ve kılçığı çıkarılmış küçük parçalar halinde)

250 gr büyük karides (kabuğu soyulmuş, kafaları koparılmış)

500 gr/ml balık suyu (balık kılçığı, kafası ve karides kabuklarıyla yapılır)

2 adet küçük domates

1 veya 2 diş sarımsak

Zeytinyağı

Safran

Arròs "Del Senyoret" "beyefendi pirinci" anlamına gelir. Paella, yemesi son derece kolay bir yemektir ve içindeki her şey yenebilir (kılçık veya deri olmaz). BON PROFIT!!!

Yapılışı

Biraz zeytinyağı ile başlayın (paella tavasının tamamını kaplayacak kadar koyun).

Yağ kızdığında doğradığınız sarımsakları ve 2 adet ince doğranmış domatesi koyun.

Tavadakileri karıştırıp en az 5 dakika pişirin. Küçük balık parçalarını ekleyin.

Balığı birkaç dakika pişirin.

Karidesleri ekleyip birkaç dakika pişirin. Yanmaması için sürekli olarak karıştırmaya devam edin.

Pirinci ekleyin ve her şeyi birkaç dakika çıkarın.

Burada amaç, küçük parçalar halindeki balık, karides ve pirincin tamamen karışmasıdır.

Balık suyunu ve safranı ekleyin ve her şeyin dengeli şekilde karışmasını sağlayın.

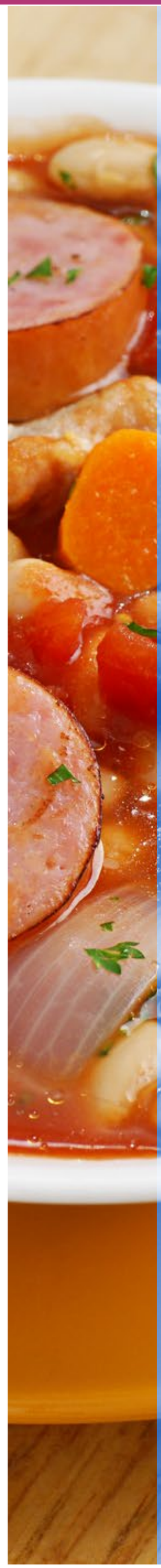
En az 15-20 dakika ocakta kaynamaya bırakın ve yanmamış ama kızarmış olan o harika "*socarrat"* (tavadaki pirincin karamelize şekilde sertleşmesi) için bekleyin.

Jorg Schneewind

Vestfalya Yahnisi

Malzemeler

400 gr beyaz fasulye
250 gr tütsülenmiş sosis (*geräucherte Mettwurst*)
300 gr havuç
300 gr patates
300 gr lahana
1 büyük elma
1 büyük, sert armut
Tuz
Taze çekilmiş karabiber
Süsleme için: 4 yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz



Yapılışı

Fasulyeleri 1,5 litre suda bir gece bekletin. Fasulyeleriniz tazeyse bu adımı atlayabilirsiniz.

Ertesi gün fasulyeleri, içinde beklettiğiniz suda kaynatın. Yaklaşık olarak 30 dakika orta ateşte pişirin ve sonra tütsülenmiş sosisi ekleyip 30 dakika daha pişirin.

Havuçları yıkayıp kabuklarını soyun ve dilimleyin. Patatesleri soyup yıkayıp küpler halinde kesin. Lahanayı kesip küçük küpler halinde doğrayın. Elmayı ve armudu soyup çekirdeklerini çıkarın.

Fasulyelere ve sosise sebzeleri ve meyveyi ekledikten sonra tuz ve karabiber ekleyin. Yaklaşık 30 dakika daha pişirin.

Son olarak da üzerine kıyılmış maydanoz serperek servis edin. Guten Appetit!

Jorge Monte

Bifanas do Jorge

Malzemeler

1,8 kg domuz but veya jambon (dışında ve içinde biraz yağ olmalı, çok yağsız olmamalıdır)

Pişmemiş olan eti dondurun. Donduktan sonra mümkün olduğunca ince dilimleyin (kasabınızdan bunu yapmasını rica edebilirsiniz çünkü güvenlik çok önemli!).

Tuzu, karabiberi, toz kırmızı biberi ve toz kırmızı acı biberi karıştırın.

Papos secos (Ekmek)

200 ml su, 200 ml süt, 20 gr yaş maya, 1 tatlı kaşığı tuz, 20 gr tereyağı, 2 yemek kaşığı hazır patates püresi, 600 gr un

Bu, tipik bir Portekiz sandviçidir. Çok lezzetlidir ama her gün tüketilmez 😋.

Yapılışı

Birkaç diş sarımsağı ve taze acı biberi (piri piri) dilimleyin. Biraz Portekiz yeşil şarabı (ör. Casal Garcia) ve biraz defne yaprağını alın.

Fırın kabına bir kat et koyup üzerine biraz baharat ve şarabı ekleyip bu şekilde tekrarlayarak devam edin.

Bu işlem sonunda et, baharatlar ve şarap karışımı içinde kalmalıdır.

Sonrasında buzdolabına koyup en az 24 saat bekletin.

Pişirme

Kızartma tavası olarak wok benzeri bir tava kullanılmalıdır.

En az 1 litre sıvı yağ ve marine ettiğiniz karışımdan koyun ve yağı çıkana kadar pişirin.

Eti tavaya alın ve kısık ateşte yaklaşık 15-20 dakika pişirin.

Ekmeğin içini açıp (*papo seco*) etle doldurun. Ben hardal ve piri piri ile birlikte yemeği çok seviyorum.

Papos secos (Ekmek)

Sıvı malzemeleri mayayla karıştırın, tereyağını eritin.

Sıvı malzemeleri un, tuz ve hazır patates püresi karışımıyla karıştırıp tereyağını ekleyin. İyice yoğurduktan sonra en az iki katı büyüklüğe çıkana kadar dinlendirin.

Hamuru yoğurduktan sonra 80-85 gr'lık yuvarlak parçalar haline getirin ve 20 dakika dinlendirin. Daha sonra bu yuvarlak parçaları düzleştirip elinizin kenarıyla hamurun ortasına bastırıp ikiye katlayın ve sonra kabarması için dinlendirin.

Fırını 210°C olacak şekilde ısıtın ve fırına bir bardak/kase su koyun. Katlamış olduğunuz ekmekleri açın ve üzerine bastırdığınız kısmı yukarı bakacak şekilde tepsiye yerleştirin ve yaklaşık 20 dakika fırında pişirin.

Afiyet olsun!

Jorge Monte

Jorgo’nun Sıcak Lahana Salatalı Kuzu Pirzolası

Malzemeler

Et

180-250 gr ortadan ikiye kesilmiş, tuz ve karabiberle birlikte zeytinyağında marine edilmiş kuzu pirzola

Salata

İnce doğranmış soğan, lahana ve armut

Tuz ve karabiber

Yapılışı

Et

Kızartma tavasına zeytinyağını koyun ve etin her iki tarafını da mühürleyin. Mühürlendikten sonra önceden 110-150°C ısıtılmış fırına koyun.

Yaklaşık 10-20 dakika pişirin (ısı ve süre, eti ne kadar çok pişirmek istediğinize bağlıdır, ben orta az pişmiş tercih ediyorum).

Ilık salata

Kızgın bir tavaya zeytinyağı koyun ve tüm salata malzemesini karıştırıp yumuşamasını sağlayın. Biraz tuz ve karabiber ekleyin.

Piştikten sonra biraz ekşilik için birkaç kaşık beyaz sirke ekleyin.

Süsleme

Defne yapraklarını yağda kızartın ve bir parça tuzlu ançüez ekleyin.

Gözlerimizin de doyması gerektiğini unutmayın. Bu yüzden yemeklerimiz güzel görünmelidir.

Jorge Monte

Dışı Çıtır İçi Yumuşak Domuz Kaburga

Malzemeler

400-500 gr domuz kaburgayı tuz, tatlı kırmızı biber, acı toz kırmızı biber ve karabiber ile yağsız şekilde marine edin ve en az 3-4 saat bekletin.

Yapılışı

Kömür mangalını hazırlayın (yalnızca yarısını kömürle doldurun).

Kaburgaların her iki tarafını kızarıncaya kadar (doğrudan ateşte) mühürleyin. Daha sonra kenarda pişirin (süresi etin kalınlığına bağlıdır. Benimki kenarda yaklaşık 45 dakikada pişti).

Elma dilimli ve kabuklu patatesleri kızgın yağda yarım pişirin. Çıkarıp beklettikten sonra tekrar kızgın yağda pişirin. Bu şekilde daha çıtır çıtır olur.

Biraz mayonez ve sade yoğurdu karıştırıp madras köri tozunu ekleyin.

Engute!

Jorge Monte

Alp Mantar Ragulu Rösti

Malzemeler

Kurutulmuş sarı porcini ve morel mantarı, konserve horoz mantarı (chanterelle) ve kültür mantarı

Zeytinyağı

200 gr ekşi krema

250 ml krema, Patates

Yapılışı

Mantar

Bulabildiklerinizi kullanın. Ben kurutulmuş sarı porcini ve morel mantarı, konserve horoz mantarı (chanterelle) ve kültür mantarı kullandım.

Zeytinyağını kızdırın, doğramış olduğunuz soğanları ve sonra mantarları ekleyin. İyice karıştırın ve daha sonra mantarların içinde beklediği suyun birazını ve et suyunu ekleyin. 10 dakika pişirin.

Biraz tuz ve karabiber ekleyip 5 dakika daha pişirin.

İnce ince doğradığınız maydanozu, Frenk soğanını, ekşi kremayı ekleyin ve 10 dakika daha pişirin. Piştikten sonra biraz mısır unu veya patates nişastasıyla yoğun hale getirip Rösti ile servis edin.

Patates

Patatesleri bütün olarak tuz ve karabiberle birlikte 24 saat öncesinde pişirin (Ben her zaman bir defne yaprağı ve sarımsak eklerim) ve ertesi güne kadar dolapta bekletin.

Patatesleri rendeleyin ve bol tereyağında kızartın. Gerekirse tuz ekleyin ve iyice kızarana kadar birkaç kez çevirin.

Karıştırıp tatların birbirine karışmasını sağlayın.

Jose Antonio Garcia

Asturias Tarzı Domuz Eti ve Fasulye

Malzemeler (4 kişilik)

1 kg bakla
2 adet chorizo sosis
2 adet kırmızı (blood) sosis
1 dilim domuz kol

Yapılışı

Baklaları bir gece önceden suya koyarak bekletin.

Baklaları chorizo sosis, kırmızı sosis (*blood sausage*) ve domuz kol ile soğuk su eklediğiniz tencereye koyun ve baklalar pişene kadar kısık ateşte pişirin.

Piştikten sonra biraz zeytinyağı ve biraz toz kırmızı biber ekleyin.

Kerstin Welzhofer

Westwood tarzı ("Dippekuche")

Malzemeler (6 kişilik)

2 kg patates
2 adet orta boy soğan
6 yumurta
300 gr domuz pastırması
1 demet maydanoz
2,5 tatlı kaşığı tuz
1 tutam muskat
1 tutam taze çekilmiş karabiber
Sıvı yağ

Yapılışı

Domuz pastırmasının yaklaşık olarak 1/3'ünü küçük küpler halinde doğrayın, geri kalan kısmını dilimleyin.

Patatesleri soyup yıkayıp rendeleyin. Soğanları soyun, rendeleyin ve ekleyin. Yumurtaları da çırpıp ekleyin. Daha sonra maydanozu yıkayıp doğrayın ve tuz, karabiber ve muskatla birlikte ekleyin. Küçük küpler halinde doğranmış domuz pastırmasını ekleyin. Daha sonra iyice karıştırın.

Döküm demir tencereye dibini kapatacak miktarda yağ koyup ısıtın. Karışımı tencereye koyup yaklaşık 20 dakika kaynamaya bırakın. Bu karışım, tencerenin dibine yapışmaması için mutlaka iyice karıştırılmalıdır. Karışım, içindeki sıvı buharlaşacağı için biraz katı hale gelir.

Bu karışım kaynadıktan sonra bir kaseye alınmalı ve pişirilen tencerede bu karışımdan hiç bırakılmamalıdır. Tencereye biraz daha yağ ekleyin, tencerenin dibinin yağla kaplanmasını sağlayın ve tencereyi yeniden ısıtın (tencerenin iç kısmı daha sonra herhangi bir yapışma olmaması için iyice yağlanmalıdır). Yağ iyice kızdıktan sonra karışımı tekrar tencereye koyun ve tencere içinde eşit şekilde yayılmasını sağlayın. Şimdi de *Dippekuche*'nin üzerini domuz pastırması dilimlerini koyarak kapatın.

Önceden ısıtılmış 180°C fırında yaklaşık 1,5 saat ve güzel bir renk alana kadar pişirin.

Tavsiye: *Dippekuche*'yi ilk 30 dakika üzerini kapatarak pişirin.

Konkanok Kaewchan

Güney Tayland Tarzı Baharatlı Ekşi Körili Turp ve Deniz Levreği

Malzemeler

Orta büyüklükte deniz levreği
50 gr Güney Tayland tarzı ekşi köri ezmesi
10 gr karides püresi
5 bardak su
Tercihe göre turp

Baharatlar ve Çeşniler
3 tatlı kaşığı şeker
2 tatlı kaşığı balık sosu
Tercihe göre konsantre demirhindi suyu
Tercihe göre misket limonu suyu
1/2 tatlı kaşığı deniz tuzu

Yapılışı

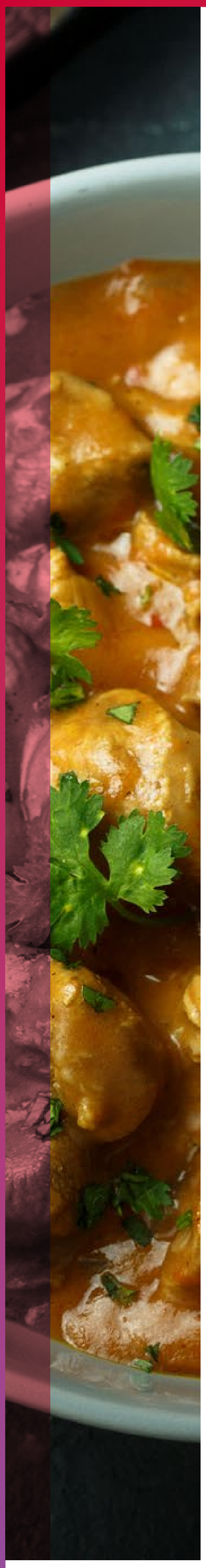
Karides püresi ile Güney Tayland ekşi köri püresini suyla karıştırıp kaynatın.

Balık sosu, deniz tuzu ve şeker ekleyip kaynatın.

Dilimlediğiniz turpu ve konsantre demirhindi suyunu ekleyin. Tekrar tadına bakın.

Balığı ekleyip balık piştikten sonra ocağın altını kapatın ve bolca misket limonu suyu ekleyin.

Artık servise hazır!



Lalit Mohan

Hint Usulü Körili Tavuk

Malzemeler (4 kişilik)

Derisiyle birlikte 1 bütün tavuk

10 diş sarımsak

20 gr zencefil

1 yemek kaşığı toz kırmızı acı biber

1 yemek kaşığı toz karabiber

Biraz tuz

2 yemek kaşığı taze lor peyniri

Domates sosu

8 adet orta boy domates

1 çubuk tarçın

2 yeşil acı biber

1 yemek kaşığı ezilmiş zencefil

4-5 karanfil

2 siyah kakule çekirdeği

2 yeşil kakule çekirdeği

1 tatlı kaşığı toz kırmızı acı biber

1 bardak su (300 ml)

Pişirme

2 adet orta boy soğan

5 diş sarımsak

10 gr zencefil

2 yemek kaşığı domates püresi

1 yemek kaşığı bal

100 gr tereyağı

50 gr taze krema

4 yemek kaşığı sıvı yağ

½ tatlı kaşığı çemenotu yaprağı

Köri, 1950'li yıllarda Hindistan'ın Delhi şehrindeki Moti Mahal restoranının kurucusu

Kundan Lal Jaggi tarafından geliştirilmiştir. 1975 yılında Manhattan'daki Gaylord Hint restoranının spesiyali olan ve İngilizce'de "butter chicken curry" (tereyağlı körili tavuk) ifadesi ilk defa yazılı olarak kullanılmıştır. Toronto'da roti'nin içine koyularak, Avustralya'da ve Yeni Zelanda'da da pay iç malzemesi olarak tüketilmektedir. Köri hem Hindistan'da hem de diğer birçok ülkede çok yaygındır.

Yapılışı

1. Adım: Tavuğu marine edin ve 30 dk ila 1 saat arasında buzdolabında dinlendirin.

Taze zencefil ve sarımsak püresini hazırlayın ve diğer tüm malzemeleri tavuğa ekleyip iyice karıştırın.

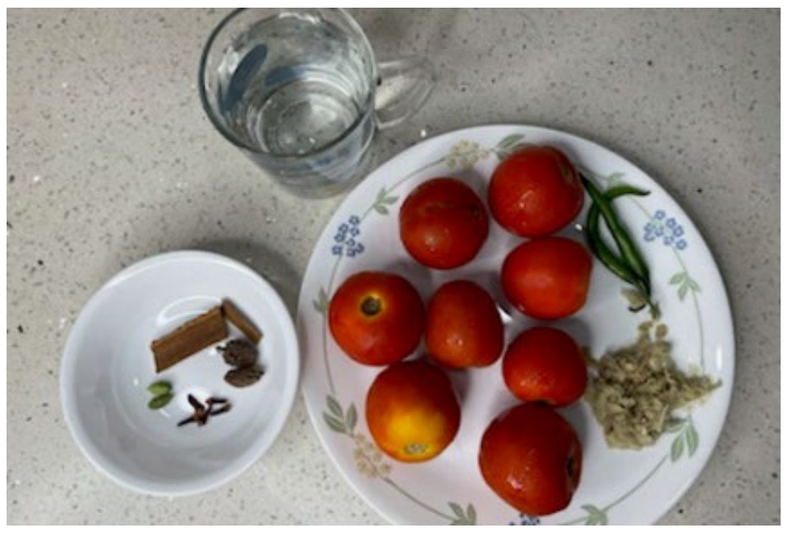
Lalit Mohan

Hint Usulü Körili Tavuk

2. Adım: Domates sosunun hazırlanması

Domates sosunu mutfak robotunda hazırlayın ve suyla birlikte diğer tüm malzemeleri koyup kaynadıktan sonra en az 20-25 dakika kısık ateşte pişirin.

Sosu süzgeçten geçirip kenarda bekletin.



3. Adım: Pişirme

Yağı büyük bir tavada veya tencerede orta-yüksek ısıda ısıtın. Kızdıktan sonra marine ettiğiniz tavuk parçalarını ikişer veya üçer parça, çok sıkışık olmayacak şekilde tavaya atın. Her iki tarafı da yalnızca 3'er dakika kızartın. Bir kenara koyup ılık şekilde bekletin (pişirme işlemine tavuğu sos içine koyarak devam edeceksiniz).

Aynı tavayı veya tencereyi alıp içinde biraz sıvı yağ ve tereyağını birlikte ısıtın. Soğanları, zencefili ve sarımsak püresini ekleyip iyice kızarana kadar karıştırın. Domates püresini ve çemenotu yapraklarını ekleyin. Yaklaşık 10-15 dakika yoğunlaşıp koyu kırmızı/kahverengi bir renk alana kadar sık sık karıştırarak kısık ateşte pişirin.

2. adımda hazırladığınız domates sosunu ekleyin. 5-10 dakika karıştırıp 1 bardak su ekleyin ve tekrar iyice karıştırın. Sosa bal ekleyin. Birinci adımda kenara ayırdığınız sularla birlikte kızarmış tavuk parçalarını tavaya ekleyin ve tavuk iyice pişene ve sos, yoğunlaşıp kaynayıncaya kadar 8-10 dakika daha pişirin.

Taze kremayı ekleyip 1-2 dakika karıştırın.

Doğranmış kişnişle süsleyip taze ekmekle servis edin.

Lamie Wong

Laksa

Malzemeler (6 kişilik)

600 gr karides

2 adet büyük, kızarmış balık köftesi (veya bunun yerine mürekkep balığı, midye g,b, deniz ürünleri de olabilir)

6 adet kızarmış kahverengi soya peyniri

500 gr pirinç unlu makarna, şehriye veya kalın noodle

18 adet haşlanmış bıldırcın yumurtası (veya bunun yerine 4 tavuk yumurtası)

250 gr soya filizi

1,5 litre Hindistan cevizi sütü

Laksa püresi

15 adet acı kırmızı biber kurusu (daha az acı tercih edilirse 5 adet de olabilir)

3 adet büyük kırmızı biber, dilimlenmiş

25 adet arpacık soğanı, doğranmış

8 cm havlıcan, doğranmış (veya bunun yerine zencefil veya zerdeçal kullanılabilir)

4 cm zencefil, doğranmış

8 diş sarımsak, doğranmış

4 kök limon otu, doğranmış

4 cm doğranmış zerdeçal veya 1 tatlı kaşığı zerdeçal tozu

4 adet kukui, dövülmüş (bunun yerine 15-20 adet kaju da olabilir)

3 tatlı kaşığı kuru karides püresi

50 gr kuru karides, yağsız wok'ta hafifçe kavrulup dövülerek toz haline getirilmeli

Diğer malzemeler

¼ bardak bitkisel yağ, 2 tatlı kaşığı tuz

2 tatlı kaşığı şeker

4 adet misket limonu yaprağı

1 demet taze kişniş, doğranmış

6 yemek kaşığı söğüt otu (poligonum) yaprağı (yoksa başka bir şey eklemeyin)

Merhaba, Güneşli ve tropikal bir iklimi olan Singapur'un ünlü yemeği Laksa'nın tarifini vereceğim. Singapur'da yaşayanlar her zaman en iyi yemeği yiyebilecekleri yerleri arar çünkü burası adeta bir yemek cennetidir. Çok sayıda kültürün bir arada olduğu Singapur'da hem zengin hem de farklı aromaları olan çeşitli yemekleri bulabilirsiniz. Acılı Singapur Yengeci, Tavuklu Pilav, Satay gibi yemeklerinin tadından bahsedildiğini duymuş olabilirsiniz. Laksa, Singapur'da çok sevilen bir yiyecektir. Hindistan cevizi sütü içeren, bazen karidesli, bazen de baharatlı (daha hafif) ama çok seveceğiniz, bol aromalı bir suyu olan noodle yemeğidir. Singapur'da halk arasında "Shiok" olarak anılır.

Lamie Wong

Laksa

Yapılışı

Laksa püresi için acı biberleri, arpacık soğanlarını, havlıcanı, zencefili, sarımsağı, limon otunu, zerdeçalı, kukuileri ve kuru karides püresini pürüzsüz bir karışım haline getirin.

Sıvı yağı büyük bir wok'ta ısıtın, püreyi ekleyin ve 10 dakika boyunca orta ateşte kokusu çıkana kadar kavurun.

Kuru karidesleri ekleyip 1 dakika kavurun. *Laksa* karışımına suyu ekleyerek 1,5 litrelik sıvı karışımı oluşturun.

Biraz tuz ve şeker ekleyin. Kaynamasını bekleyin. Ocağın altını kısıp 10 dakika kısık ateşte pişirin.

Hindistan cevizi sütünü, soya peynirini ve misket limonu yapraklarını ekleyin.

Söğüt otu (poligonum) yapraklarını ekleyin (yoksa atlayın). Kaynamasını bekleyip 5 dakika kısık ateşte pişirin.

Malzemelerin geri kalanını ekleyip 10 dakika pişirin. Noodle'ı paketi üzerindeki talimatlara uygun şekilde ayrı olarak suda haşlayın. Noodle'ın suyunu süzün.

Balık köftesini veya deniz ürünlerini, soya filizlerini, haşladığınız noodle'ları, pişmemiş karides ve kişniş yapraklarını ekleyin.

Artık servise hazır!

Her kaseyi sos, noodle, karides ve deniz ürünleriyle servis edin.

Dilimlenmiş yumurta ve doğranmış kişniş yaprağı veya acı biberle süsleyin.

Linda Kennedy

Haggis, Neeps and Tatties

Malzemeler

1 adet haggis (bana özel olarak İskoçya'dan gönderildi, teşekkürler anne!)

4-6 adet orta büyüklükte patates

Tereyağı

Krema

1 adet turp veya 2 küçük sarı şalgam (swede), Viski (tercih edilirse buzlu)

"Tatties" aslında patates püresi ve "neeps" de turp püresidir ve her zaman "haggis" ile birlikte servis edilir. Hatta bazen yoğun bir viski sosu da eklenir (ya da viski, yanında içilir).

Bu yemeği, genellikle ünlü İskoç şair Rabbie Burns'ün doğum gününü kutladığımız Burns Gecesi olan 25 Ocak gecesinde yeriz. Şiirlerini okuruz, şarkılarını söyleriz ve "Address to the Haggis"i okuruz.

Haggis'in, İskoçya'nın dağlarına özel bir tür olduğu söylenir. Haggis"in, çok sayıda tuhaf özelliği olan bir memeli hayvan olduğu iddia ediliyor. Bu hayvanın sağ ve sol ayaklarının farklı uzunluklarda olduğu ve bunun da sarp kayalardan kolaylıkla inip çıkabilmesini sağladığı söyleniyor. Tüyleri uzun ve yele gibi olan ve bulunduğu bölgenin zorlu kış koşullarında yaşamını sürdürebilen bir hayvandır.

Yapılışı

Patatesleri soyup doğrayın.

Sıcak su dolu bir kapta yaklaşık 25 dakika pişirin.

Sarı şalgamı soyup doğrayın.

Sıcak su dolu bir kapta yaklaşık 30 dakika pişirin.

Büyüklüğüne bağlı olarak haggis'i yaklaşık 18-20 dakika suda pişirin.

Patatesleri ezin, biraz tereyağı ve tercih ettiğiniz miktarda krema ekleyin.

Sarı şalgamı ezin.

Haggis'leri sudan alıp derisini delin.

Çok sıcak olacağı için servis etmeden önce birkaç dakika soğumaya bırakın.

İskoç malt viskisiyle birlikte servis edin.

Louis Berghmans

Beyaz Hindiba Graten

Malzemeler (4-6 kişilik)

4-6 adet orta boy beyaz hindiba (andiv)

30 gr tereyağı

Tuz ve karabiber

200 gr rendelenmiş peynir

4-6 dilim pişmiş jambon

1 tutam şeker

500 ml beşamel sos (kendi tarifinizi veya buradakini kullanabilirsiniz)

Beşamel sos için gerekenler:

100 gr tereyağı

50 gr un

1 litre süt

Tuz

Muskat

Belçika ve Kuzey Fransa'nın tipik yemeği beyaz hindiba veya Belçika hindibası ve jambon gratendir. Ana malzemesi Belçika beyaz hindibasıdır (andiv) ve aynı zamanda Flamancada "witloof" olarak da bilinir.

Yapılışı

Önce beyaz hindibaların kök kısımlarını kesin. Genellikle ortadan ikiye kesip orta kısmını çıkarıp içine biraz tereyağı ve şeker koyduktan sonra bir tavada kısık ateşte biraz su ile pişiririz.

Beyaz hindibanın yumuşamasını bekleyin. Daha az acı olmasını tercih ederseniz biraz daha uzun süre karamelize olmasını sağlayabilirsiniz ve daha sonra kök kısımları yukarıda olacak şekilde büyük bir kaseye koyarak fazla suyunu süzebilirsiniz.

Beyaz hindibaları pişirirken beşamel sosu hazırlayın:

Tereyağını döküm bir sos tavasında eritin. Unu ekleyin ve sürekli olarak karıştırarak kabarcıklar oluşana kadar yaklaşık 2 dakika pişirin ama kahverengi bir renk almasına izin vermeyin. Sıcak sütü ekleyip sos yoğunlaşırken karıştırmaya devam edin. Kaynamasını bekleyin. Tercihinize göre tuz, karabiber ve muskat ekleyin, ısıyı düşürün ve 2-3 dakika daha karıştırarak pişirin. Ocaktan alın. Bu sosu daha sonra kullanmak üzere saklamak isterseniz üzerini streç filmle kapatın veya üzerinde kalın bir tabaka oluşmasını önlemek için biraz süt dökün.

Soğumadan önce rendelenmiş peynirin

2/3'ünü sosa ekleyin.

Pişmiş olan beyaz hindibaların fazla suyu gittikten sonra jambona sarıp bir fırın kabına alın. Sosu üzerine döküp kızımın da çok severek yaptığı gibi geriye kalan peyniri de üzerine koyun.

200°C'ye (400°F) ayarladığınız fırında 30 dakika daha pişirip servis edin. Yemek çok sıcak olduğu için biraz soğumaya bırakılmalıdır.

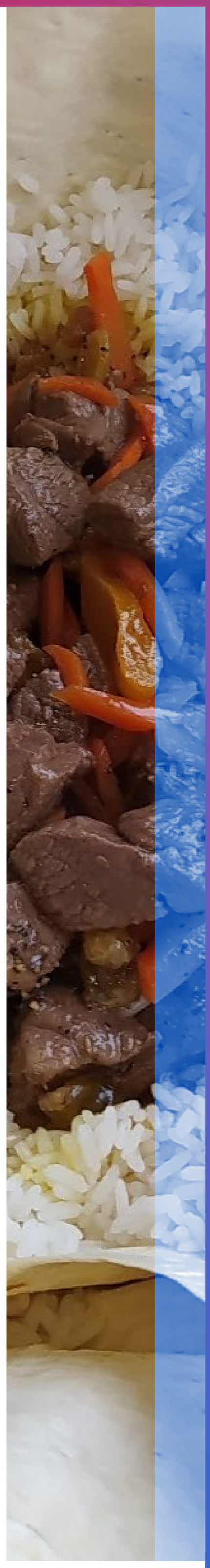
Bu yemeği patatesle birlikte servis edebilirsiniz. Ayrıca Belçika birası Orval ile de çok lezzetli olur.

Grigory Lutsak

Shakh - Plov

Malzemeler

1 kg pirinç
0,5-0,8 kg kuzu eti
300 gr tereyağı
İnce lavaş veya ince buğday ekmeği
1 adet havuç
100 gr kuru kayısı
100 gr kuru üzüm
Baharatlar: Kimyon, karabiber, safran



Çok farklı pilav çeşitleri vardır ama Azerbaycan'ın Shakh-Plov'u çok özeldir.

Yapılışı

Tereyağını sıcak bir tavada eritin.

Pirinci iyice yıkayın ve daha sonra tuzlu suda tam olarak pişmeyecek şekilde yaklaşık 10 dakika kaynatın.

Bir bardak kaynamış su içine bir tutam safran atın.

Havucu tereyağında kavurun ve kenara alın.

Kuzu etini mühürleyin ve tuz, kimyon ve karabiber ekin. Daha sonra kavurduğunuz havucu, kuru üzümü ve kuru kayısıyı kuzu etine ekleyin.

Her şeyi 2 dakika birlikte kavurup kenara alın.

Şimdi *plov* için her şey hazır.

Döküm demir bir tencereyi veya büyük bir seramik tencereyi (yaklaşık 5-6 litrelik) eritilmiş tereyağı ile yağlayın.

Lavaşı yaklaşık 20 cm'lik şeritler halinde kesin ve her iki tarafını da eritilmiş tereyağı ile yağlayın. Lavaş şeritlerini tencerenin dibine, uç kısımları tencerenin dışına çıkacak şekilde yerleştirin.

Pişirmiş olduğunuz pirincin yarısını dikkatle dökün ve ortasında çukur gibi bir boşluk bırakmaya çalışın. Buraya eti, kuru üzümleri ve kayısıları koyun.

Daha sonra kalan pirinci üzerine koyun, safranlı suyu ekleyin ve en son da erimiş olan sıcak tereyağını (3-4 yemek kaşığı) dökün.

Lavaşın uç kısımlarını dikkatlice kapatarak pirincin üzerini tamamen kapatın ve biraz daha erimiş yağ ekleyin.

Tencerenin kapağını kapatın ve önceden 170℃ ısıtılmış fırında 1,5 saat pişirin.

Tencereyi ocaktan aldıktan sonra büyük bir tabağı tencerenin ağzına koyup ters çevirin. Böylece *plov,* ters şekilde tabağa yerleşmiş olacaktır.

Plov çok sıcak olur. Bu yüzden içindeki tereyağının aşağıya doğru inip pirincin üzerine yayılması için 10 dakika beklemeniz gereklidir. Bundan sonra dış kısmını keserek çiçek yaprakları gibi açabilirsiniz.

Maik Baumblueth

İskandinav Patatesi

Malzemeler

250 gr taze krema (creme fraiche)
250 gr ekşi krema
400 ml et suyu, çok yoğun
1 kg patates, küçük
50 gr eritilmiş tereyağı
100 gr jambon, küp küp doğranmış
5-6 dilim kızarmış ekmek, küp küp kesilmiş
1 yemek kaşığı taze biberiye, ince doğranmış

Yapılışı

İyice yıkanmış patatesleri (isterseniz patatesin kabuğu kalabilir) dilimler alt kısımda birbirinden kopmamış olacak şekilde kesin. Dilimler birbirinden ayrılmamalı. Kesilen dilimler, bir yumurta dilimleyicide kesilen dilimler gibi olmalıdır.

Ekşi kremayı ve taze kremayı et suyuyla karıştırın ve bu karışımı büyük bir tencereye alın.

Patatesleri kesik kısımları yukarı bakacak ve üst üste değil yan yana olacak şekilde yerleştirin. Bu şekilde patatesler yarıya kadar sos içinde olacaktır. Yaklaşık 45-60 dakika fırında 200°C'de patatesler tamamen pişip yumuşayana kadar pişirin.

Bu sırada tereyağını eritin, jambonu ve biberiyeyi ekleyip küp küp doğradığınız kızarmış ekmekleri ekleyin. Bu karışımı patateslerin üzerine dökün ve ekmekler kızarıp patatesler pişene kadar tekrar fırında pişirin.

İsterseniz peynir de ekleyebilirsiniz ama fırında çok uzun süre bekletmemeye dikkat edin.

Bu yemek, ana yemek olmadığı için somonla, etle veya barbekü yanında servis edilebilir. Ben aslında bunu ana yemek olarak tüketmeyi çok seviyorum. Sadece 30 dakikada hazır oluyor ve dışarıda 1 saat yürümeye de zaman kalıyor.

Kalite kontrolü için beni de davet etmeyi unutmayın. :-)

Marcio Goncalves

Tuzlu Morina Balığı Köftesi

Malzemeler

400 gr tuzlu tiftilmiş morina balığı
1 adet ince doğranmış soğan
2 yemek kaşığı doğranmış maydanoz
3 yemek kaşığı un
4 yumurta
2 tatlı kaşığı sarımsak tozu
2 tatlı kaşığı dört çeşit biber karışımı
500 ml sıvı yağ

Tuzlu morina balığı köftesi bir Portekiz klasiğidir ve başlangıç yemeği veya ana yemek olarak mükemmeldir. Yanında börülce salatası veya domatesli Portekiz risotto'sunu öneririm.

Yaklaşık 60 dakikada hazırlanır ve 4 kişiliktir (20 parça)

Yapılışı

Tuzlu morina balığını 2 saatte bir suyunu değiştirerek yaklaşık 6 saat suda bekletin.

Sonra tuzlu morina balığını tiftin.

Tuzlu morina balığını, ince doğranmış soğanı ve maydanozu bir kase içinde iyice karıştırın.

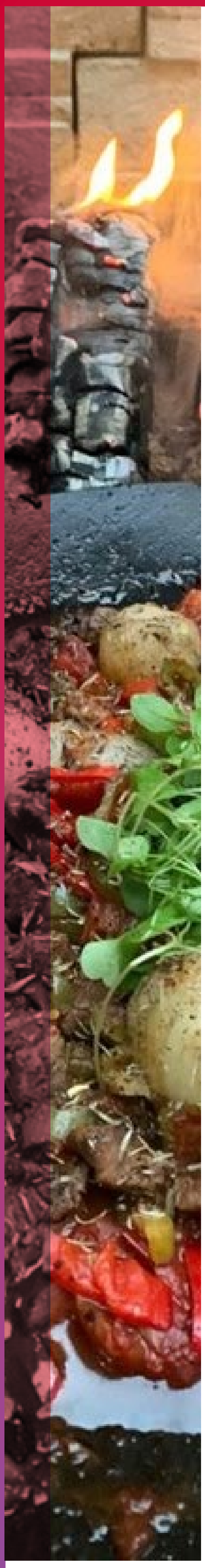
Yumurtayı ve unu ekledikten sonra unda herhangi bir topaklanma kalmayacak şekilde iyice karıştırın.

Daha sonra tercihinize göre sarımsak ve karabiber ekleyip iyice karıştırın.

Sıvı yağı kızarana kadar bir kızartma tavasında ısıtın, sonra ocağı orta ateşe getirin.

Hazırladığınız bu karışımı yemek kaşığıyla sıvı yağa atın. 8 ila 10 dakika iyice kızarana kadar kızartın.

Balık köftelerinin kurumadan iyice piştiğini kontrol etmek için bir şiş kullanın.



Merve Yılmazer

Saç kavurma

Malzemeler (4-5 kişilik)

3 yemek kaşığı tereyağı

1 kg küp küp doğranmış et (kuzu veya orta yağlı dana eti)

4 adet soğan (küp küp doğranmış)/arpacık soğanı önerilir

5 adet kırmızı acı biber (doğranmış)

4 adet domates (soyulmuş ve küp küp doğranmış)

4 diş sarımsak

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

1 tatlı kaşığı kekik

Yapılışı

Yağ saca alınarak eritilir.

Üzerine soğan eklenir ve altın rengini alana kadar kavurulur.

Etler saca ilave edilerek bir kapak ile üzeri kapatılır ve etler suyunu bırakıp tekrar çekene kadar orta ateşte pişirilir.

Üzerine biber, domates, sarımsak ve baharatlar da eklenerek domatesler pişene kadar kısık ateşte pişirilir.

Miguel Angel Tari

Valensiya Paella’sı

Malzemeler (6 kişilik)

20 gr zeytinyağı, çok yoğun olmamalı

2 büyük tavuk budu, doğranmış

3 adet tavuk kanadı ve 3 küçük but

Yarım tavşan

3 tavuk ciğeri

200 gr taze fasulye

200 gr lima fasulyesi

1,5 litre su

150 gr beyaz fasulye

390 gr konserve doğranmış domates

Safran veya gıda boyası

Biraz tuz

1 kg Valensiya *bomba* pirinci veya kısa taneli pirinç

2 adet enginar

5 dal taze biberiye

1 limon

Yapılışı

Enginarları ortasından dilimleyin ve büyük bir kap su içine koyun. Başlamadan 10 dakika önce 4’e böldüğünüz limonu ekleyin.

Paella tavasını tuzlayın.

Paella tavasının ortasına sıvı yağı ekleyin. Sıvı yağın orta kısımda eşit şekilde dağılmış olmasına dikkat edin. Tavayı sıvı yağ eşit olarak dağılacak şekilde ayarlayın. Gerekirse dengeleyin.

Özellikle ortada olmak üzere ocağı yüksek ısıya alın. Isı yoğunluğu özellikle orta kısımda olmalıdır.

Tavuk ve tavşan etini ekleyip kavurun. İyice pişmelidir. Eşit şekilde kızarması için karıştırmaya devam edin. Tavuk ve tavşan etini çevirerek kavurun.

Et iyice kızardıktan sonra tavanın kenarlarına doğru eşit şekilde dağıtın.

Domatesi ekleyin ve orta kısımda iyice kavurun.

3 tavuk ciğerini ekleyip iyice kavurun.

Piştikten sonra küçük bir kaşıkla 2 yemek kaşığı kırmızı biber ekleyin.

Yanmaması için ciğerleri kenara çekin.

Sebzeleri ve enginarı paella’nın ortasına ekleyin. Yaklaşık 10 dakika sonra iyice ısınana kadar bekleyin.

Sonra paella tavasına su ekleyin. Tavanın sap perçinlerinin olduğu seviyeye kadar su ekleyin.

Kenar kısımlardaki ısıyı artırarak ısının tava tabanının tamamına yayılmasını sağlayın. Bu aşamada önemli olan ısının yoğunluğu değil her şeyin kaynamasıdır.

Et suyunu karıştırın ve tüm paella üzerinde malzemeleri eşit şekilde dağıtın.

5 adet taze biberiye dalını paella’ya eşit şekilde dağıtın.

Safranı veya gıda boyasını (iki küçük yemek kaşığı) et suyuna ekleyin.

Tavanın kenar kısımlarındaki ısıyı azaltın.

Et suyunun iyice kaynaması ve tadını alması için 30 dakika bekleyin. Biberiye dallarını çıkarın.

Bir yemek kaşığıyla suyunun tadına bakın. Gerekirse biraz daha tuz ekleyin.

Şimdi pirinç ekleyin. Bir kepçeyle paella’ya pirinci dağıtarak koyun. Kişi başına bir kepçe yeterlidir. Eşit şekilde dağıtmak için bir spatulayla kullanabilirsiniz.

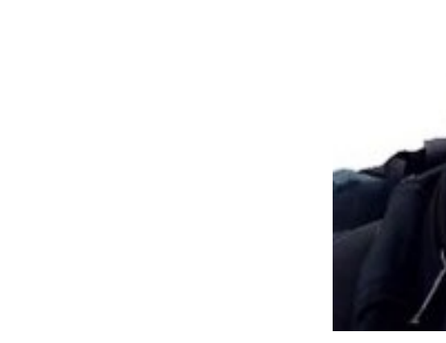
Pirinci karıştırmadan pişmeye bırakın ve ocağı yavaş yavaş kısın.

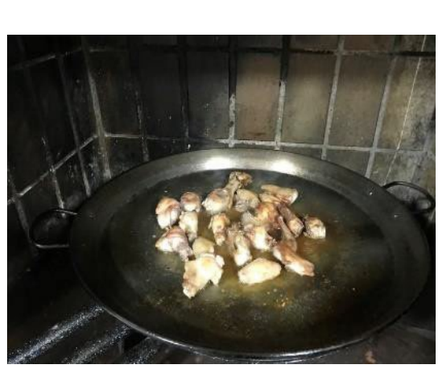
Su buharlaştıktan sonra ocağı kapatın.

10 dakika bekledikten sonra paella yemeye hazır olur.

Miguel Angel Tari

Valensiya Paella’sı





Monique Nicolaides

Spanakopita

Malzemeler

60 ml zeytinyağı
1 adet ince doğranmış soğan
1 demet ince doğranmış yeşil soğan/arpacık soğanı
2 diş ezilmiş sarımsak
1,2 kg taze ıspanak
2 yemek kaşığı doğranmış dereotu
250 gr beyaz peynir
150 gr tam yağlı ricotta peyniri
3 yemek kaşığı rendelenmiş parmesan veya kefalotyri peyniri
4 adet yumurta, hafif çırpılmış
Yarım tatlı kaşığı muskat rendesi
12 adet yufka
120 gr erimiş tuzlu tereyağı

Bu; ıspanaklı, beyaz peynirli (feta) ve otlu bir paydır ve çıtır çıtır yufkayla yapılır.

Yapılışı

Yağı kızdırıp soğanları ve sarımsağı ekleyin. Yumuşayana kadar pişirin, ıspanağı ve dereotunun yarısını ekleyin. Kısık ateşte 1-2 dakika ıspanak sönünceye kadar karıştırarak pişirin. Suyunu süzüp soğuttuktan sonra peynir, yumurta ve muskatla karıştırıp biraz tuz ve karabiber ekleyin.

Fırını önceden 180°C'ye gelecek şekilde ısıtın.

Büyük bir fırın kabını (2,5 litrelik) tereyağıyla yağlayın. Tabanı ve kenarları bir kat yufka ile kaplayın ve fırçayla tereyağı sürün. Aynı işlemi 5 adet yufka ile tekrarlayın. Peynir/ıspanak karışımını yufkanın üzerine dağıtın. Geri kalan yufkayla kaplayın ve eritilmiş tereyağını her kata fırçayla sürün. Kalan yufkayı kesin ve kenarlarda kalan parçaları kabın kenar kısımlarına itin. Üzerine fırçayla tereyağı sürün ve üzerini baklava şekilli olarak kesin.

Fırında 45 dakika, resimdeki gibi görünene

kadar pişirin. Kalan tereyağını ısıtın ve dereotunun kalan kısmını ekleyin. Payı 10 dakika dinlendirin ve servis ederken dereotu karışımını üzerine dökün.

Oleg Babeev

Rus Machanka’sı

Malzemeler

500 gr küçük sosis
300 gr kaburga
2 litre su
1 yemek kaşığı tuz
300 gr göğüs eti
2 adet soğan, Tuz

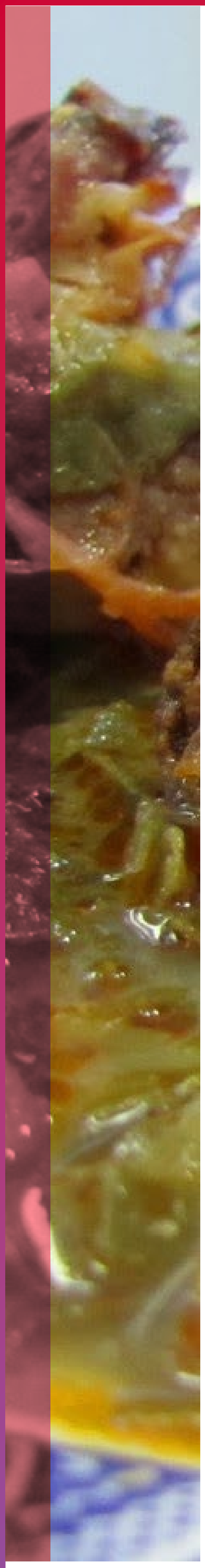
Yapılışı

Sosisleri ve kaburgaları haşlayın.

6 yemek kaşığı unu 300 ml soğuk suda çözün ve yemeğin suyuna yavaşça dökün. Kaynamasını ve yemeğin suyunun yoğunlaşmasını bekleyin, ocağı kapatın.

Göğüs etini, soğanları, tuzu ve karabiberi bir kızartma tavasında kavurun. Kavurduğunuz malzemeleri suya ekleyin. Pankekle servis edebilirsiniz!

Afiyet olsun!



Paloma Gutierrez

Pote Asturiano

Malzemeler (4 kişilik)

Yahni

Bolca su

2 demet yeşil lahana (*berza*)

1 kg patates

125 Asturias baklası, PGI*.

1 adet *compango asturiano*: chorizo, siyah pudding ve domuz pastırması

Kızartma

2 yemek kaşığı sıvı yağ

1 tatlı kaşığı tatlı biber

Pote Asturiano, Asturias gastronomisinin en önemli yemeklerinden biridir. Fabada (fasulye yahnisi) ile birlikte bölgenin geleneksel mutfağındaki en sevilen yemeklerdendir.

Lahana ve domuz eti, bu yemekteki temel malzemelerdir ama aynı zamanda genellikle az ama bazen de daha fazla miktarda Asturias baklası da olur (birkaç gün önce pişirilmiş fabada'dan kalanlar kullanılır).

Temelleri Orta Çağ'a kadar uzanan bu yemekte sebzeler, baklagiller, Asturias chorizo'su ve siyah pudding ("compango") kısık ateşte uzun süre pişirilir. Kendine has tadı olan bu doyurucu yemek, havanın yağmurlu ve soğuk olduğu günlerde size mutluluk verecek ideal bir yemektir.
Sonbahardan ilkbahara kadar Asturias bölgesindeki tüm mutfaklarda bu yemek pişirilir ve Negron (İspanya Meseta ile olan Asturias sınırı) ötesinde çok bilinmeyen bir sır gibidir.

Yapılışı

En az 12 saat (bir gece öncesinden) suda bekletmiş olduğunuz Asturias baklası (IGP*) ile Asturias *compango*'sunu büyük bir tencerede pişirin.

Bu sırada lahanayı suda haşlayın. Lahana haşlandıktan sonra sapından tutun ve yeşil yaprağı sap kısmından çekerek ayırın. Bir bıçakla kabaca kesin.

Compango piştikten sonra (yaklaşık bir saat) önce siyah pudingi ve chorizo'yu ve son olarak da domuz pastırmasını alın.

Daha sonra lahanayı ve doğranmış patatesi ekleyin. Hem lahana hem patates eklenmeli ama aynı zamanda baklaların tam olarak pişmesi için gereken süre de dikkate alınmalıdır. Geleneksel yöntemle Asturias yahnisi yapmak, yaklaşık olarak iki buçuk saat sürer.

Son olarak tatlı kırmızı biberi ekleyip kavurun.

Hemen yenebilir ama büyükannelere göre ertesi gün daha lezzetli olur.

*PGI: Koruma Altına Alınmış Coğrafi

İşaret (özgün Asturias baklası)

Ravi Kalkunte

Körili Fasulye ve Roti

Malzemeler

225-250 gr çalı fasulye

1 yemek kaşığı sıvı yağ

¾ tatlı kaşığı hardal tohumu (rai)

¾ tatlı kaşığı *urad dal* (siyah mercimek)

2 kuru acı kırmızı biber (*sookhi lal mirch*) - bütün veya kesilmiş ve çekirdekleri çıkarılmış

¼ tatlı kaşığı toz zencefil

(*haldi*)

1 tutam asafoetida (*hing*)

1 dal köri yaprağı (*kadi patta*)

2-3 yemek kaşığı rendelenmiş Hindistan cevizi

½ bardak su, Gereken miktarda tuz

Roti malzemeleri (8 adet)

3 bardak tam buğday unu

2 yemek kaşığı sıvı yağ

1 tatlı kaşığı tuz

1¼ bardak su, gerekirse ek olarak

2-3 yemek kaşığı su

Yapılışı

Çalı fasulyeyi birkaç kez suda yıkayın. Suyunu süzün.

Fasulyenin kılçıklarını temizleyip çaprazlamasına veya 0,5 cm'lik parçalar halinde kesin.

Sıvı yağı tavada ısıtın. Hardal tohumlarını ve siyah mercimekleri ekleyin.

Kısık ateşte hardal tohumlarını ve siyah mercimekleri kavurun. Hardal çıtırdamaya ve siyah mercimekler kahverengiye dönmeye başlayana kadar kavurun. Dal'ı yakmayın.

Kuru kırmızı acı biberleri, zencefil tozunu ve asafoetida'yı ekleyin. İyice karıştırın.

Doğramış olduğunuz çalı fasulyeleri ekleyin.

Bir dakika soteleyin ve sonra tuzla birlikte yarım bardak su ekleyin.

Kapağı kapatıp çalı fasulyeleri yumuşayana kadar pişirin.

Roti

3 bardak unu, tuzu ve 1 yemek kaşığı sıvı yağı büyük bir kasede karıştırın. Azar azar suyu ekleyin ve elinizle yumuşak bir hamur oluşturun. Yaklaşık 1¼ bardak su ekleyin. Not: Unun markasına bağlı olarak daha fazla veya daha az su gerekebileceği için suyu azar azar ekleyin.

Hamura 1 yemek kaşığı sıvı yağ ekleyin ve hamur yumuşayana kadar tekrar yoğurun. Üzerini streç filmle kapatarak veya hava almayan bir kapta hamuru 10-20 dakika dinlendirin.

Hamuru 10-12 parçaya bölün ve avucunuzun içinde küçük toplar haline getirin.

Top şeklinde olan bir parça hamuru alın ve un serptiğiniz yüzey üzerinde açın. Bir merdaneyle hamuru 10 cm'lik daireler haline getirin. Bu dairenin bir tarafını una batırın. Unlanmış olan yüzeye birkaç damla sıvı yağ damlattıktan sonra parmaklarınızla bu yağı eşit şekilde yayın. 15-20 cm'lik bir daire yapana kadar açmaya devam edin.

Ekmeği pişireceğiniz tavayı orta-kısık ateşe getirin. Tava ısındıktan sonra açtığınız paratha hamurunu dikkatlice tavaya yerleştirin ve yaklaşık 1 dakika pişirin.

Düz bir spatula kullanarak paratha hamurunu ters çevirin ve ¼ tatlı kaşığı ghee yağını üzerine kaşığın tersiyle eşit şekilde yayın. Hafif kızarana kadar ikinci tarafı da pişirin (yaklaşık 2 dakika).

Rebecca Lalatag

Tavuk Adobo

Malzemeler

1 kg tavuk parça et
6 diş sarımsak, doğranmış
1 adet doğranmış soğan
3 adet defne yaprağı
1 tatlı kaşığı tane karabiber
¼ bardak dark soya sosu
¼ bardak beyaz sirke
¼ bardak su, 1 yemek kaşığı şeker
3 yemek kaşığı sıvı yağ

İsteğe bağlı: Biraz acı biber veya domuz eti kullanılabilir

Yapılışı

Tavuğu, soya sosunu ve sarımsağı büyük bir kasede karıştırın. İyice karıştırın. Tavuğu en az 1 saat marine edin. Not: Ne kadar uzun süre beklerseniz o kadar iyi olur.

Tencereyi ocağa koyun. Sıvı yağı ekleyin.

Sıvı yağ kızdığında marine ettiğiniz tavuğun iki tarafını 2'şer dakika kızartın.

Sarımsak dahil diğer her şeyi tencereye dökün. Su ekleyin. Kaynamasını bekleyin.

Kurutulmuş olan defne yapraklarını ve tane karabiberleri ekleyin. 30 dakika kısık ateşte veya tavuk yumuşayana kadar pişirin.

Sirkeyi ekleyin. Karıştırıp 10 dakika pişirin. Şekeri ve tercihinize göre tuz ve baharat ekleyin.

Tavuk yumuşayıp sos yoğunlaştıktan sonra ocağı kapatın ve pirinçle birlikte servis edin. Paylaşın ve tadını çıkarın!

Riccardo Bianchi

Risotto al Tastasale

Malzemeler (4 kişilik)

320 gr Vialone Nano pirinci (tanesi orta büyüklükte) (geleneksel tarife göre)

250 gr salam kıyması veya *Tastasale* (çeşnili domuz kıyması)

1 litre sebze suyu, 1/2 bardak beyaz şarap

Gereken miktarda tereyağı, Gereken miktarda Rendelenmiş Grana peyniri (geleneksel tarife göre)

1 dal biberiye

1 diş sarımsak, Arpacık Soğanı

1 tatlı kaşığı tarçın veya muskat (tercihinize göre)

4 diş sarımsak

Tuz ve karabiber

Risotto al Tastasale, taze salam kıymasıyla hazırlanan eski bir Verona tarifidir.

Yapılışı

***Tastasale'*nin Hazırlanması**

Tarçını (veya muskatı), karanfil tozunu ve ezilmiş bir diş sarımsağı salam kıymasına ekleyip her şeyi iyice karıştırın.

Bir kızartma tavasında tereyağını biberiyle tatlandırın ve salam kıymasını ekleyin. Eti küçük parçalara ayırarak pişirin. Daha sonra ½ bardak beyaz şarap buharlaşana kadar pişirin. Daha sonra ocağı kapatın, sarımsağı ve biberiyeyi alıp ılık kalmasını sağlayın.

Risotto'yu pişirme

Suyu bir tencerede kaynatın.

Arpacık soğanı yıkayıp bir kızartma tenceresinde biraz tereyağı (veya süze zeytinyağı) koyup kavurun.

Kızardıktan sonra pirinci ekleyin ve birkaç dakika yumuşamasını bekleyin (Arpacık soğanı yakmamaya dikkat edin. Kızardıktan sonra tavadan almanız gerekebilir. Bu durumda pirinç yumuşadıktan sonra tekrar tavaya koyun).

Sıcak sudan birer kepçe koyarak pirinci pişirmeye başlayın. Bir kepçe suyu çektikten sonra birer kepçe su koyun. Dikkatli şekilde karıştırmaya devam edin.

Pirincin pişme süreci tamamlanmadan birkaç dakika önce eti ve gerekirse tuz ekleyin. Pirinç, al dente (pirincin türüne bağlı olarak yaklaşık 17-18 dakikalık pişme süresi) olarak piştikten sonra ocağı kapatın ve rendelenmiş peyniri ekleyin. Servisi yapmadan önce tencerenin kapağını birkaç dakika kapalı tutun. Tabaklara koyun ve üzerine çok az tarçın serpin.

Pirinci *"alla pilota"* tarzı pişirme:

800 ml suyu büyük bir tencerede kaynatın.

Pirinci koyup suyun tekrar kaynamaya başlamasını bekleyin. Pirinci yavaşça karıştırın, tencerenin kapağını kapatın ve kısık ateşte pişmeye bırakın. Suyu çektiğini görürseniz arada bir ılık su ekleyebilirsiniz.

Pirinci yaklaşık olarak 13 dakika pişirdikten sonra eti ekleyin. Tencerenin kapağını kapatın, ocağı kapatın ve buharın çıkmaması için kapağı, altına bir mutfak bezi koyarak kapatın. Bu şekilde 4 dakika bekletin. Kapağı açın ve rendelenmiş peyniri ekleyip yavaşça karıştırın. Üzerine çok az tarçın serperek servisini yapın.

Rosa Pereira

Cordeiro à Moda de Monção

(Monção tarzı kuzu)

Malzemeler (pişirme süresi 60 dk.)

600 gr kuzu eti

200 gr pirinç

200 gr et suyu

1 adet defne yaprağı

1 adet soğan,
Zeytinyağı

Tatlı biber

Safran

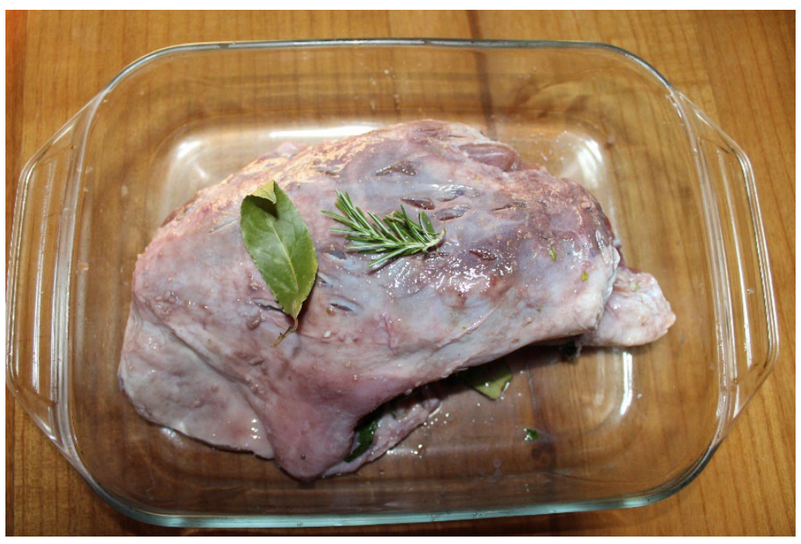
Kırmızı şarap sirkesi,
Sarımsak

Maydanoz

Biberiye

Bu hem tarifi hem de tarihi önemi açısından ilginç bir yemektir.

"Cordeiro à moda de Monção", geleneksel bir Paskalya yemeğidir. Bu yemek için kuzu eti rustik bir kasede odun fırınında pişer ve Monção aşçıları tarafından nesilden nesle aktarılmış bir tariftir.



Yapılışı

Kuzu etini sarımsak, kırmızı şarap sirkesi, defne yaprağı, maydanoz ve biber karışımıyla bir gün önceden marine edin. Bu karışım, gün içinde çok kez karıştırılmalıdır.

Soğan, zeytinyağı, et suyu, safran ve pirinç ile basit bir yahni hazırlayın.

Son olarak da kuzuyu pirincin üzerine koyup fırında pişirin.

Öneri: Yanında beyaz şarapla tadını çıkarın.

Scott Tracey

Southern Shrimp n’ Grits

Malzemeler

Grits

2 bardak az tuzlu tavuk suyu

2 bardak yağsız süt

1/3 bardak küp şeklinde doğranmış tereyağı,
3/4 tatlı kaşığı tuz

1/2 tatlı kaşığı biber

3/4 bardak pişmemiş klasik mısır (kalın çekilmiş mısır)

1 bardak rendelenmiş çedar peyniri

Karides sosu

8 adet kalın kesilmiş domuz pastırması, doğranmış

500 gr pişmemiş orta büyüklükte karides, soyulmuş ve temizlenmiş

3 diş sarımsak, ince doğranmış

1 yemek kaşığı tereyağı

4 tatlı kaşığı Kajun çeşnisi

4 adet doğranmış yeşil soğan

Charlotte, North Carolinalıyız. "Carolinalılar", yani hem Kuzey hem de Güney Carolinalar olarak Shrimp n' Grits gibi birçok bölgesel yemeğimiz vardır. Umarım sizin de hoşunuza gider. Yolunuz Carolina’ya düşerse (özellikle de Güney Carolina sahil bölgesine) bu yemeği birçok menüde görebilirsiniz.

Yapılışı

Büyük bir tencereye et suyunu, sütü, tereyağını, tuzu ve karabiberi koyun ve bunları kaynatın. Yavaşça grits’i karıştırın. Ocağı kısın. Kapağını kapatıp koyulaşana kadar sık sık karıştırarak 12-14 dakika pişirin. Peyniri ekleyip eriyene kadar karıştırın. Bir kenara koyup sıcak şekilde bekletin.

Domuz pastırmasını büyük bir tavada orta ateşte kızarana kadar pişirin. Pastırmaları delikli bir kaşıkla kağıt havlu üzerine alın. Tavadakileri yalnızca 4 tatlı kaşığı su, yağ ve tereyağı kalacak şekilde dökün. Pişmemiş olan karidese cajun baharatı ekleyin. Karidesi sarımsak, çeşni ve yağla kızarana kadar soteleyin.

Grits ile birlikte servisini yapın ve taze soğanla süsleyin.

Kıvanç Özdemir

Fırında Etli Güveç

Malzemeler

0,5 kg kemikli kuzu eti
3 adet domates
2 adet yeşil biber
1 adet büyük soğan
1 adet büyük patates
1 patlıcan
2 yemek kaşığı tereyağı

Sos
1 tatlı kaşığı biber salçası
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı karabiber, kekik, pul biber, kimyon
3 diş sarımsak
1 çay fincanı sıcak su
Tuz

Yapılışı

Kuşbaşı etlerinizi ve soğanınızı suyunu salıp çekinceye dek ocakta farklı bir tavada 2 kaşık sıvı yağ kullanarak pişirin.

Kalan malzemeleri küp küp doğrayın ve bir kasede hepsini karıştırın.

Sosu için gerekli malzemeleri ve baharatları bir kasede hazırlayıp sebzelerle karıştırın.

Ardından etleri sebzelerin içine koyup karıştırın.

Tüm malzemelerin üzerine 2 kaşık tereyağı koyup ağzını alüminyum folyo ile kapatarak 180 derecelik fırında 50 dakika pişirin. Afiyet olsun!

Susan Fornaro

Shrimp Fra Diavolo

Malzemeler

1/3 bardak sızma zeytinyağı

16 adet soyulmuş ve temizlenmiş büyük karides

6 diş sarımsak, soyulmuş ve ince doğranmış

3 adet arpacık soğan, soyulmuş ve doğranmış

30 adet çeri domates (170 gr), ortadan ikiye kesilmiş

1 ½ bardak konserve San Marzano domatesi, ezilmiş

$1^{2}/_{3}$ bardak sek beyaz şarap

1-2 dal taze oregano yaprağı, doğranmış

Tuz ve taze çekilmiş karabiber

250 gr fırın makarnası (bucatini) veya ince erişte (linguine)

2 dal maydanoz yaprağı, doğranmış

¾ tatlı kaşığı pul biber

Sahil kıyısındaki Rhode Island'da yaşayan bir İtalyan-Amerikalı olarak büyüdüğüm için ulusal bir yemek seçmek aslında benim için hiç de kolay olmadı. İtalyalı göçmenler, Amerika'daki en küçük eyaletler de dahil olmak üzere geleneklerini her yere taşıdı ama bizim yiyeceklerimizin ana malzemesi deniz ürünleridir. Benim ailem, Güney İtalya'dan geldiği için domates sosu mutlaka kullanılması gereken bir malzemedir. İtalyan-Amerikan mutfağında, acı domates sosuyla pişirilip makarna üzerinde servis edilen (genellikle karides veya ıstakoz gibi) kabuklu deniz ürünlerine verilen isimdir. Buon Appetito!

Yapılışı

Yağı büyük bir tavada orta ateşte kızdırın. Karidesi ekleyip ve her iki tarafı yaklaşık 3'er dakika olacak şekilde iyice pişirin. Bir tabağa alın.

Sarımsağı ve arpacık soğanlarını tavaya koyun ve 3-5 dakika yumuşayana kadar pişirin. Çeri domatesleri, konserve domatesi, şarabı ve oreganoyu ekleyin. Biraz tuz ve karabiber ekleyin ve kısık ateşte sık sık karıştırarak çeri domatesler yumuşayıp sos yoğunlaşana kadar yaklaşık 20 dakika pişirin.

Bu sırada makarnayı ambalajın üzerindeki talimatlara göre yeteri kadar ("al dente") pişirin. Suyunu süzüp makarna suyunun ¼'ünü bırakın.

Maydanozu, pul biberi, makarnayı, makarna suyunu ve karidesi tavaya koyup iyice karıştırın. Makarnayı ve sosu 2-4 tabağa bölün ve karidesi ortaya koyun.

Sonya Runquist

Buharda Maine Istakozu

Malzemeler

3-4 adet canlı Maine ıstakozu, her biri 550-680 gr olmalı

(yaklaşık 1,25–1,5 pound)

2 yemek kaşığı tuz, Su

Eritilmiş tereyağı

Istakozlar sert veya yumuşak kabuklu olarak alınabilir. Yumuşak kabuklu ıstakozların kabuklarını kırmak ve çıkarmak daha kolay olsa da etin kalitesi sert kabuklu ıstakozlara göre daha düşüktür. Ayrıca, yumuşak kabuklu ıstakozların kabuklarının altında çok daha fazla miktarda su olduğundan, temizlenmesi ve yenmesi çok zor olur.

Yapılışı

Büyük bir buharlı tencerede yaklaşık olarak 38 mm'lik tuzlu suyu kaynatın. Canlı ıstakozları tencereye koyun ve suya tamamen batırılmamış olmalarına dikkat edin. Tencerenin kapağını sıkıca kapatın. Istakozlar parlak kırmızı renk alana kadar yaklaşık 20 dakika buharda pişirin. Daha büyük olan ıstakozların pişmesi, küçük olanlara göre daha uzun sürer ama yukarıda belirtilmiş boyutlarda olanların pişirilmesi genellikle 20 dakika sürer.

Istakozlar buharda piştikten sonra tencereden çıkarın ve tabakta servis edin.

Istakoz sıcakken eti kabuğundan ayırmak çok daha iyi olur. Bunu yapmak için aşağıdaki adımları uygulayın:

Istakozun gövdesini bir elinizde tutup kuyruğunu bükme hareketiyle ıstakozdan ayırın.

Küçük bir kaşıkla kuyruktaki kalıntıları temizleyin. Yeşil renkli kalıntı, aslında ıstakozun ciğeridir. Bazıları bu kısmı yoğun umami tadı için yemeyi sever ama ben bundan hiç hoşlanmıyorum!

Kuyruğun alt kısmını makas kullanarak uzunlamasına kesin ve eti çıkarmak için iki parçayı birbirinden ayırın. Kuyruktaki kalıntılar suyla yıkanarak temizlenebilir.

Kuyruğun ucundaki yüzgeçleri temizleyin. Bu yüzgeçlerde az miktarda et vardır ama lezzetlidir.

Büyük kıskaçları çıkarın ve "kol„ ile kıskaçlardaki eti çıkarın Gerekirse bir ceviz kırıcı kullanarak çıkarın.

Gövde kısmındaki "küçük bacakları" çıkarın. Bu kısımlardaki et çok lezzetlidir. Küçük bacaklardaki eti, bir pipetle emerek çekebilirsiniz.

Istakozun gövdesini atın.

Kabuktan çıkarıldıktan sonra eti isterseniz eritilmiş tereyağına batırın ve tadını çıkarın.

Vanesa Durando

Salty Creole Empanadas

Malzemeler

500 gr kıyma

500 gr beyaz soğan

100 gr kırmızı biber

2 adet katı pişmiş yumurta

100 gr zeytin

½ yemek kaşığı kırmızı toz biber

Tuz ve karabiber

4 yemek kaşığı sığır eti yağı

Empanada hamurları (kızartılabilir)

Yapılışı

Yağı kızdırın ve soğanları kırmızı biberle birlikte kavurun. Kıymayı ekleyip birkaç dakika daha pişirin. Daha sonra baharatları ekleyip yaklaşık 15 dakika pişirmeye devam edin. Ocağı kapattıktan sonra doğramış olduğunuz zeytinleri ekleyin.

İç malzemesi soğuduktan sonra doğramış olduğunuz iyi pişmiş yumurtayı ekleyin ve empanada'ların için doldurup üzerine çırpılmış yumurta sürün (tercihe bağlı).

İyice kızarana kadar ısıttığınız fırında pişirin.

Vladimir Alyyoshin

Etli ve Sebzeli Narhangi Yahnisi

Malzemeler

500 gr dana eti, 4 adet
patates
3 adet tatlı biber
2 adet soğan
2 adet havuç
2 adet patlıcan
3 diş sarımsak
3 adet domates

Kızartma için
sıvı yağ
Taze kişniş, yarım demet
Dereotu, yarım demet
1 tatlı kaşığı tane kişniş
1 tatlı kaşığı kimyon
1/2 tatlı kaşığı kırmızı biber

Yapılışı

Büyük bir tencereyi ısıtın. Yüksek ateşte zeytinyağını kızdırın. Eti yavaş yavaş ekleyin. Etin hepsini aynı anda eklemeyin çünkü bunu yapmak, tencerenin içindeki ısının düşmesine neden olabilir.

Kızarttıktan sonra tercihe bağlı olarak ete tuzu ve baharatları ekleyin.

Soğanları ekleyin ve etle karıştırın.

İyice kızarana kadar kızartın. Isıyı düşürüp kısık ateşte pişirin.

Havuçları, domatesleri, patlıcanları ve patatesleri kat kat yerleştirin ve her seferinde yüzeyi düzeltin.

Her katmana tercihinize göre baharat ekleyin. Üzerine taze kişniş ve sarımsak koyun.

Tencereye 300 ml su koyun. Kapağı kapalı şekilde 1,5 saat kısık ateşte pişirin.

Isının aynı kalması için pişirme sırasında kontrol etmeye devam edin.

Yemek artık hazır. Gerçekten çok lezzetlidir.

Roy Wang

Balık aromalı tiftilmiş domuz

Malzemeler

Tiftilmiş domuz eti
Bambu filizi
Kuru orman kulağı mantarı
Yeşil biber
Toz karabiber
Pirinç şarabı
Sarımsak
Dilimlenmiş zencefil
Yeşil soğan
Fasulye sosu
Light soya sosu
Mısır unu
Yumurta
Sichuan tane karabiberi
Kuru acı biber
Su
Tuz
Beyaz şeker

Yapılışı

Domuz etini küçük parçalara ayırıp tuz, pirinç şarabı, yumurta beyazı ve mısır unuyla marine edin.

Bambu filizlerini, yeşil biberi ve mantarları dilimleyin. Zencefili ve sarımsağı 1:1 oranında hazırlayın.

Zencefili ve sarımsağı rendeleyin. Yeşil soğanı doğrayın ve kuru kırmızı biberleri ve kuru Sichuan tane karabiberi hazırlayın.

Rendelenmiş zencefil ve sarımsağı pirinç sirkesi, beyaz şeker, light soya sosu, mısır unu ve tuzla karıştırın.

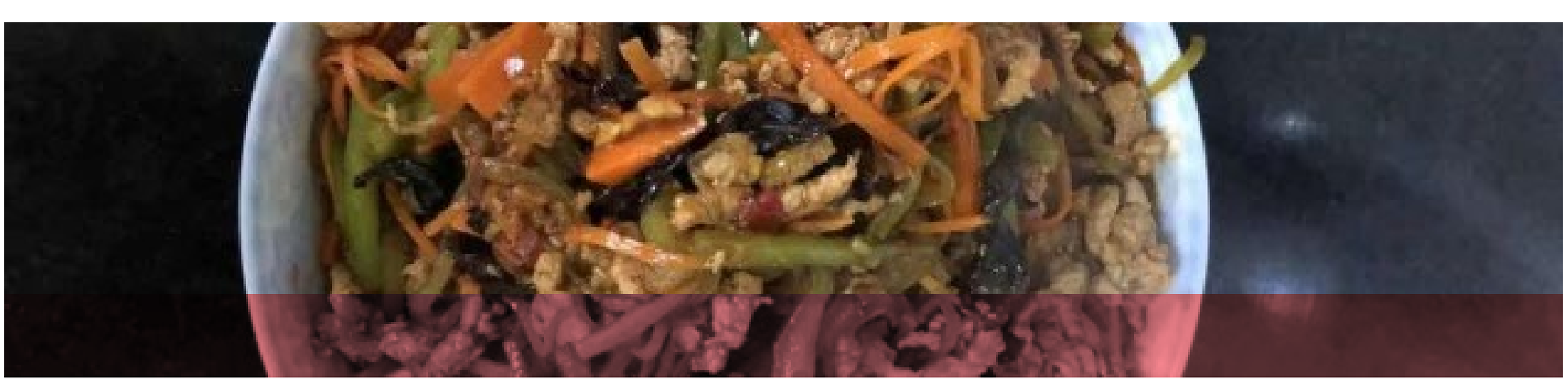
Hazırlamış olduğunuz yeşil soğanları ve rendelenmiş zencefil ve sarımsak karışımını, kuru biberleri ve Sichuan tane karabiberini sıcak bir wok tavada kokusu çıkana kadar kavurun. Daha sonra ısıyı düşürün, fasulye sosunu ekleyin ve kırmızı sos kaynayıp yoğunlaşana kadar kavurun.

Domuz etini ekleyip etin rengi tamamen değişene kadar kavurmaya devam edin.

Yeşil biberi, bambu filizlerini ve mantarları ekleyin. İyice karışana kadar hafifçe kavurun.

Balık aromalı sosu ekleyin. Isıyı yükseltip sos, malzemelere eşit şekilde yayılana kadar kavurun.

Sıvılar çekilip azalana kadar biraz susam yağı ekleyip servis edin.



Echo Dong

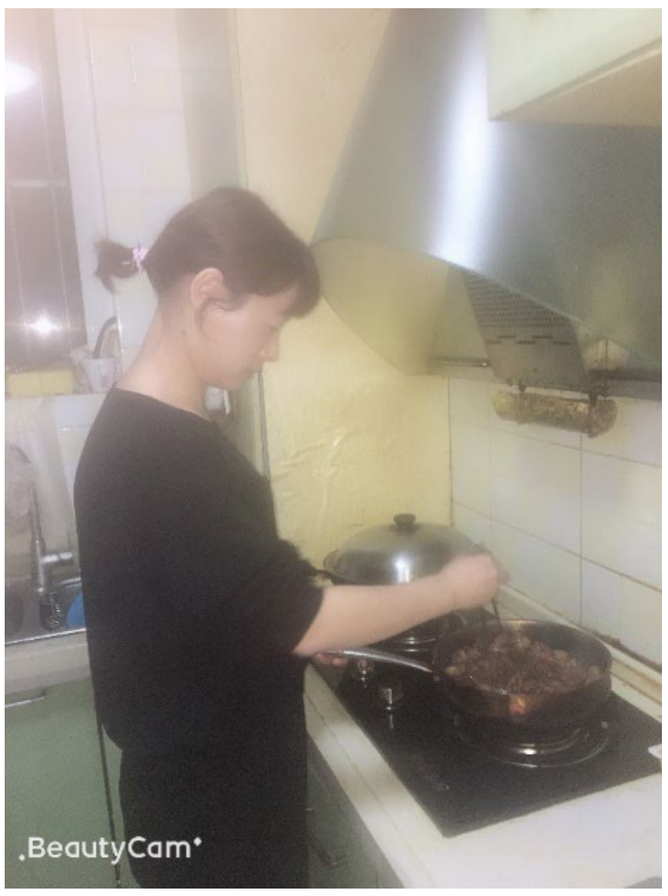
Ağır Ateşte Pişmiş Tavuk ve Domuz Bağırsağı

Malzemeler

Tavuk (yaklaşık 1,5 kg)

Domuz bağırsağı (yaklaşık 250 gr)

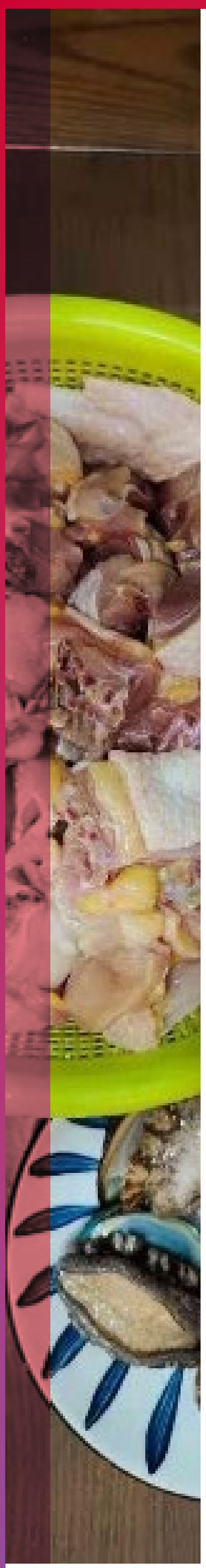
Çeşniler: sıvı yağ, tuz, sos, dilimlenmiş zencefil, kuru kırmızı biber, yeşil soğan



Yapılışı

Tavuğu yıkayın ve suda haşlayıp suyunu süzün. Domuz bağırsaklarını yıkayın, kaynar suda haşlayıp suyunu süzün.

Wok tavayı ısıtın, yeterli miktarda sıvı yağı ve tavuğu ekleyin ve tavuğun yağı çıkana kadar kavurun. Light soya sosunu, dark soya sosunu, kırmızı biberleri ve tuzu ekleyin (gerekirse daha sonra biraz daha tuz eklenebilir) ve tavuğun tamamı su içinde kalacak ve su seviyesi işaret parmağınızın ilk kıvrımında olacak şekilde su ekleyin. Isıyı yükseltip kaynatın ve daha sonra ısıyı düşürüp domuz bağırsağını tavuk karışımına ekleyin. Yaklaşık 45 dakika ağır ateşte pişirin. Son olarak, üzerine bir avuç yeşil soğan serpip sunun.



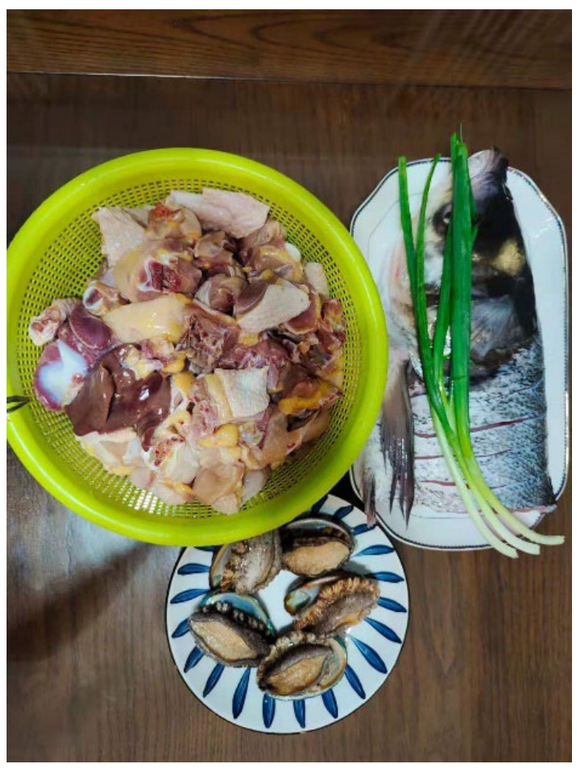
Jianfeng Chen

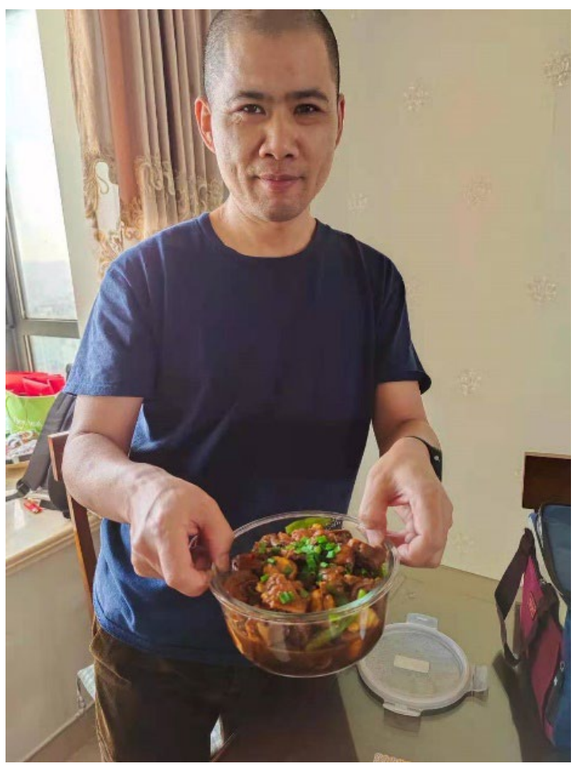
Ağır Ateşte Pişmiş Tavuk ve Deniz Kulağı

Malzemeler

Yaklaşık 1,5 kg tavuk ve 5-6 adet deniz kulağı

Çeşniler: kestane, yeşil soğan, dilimlenmiş zencefil, yemek şarabı, yıldız anason





Yapılışı

Tavuğu iyice yıkayın ve küçük parçalar halinde doğrayın

Deniz kulaklarını yıkayın ve tuzlu suda 15 dakika bekletin.

Kestaneleri suda kaynatın.

Wok tavasında sıvı yağı kızdırın. Dilimlemiş olduğunuz zencefili ve tavuk dilimlerini ekleyin ve 5 dakika kavurun.

Biraz soya sosu, yarım şişe bira ve yeterli miktarda su ekleyin. Daha sonra yeşil soğanları, yıldız anasonu ve şarabı ekleyin. Tavuğu, kapağı kapalı şekilde kısık ateşte pişirin (servisini yapmadan 10 dakika önce). Deniz kulağını ekledikten sonra ısıyı yükseltip sos koyulaşana kadar pişirin.

Servis edin.

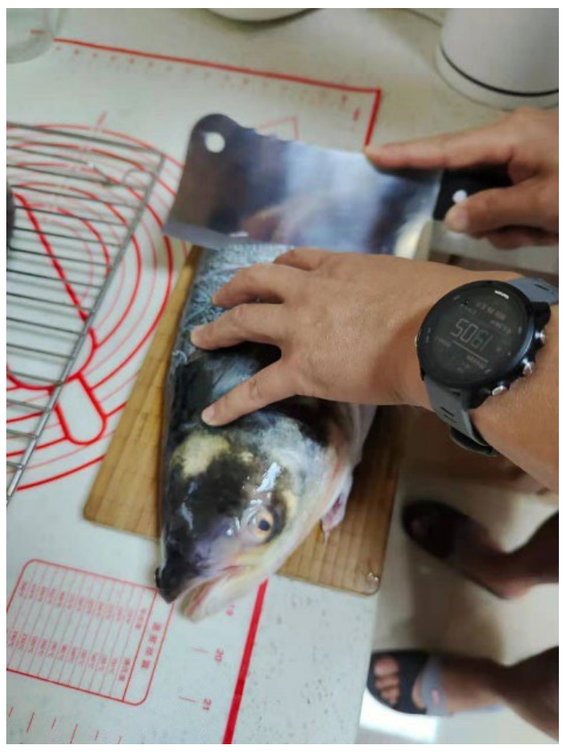
Jianfeng Chen

Buharda Pişmiş Acı Biberli Balık Kafası

Malzemeler

Kocabaş sazan kafası (yaklaşık 1 kg)

Çeşniler: yeşil soğan, dilimlenmiş zencefil, yemek şarabı, doğranmış acı kırmızı biber (yaklaşık 100 gr)



Yapılışı

Balık kafasını 30 dakika tuzla marine edin.

Balık kafası üzerine yeşil soğan, dilimlenmiş zencefil, yemek şarabı ve doğranmış acı biberi koyup balık kafasını buharlı pişiricide 25 dakika pişirin.

Buharda pişmiş olan balığı çıkarın. Fazla suyu alın ve balığın üzerindeki pişmiş yeşil soğanı ve zencefili çıkarın. Biraz doğranmış yeşil soğan ve kıyılmış zencefil ekleyin.

Son olarak da balığın üzerine sıcak sıvı yağ döküp hemen servis edin.

Vivian Ge

Patatesli Tavuk Yahnisi

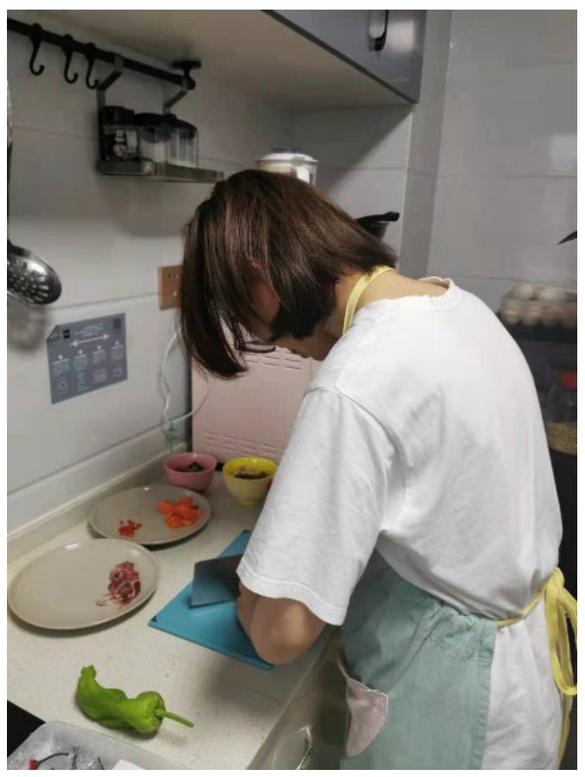
Malzemeler

3 adet patates

1,5 kg tavuk

2 adet havuç

Çeşniler: yeşil soğan, dilimlenmiş zencefil, sarımsak, acı kırmızı biber, limon, kişniş, light soya sosu, sıvı yağ, beyaz soğan ve tuz.



Yapılışı

Tavuğu yıkayın, küçük parçalar halinde kesin, light soya sosu ve limon suyuyla marine edin.

Patatesleri ve havuçları soyup yıkayın. Kesip kenara ayırın.

Yeşil soğanı ve kişnişi yıkayın Kesin ve kenarda bekletin.

Sarımsağı ve zencefili soyup dilimleyin. Acı biberi ve beyaz soğanı yıkayıp kesin.

Wok tavasında sıvı yağı kızdırın. Dilimlediğiniz sarımsağı, zencefili, soğanı ve acı biberi ekleyin. Kokusu çıkana kadar kavurun. Tavuk parçalarını ekleyin ve tavuk beyaz renk alıp derisi küçülene kadar kavurun.

Soya sosunu ekleyip 3-5 dakika daha kavurduktan sonra gereken miktarda sıcak su ekleyin.

Ocağın altını su kaynayana kadar açın, daha sonra yaklaşık 30 dakika kısık ateşte pişirin.

Patatesleri, havuçları ve tuzu ekleyin. Kavurduktan sonra ocağın altını açıp kaynamasını bekleyin. Yaklaşık 20 dakika kısık ateşte pişirin.

Doğradığınız yeşil soğanı ekleyin. Ocağın altını açıp sos koyulaşana kadar pişirin.

Üzerine kişniş ekleyerek servis edin.

Lily Li

Buharda Pişmiş Domatesli Dana Eti

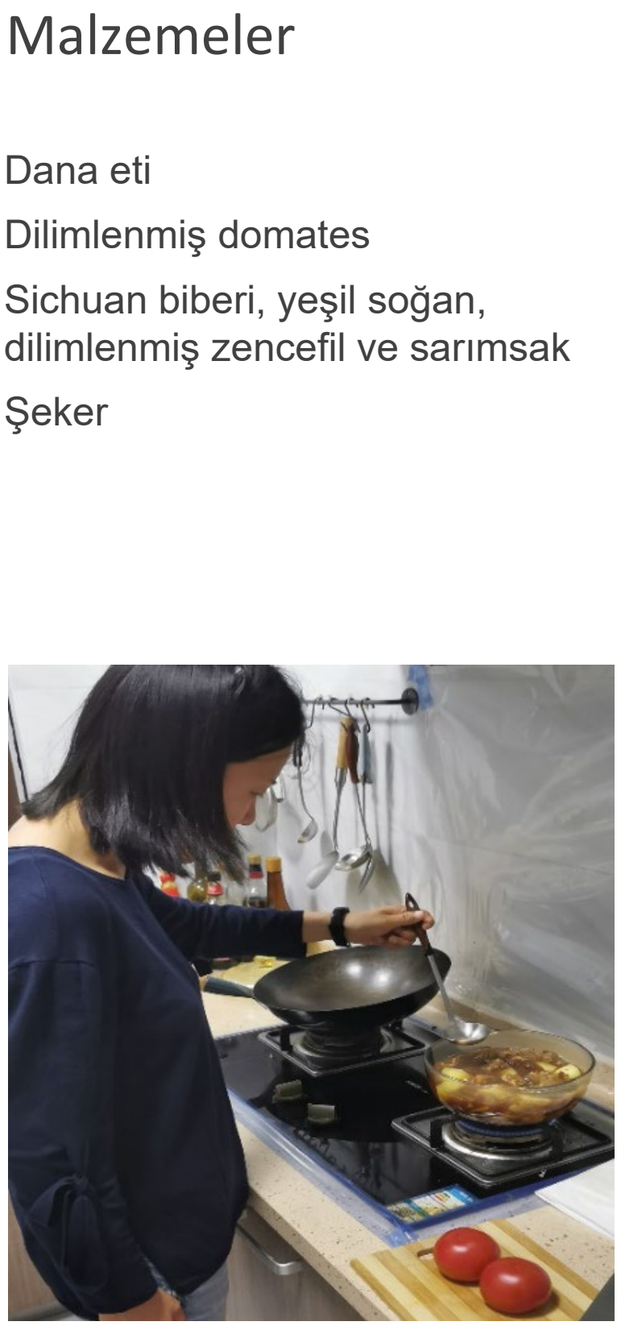
Malzemeler

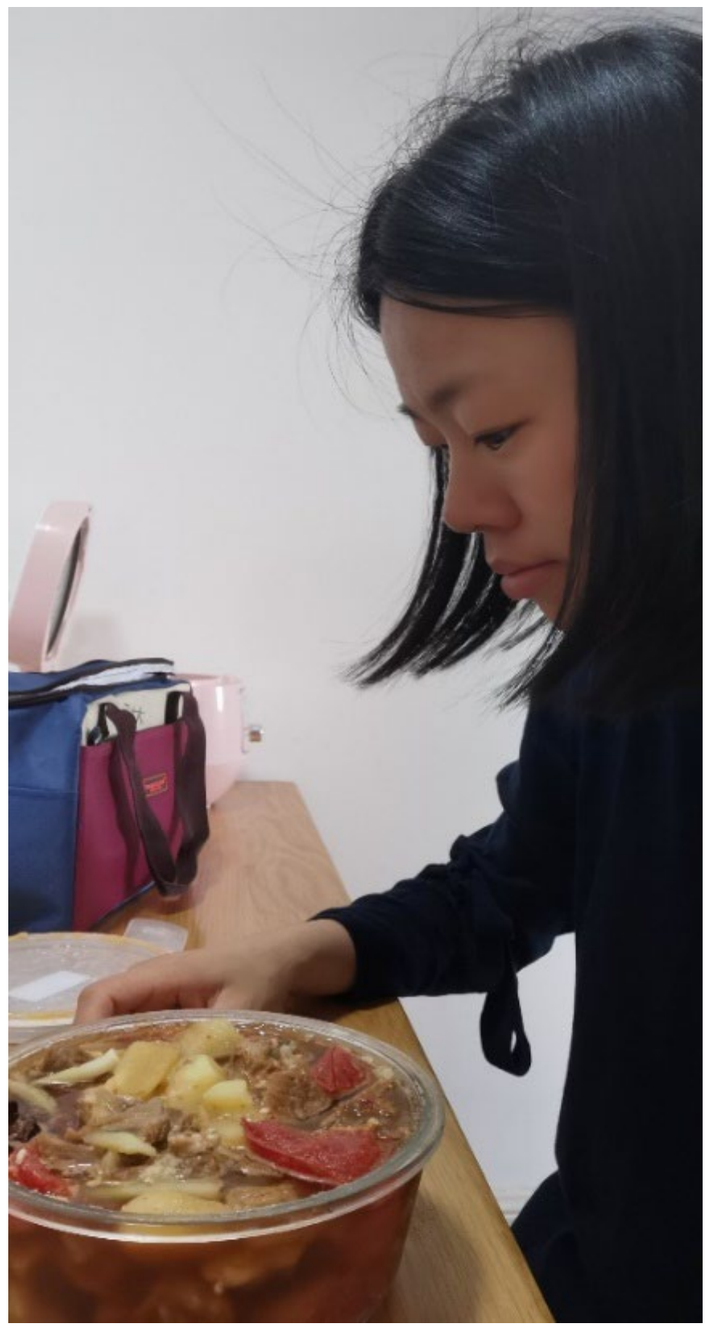
Dana eti

Dilimlenmiş domates

Sichuan biberi, yeşil soğan, dilimlenmiş zencefil ve sarımsak

Şeker





Yapılışı

Dana etini kaynayan suda haşlayın. Suyunu süzüp soğuk suyla yıkayın.

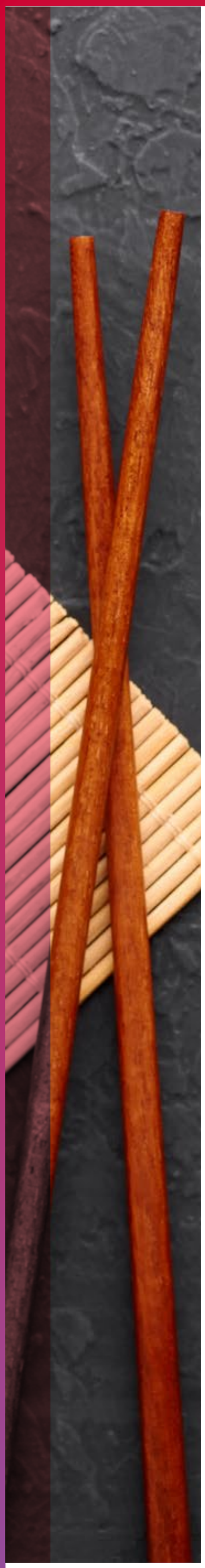
Dana etini su ve Sichuan biberi, yeşil soğan, dilimlenmiş zencefil ve sarımsak ile suda pişirin ve bu aşamada tuz eklemeyin.

Yaklaşık 1,5 saat kısık ateşte pişirin (gerekirse su ekleyin).

Yıkanmış ve dilimlenmiş domatesleri ekleyin ve kısık ateşte pişirmeye devam edin.

Su ekleyip domatesler yumuşayana kadar 30 dakika kısık ateşte pişirin.

Şeker ekleyip şeker eşit şekilde dağılacak şekilde karıştırın ve servisini yapın.



Belinda Zhou

Ma La Xiang Guo (Baharatlı Kavurma)

Malzemeler

Yaklaşık 1,5 kg tavuk ve 5-6 adet deniz kulağı

Çeşniler: kestane, yeşil soğan, dilimlenmiş zencefil, yemek şarabı, yıldız anason

Yapılışı

Sebzeleri ve mantarları dilimleyin. Tofuyu doğrayın. Suda haşlayıp suyunu süzdükten sonra kenarda bekletin.

Tavuk kanatlarını, dana etini ve domuz göbeğini şarap ve soya sosunda 15 dakika marine edin.

Wok tavasında sıvı yağı kızdırın. Yeşil soğanı ve doğranmış zencefili ekleyin. Kokusu çıkana kadar kavurun.

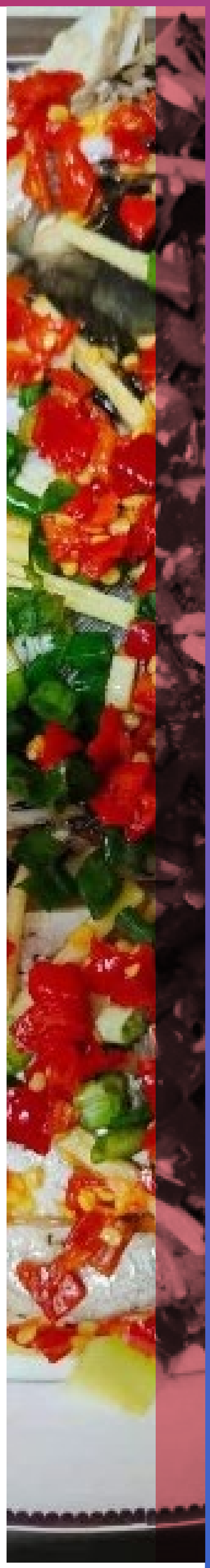
Marine edilmiş olan tavuk kanatlarını, dana etini, domuz göbeğini ekleyip birkaç dakika kavurun.

Karidesi ve sosu ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun.

Suda haşladığınız sebzeleri, mantarı ve tofuyu ekleyin. Birkaç dakika kavurun. Tabağa koyup üzerini kişnişle süsleyin.

Xueke Cai

Fermente Soya Peynirli Ağır Ateşte Pişmiş Domuz Göbeği



Malzemeler

Domuz göbeği (3,5 kg)

Çeşniler: fermente soya peyniri (1,5 şişe), 3 yıllık Shaoxing şarabı (2,5 kg), yeşil soğan, zencefil, yıldız anason, tarçın, defne yaprağı.

Yapılışı

Domuz göbeğini yıkayın ve suyunu süzün. Yeşil soğanı, zencefili ve Shaoxing şarabını ve yarım şişe fermente soya peynirini ekleyip domuz göbeğini bir saat marine edin.

Wok tavasında sıvı yağı kızdırın. Bir yemek kaşığı su ve biraz kristalize şeker ekleyin. Rengi beyazdan sarıya ve daha sonra kırmızıya dönene kadar kavurmaya devam edin.

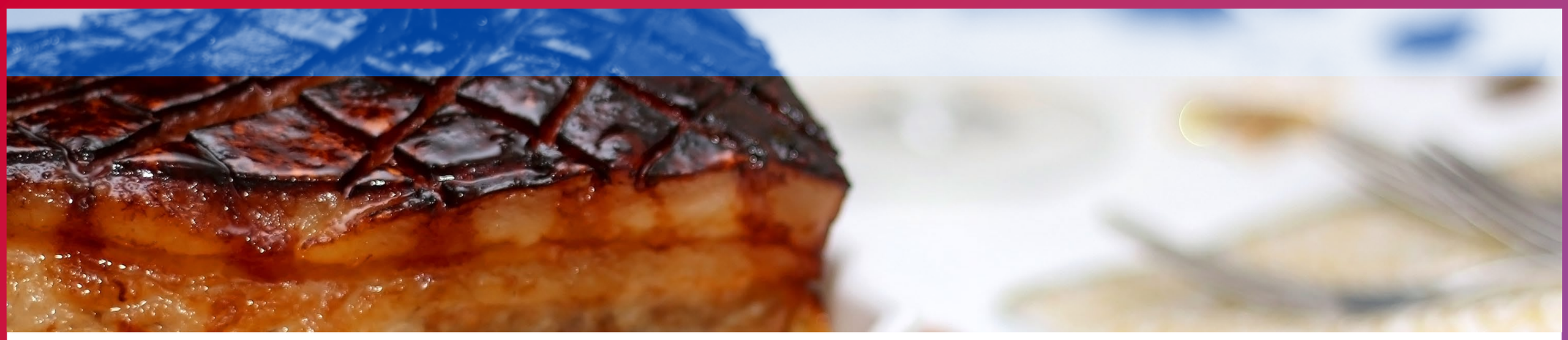
Wok tavaya biraz Shaoxing şarabı ekleyin.

Marine edilmiş domuz göbeği ve baharatların yanı sıra Shaoxing şarabını ve fermente soya peynirini wok'a ekleyin. Sıvı seviyesi domuz göbeğinin 2-3 cm üzerinde olmalıdır. 1,5 saat yüksek ısıda pişirin.

Buharda pişmiş olan domuz göbeğini alıp kenarda bekletin.

Wok tavadaki sosa biraz kristalize şeker ekleyin. Sos yoğunlaşana kadar orta ateşte pişirin.

Buharda pişmiş olan domuz göbeğini ekleyip iyice karışana kadar kavurun. Ocağı kapatın, biraz sıvı yağ ekleyip servisini yapın.



Tonghui Han

Çin tarzı Soslu Domuz Göbeği

Malzemeler

Domuz Göbeği, Susam

Yeşil soğan, zencefil ve Sichuan biberi

Beyaz şeker

Beyaz sirke

Yapılışı

Tüm malzemeleri ve gereken mutfak aletlerini alın.

Domuz göbeğini doğrayın. Beyaz film tabakasını yıkayın.

Kavrulmuş susam kullanın (yalnızca beyaz susam kullanın.

Veya siyah ve beyaz susamları karıştırarak kullanın).

Domuz göbeğini yeşil soğan, dilimlenmiş zencefil ve Sichuan biberiyle suda marine edin.

15:1 oranında şeker ve su ekleyin. Yaklaşık 10 dakika marine edin. Biraz mısır unu ekleyip karıştırın.

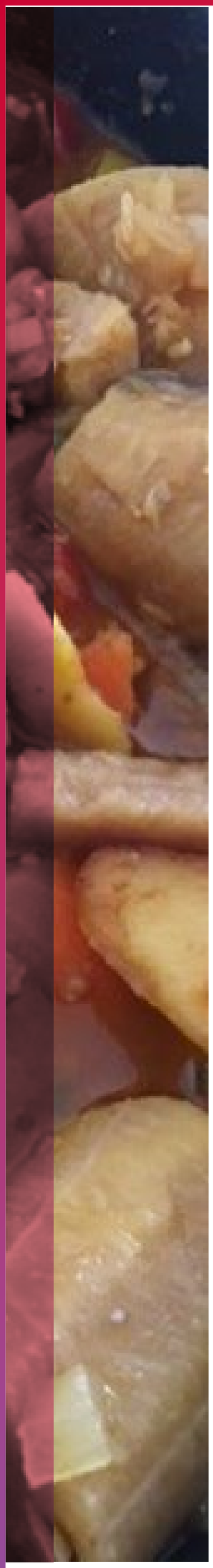
Domuz göbeğini kızgın sıvı yağda kızarana kadar kavurarak pişirin.

Isıyı düşürüp ısının wok tavanın her yerinde eşit olmasını sağlayın.

Su, kristalize şeker (veya toz) ve birkaç damla beyaz sirkeyi wok tavaya koyun (su ve şeker oranı yaklaşık 1:1 olmalıdır).

Şeker hafif sarı renk almaya başladığında yağda kızarmış olan domuz göbeğini ekleyip hızlıca karıştırın. Susamları ekleyip iyice dağılana kadar karıştırın. Servis edin.

Yemek soğuk veya sıcak servis edildiğinde farklı bir yapıda olabilir.



Floxie van der Sterren

Muz ve Dana eti(Ndizi na Nyama- Swahili)

Malzemeler

6 adet yeşil muz (Plantain)

500 gr dana eti, yıkanmış ve doğranmış

3 adet domates, doğranmış

2 adet orta boy soğan, yıkanmış ve doğranmış havuç

Taze kişniş

1 yemek kaşığı tuz

4 yemek kaşığı köri tozu

Sıvı yağ

Yapılışı

1. Ellerinizi sıvı yağla yağlayın ve muzları soyun Sıvı yağ ile yağlamanız, muzların sıvısının ellerinizi yapışkan hale getirmesini önler.
2. Dana etini tencereye bir tutam tuzla birlikte koyun ve bir bardak su ekleyin. Daha sonra ocağın altını açıp yumuşayana kadar 30 dakika pişirin.
3. Kalan suyu bir kaba alın, daha sonra çorba için saklayın.
4. Ete yağ ekleyin ve ocağın altını açıp soğanı ekleyip karıştırın. Soğanları etle birlikte 3 dakika karıştırdıktan sonra domatesleri, havuçları ve köriyi ekleyip karıştırın. Daha sonra domatesler yumuşayana kadar kapağı kapatıp kısık ateşte pişirin.
5. Muzları dana etine ekleyip karıştırın, yeterli değilse ayırdığınız suyu ekleyin. Biraz tuz ve su, taze kişniş ve köriyi ekleyin.
6. Kapağını kapatıp 15 dakika veya muzlar yumuşayana kadar pişirin.
7. Servisini acı biberli sos veya Hindistan ceviziyle yapabilirsiniz.

Zhiqiang Shi

Ağır Ateşte Pişmiş Yumurtalı Domuz Eti

Malzemeler

Domuz Göbeği,
Yumurta

Baharatlar: yıldız anason, tarçın, defne yaprağı, kuru acı biber, kristalize şeker (veya toz), dark soya sosu, light soya sosu

.

Yapılışı

Domuz göbeğini yıkayın. Sıcak suda haşlayın Domuz göbeğini alıp musluğun altında yıkayın ve suyunu süzün.

Eti wok tavaya alıp su ve baharatları ekleyin. 40 dakika ağır ateşte pişirin.

Haşlanmış ve soyulmuş olan yumurtaları kızarana kadar kızgın yağda pişirin. Wok tavadaki ete ekleyip 30 dakika ağır ateşte pişirin.

Sos koyulaştıktan sonra servisini yapın.

Tatlılar

Jana Lena Fries

Muzlu Ekmek

Malzemeler

3 adet olgun muz

1 yemek kaşığı keten tohumu + 3 yemek kaşığı su

250 gr yulaf/yulaf unu

150 gr kaju

3 yemek kaşığı kabartma tozu

Bir tutam tuz

Bir tutam tarçın

150 ml bitkisel süt

75 ml akçaağaç şurubu

1 yemek kaşığı Hindistan cevizi yağı

Süsleme

Kabuklu yemişler, muz

Yapılışı

Fırını 180°C'ye getirin. Keten tohumunu suyla karıştırın. Bu karışım bağlayıcı olacağından yumurta kullanmanız gerekmeyecektir.

Yulafları ve kajuyu bir blender'a koyup un haline gelene kadar iyice çekin.

Tüm kuru malzemeleri karıştırın.

Muzları ve tüm sıvı malzemeleri blender'a koyup püre haline getirin.

Daha sonra iki karışımı da karıştırın ve sonrasında suyla karıştırdığınız keten tohumunu ekleyin.

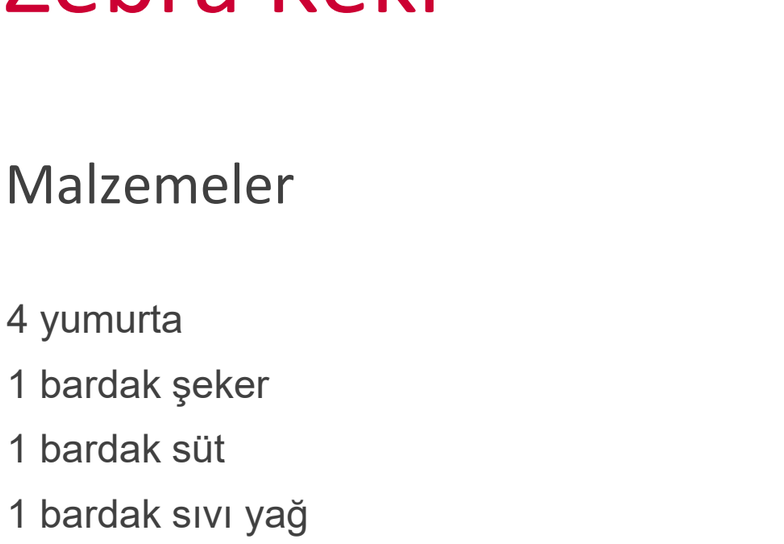
Bu hamuru yağlamış olduğunuz bir ekmek kalıbına dökün, üzerine biraz kabuklu yemiş ve muz koyup 45 dakika fırında pişirin.

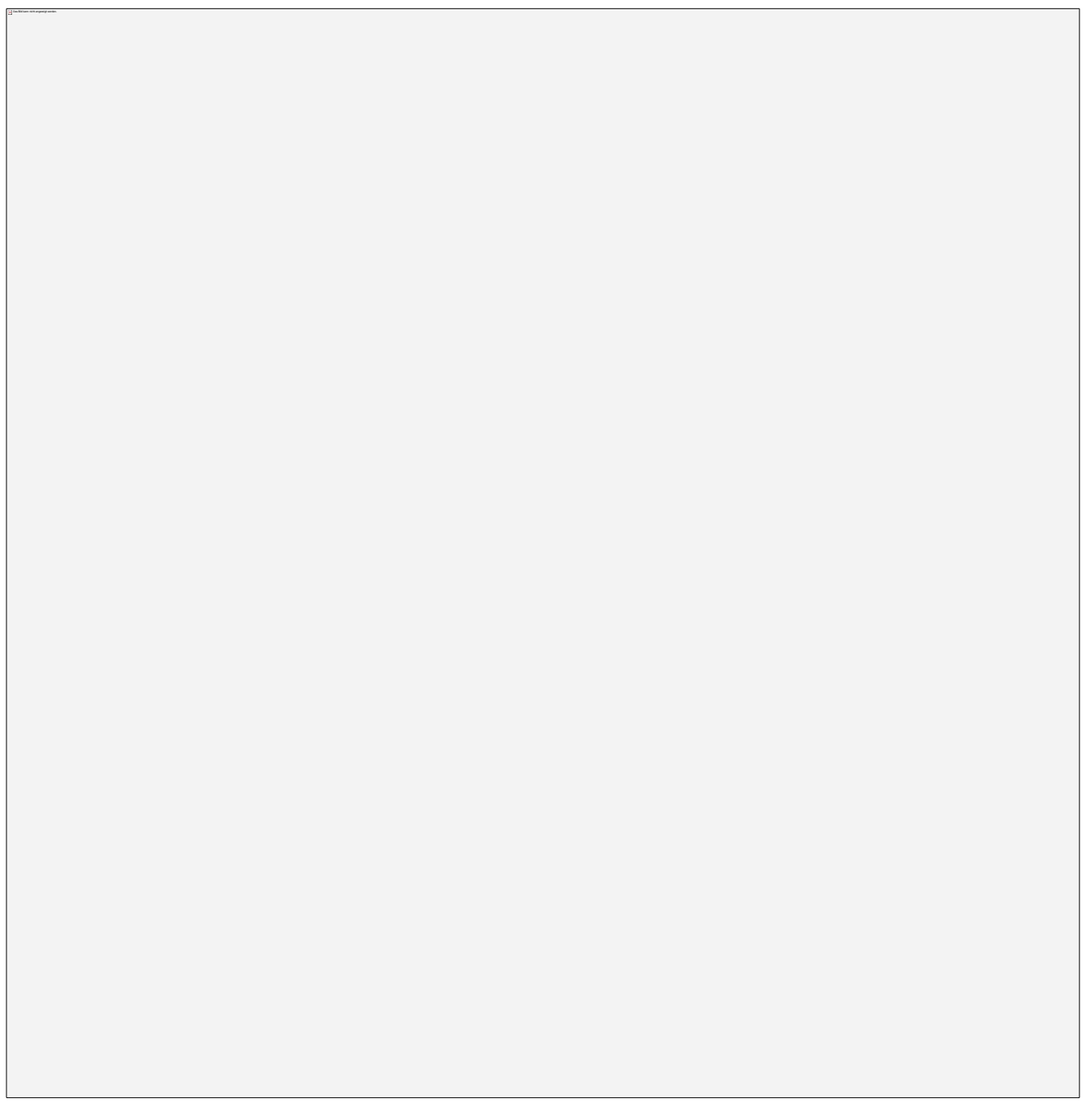
Derya Namlı

Zebra Keki

Malzemeler

4 yumurta
1 bardak şeker
1 bardak süt
1 bardak sıvı yağ
3 bardak un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
2 yemek kaşığı kakao





Yapılışı

Şekeri ve yumurtaları bir kaseye koyup köpük gibi beyaz bir krema kıvamı elde edene kadar karıştırın. Karıştırmaya devam ederken sütü ve sıvı yağı yavaşça ekleyin. Vanilyayı, kabartma tozunu ve unu farklı bir kaba eleyin.

Elenmiş olan kuru malzemeleri sıvı karışıma ekleyip biraz karıştırın.

Hamuru iki eşit parçaya ayırın. Birine kakao ekleyip tekrar karıştırın.

Zebra kekini pişirmek için kullanacağınız yuvarlak fırın kabını tereyağı veya margarinle yağlayın. Her iki hamur da bitene kadar her iki hamurdan da sırayla birer kaşık alarak kabın ortasına koyun. Hamur karışımlarını fırın kabına koydukça zebra deseni oluşur.

Her iki hamur da bittikten sonra bir kürdanla şekiller yapın.

Zebra Kekinizi 40-45 dakika 170 °C'de pişirin.

Günther Scharfstetter

Limon Soslu Mermer Kek

Malzemeler

250 gr tereyağı
250 gr şeker
1 paket (8 gr) vanilin
5 yumurta
250 gr un
2 tatlı kaşığı kabartma tozu
2½ yemek kaşığı Nutella

Sos

150 gr pudra şekeri
3 yemek kaşığı limon suyu
3 yemek kaşığı su

Yapılışı

Tereyağını küpler halinde kesin ve karıştırma kabına alıp yumuşayana kadar mikserle karıştırın.

Şekeri ölçüp tereyağına 2 aşamada ekleyin ve krema kıvamı elde edene kadar karıştırın.

Yumurtaları tereyağına/şekere ekleyip karıştırın.

Unu 2 aşamada ekleyip pürüzsüz bir hamur elde edene kadar karıştırın.

Hazır olan hamurun yarısını yağlamış ve unlamış olduğunuz fırın kabına dökün.

Nutella'yı hamurun diğer yarısına ekleyin ve rengi kahverengi olana kadar karıştırdıktan sonra koyu renkli hamuru fırın kabına dökün. Fırını alt-üst ayarında 170°C'ye gelecek şekilde ısıtın.

Bir çatalla açık ve koyu renkli hamuru karıştırın. Keki 55 dakika fırında pişirin.

Sosu için her şeyi bir kapta karıştırdıktan sonra soğumuş olan kekin üzerine dökün.

Guillaume Brault

Yoksul Pudingi (Pouding Chômeur)

Malzemeler (2 kişilik)

Şurup

1½ bardak esmer şeker

1½ bardak sıcak su

Puding karışımı

2 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı

½ bardak şeker

1 adet çırpılmış yumurta

½ bardak süt

1 bardak beyaz un

3 tatlı kaşığı kabartma tozu

½ tatlı kaşığı tuz

Süsleme

Hindistan cevizi rendesi

Yapılışı

Esmer şekeri bir kasede sıcak suyla eritin. Kenarda bekletin.

Farklı bir kasede puding malzemelerini iyice karıştırın.

Karışımı kare bir cam fırın kabına alın.

Esmer şeker ve sudan oluşan şurubu puding karışımı üzerine dikkatlice dökün.

10 dakika bekleyin.

Hindistan cevizi rendesini puding üzerine dökün. Fırında 165°C'de 30 dakika pişirin.

Fırından alıp servis etmeden önce 10 dakika bekleyin.

Sanela Okic

Baklava (cevizli ve limonlu tatlı)

Malzemeler

Cevizli ve limonlu tatlı
300 gr dövülmüş ceviz
3 adet yumurta
10 adet hazır yufka yaprağı
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilin
1 bardak irmik
1 bardak şeker
1 bardak ekşi krema
1 bardak sıvı yağ

Şurubu
4 bardak su
3 bardak şeker
1 limon

Yapılışı

Şekeri ve suyu kaynatın.

Kaynayan suya limon dilimi ekleyin ve 5 dakika daha kaynatın.

İç malzemesinin hazırlanması: yumurtaları karıştırın.

Sıvı yağı ekleyin.

Vanilini ekleyip karıştırın.

Ekşi kremayı ekleyip hepsini karıştırın.

Farklı bir kasede irmiği ve kabartma tozunu karıştırın.

Daha sonra diğer karışıma ekleyip hepsini iyice karıştırın. Kullanacağınız kabı biraz yağlayın.

Daha sonra yufkalardan birine yağ sürün.

Bir sonraki yufkayı koyun.

İç malzemesini eşit şekilde koyun.

İkinci kat yufkayı koyup aynı işlemleri tekrarlayın.

Biraz daha ceviz serpin.

En üstteki yufkanın üzerine yağ sürün.

Önceden ısıtılmış 200°C fırında yaklaşık 30 dakika pişirin.

Ilık şurubun bir kısmını dökün.

Tatlıyı kesip geri kalan şurubu dökün.

Hazırladığınız tatlı soğuduktan sonra servis edin.

Steffen Kast

Milchrahm Strudel (Avusturya'daki Milli Rahmstrudl)

Malzemeler

Hamur

300 gr un

Bir tutam tuz

1 kaşık sıvı yağ

1/8 litre su

İç malzemesi

100 gr tereyağı

100 gr pudra şekeri

125 gr taze lor peyniri

125 gr ekşi krema

5 yumurta sarısı

Yapılışı

10 adet yuvarlak ekmek içindeki beyaz kısmı çıkarıp küçük küpler halinde kesin.

Küpleri 500 ml sütte bekletin.

Ayrı olarak karıştırın

1)

100 gr tereyağı

100 gr pudra şekeri

125 gr taze lor peyniri

125 gr ekşi krema

5 yumurta sarısı

2)

5 yumurta beyazını köpük haline gelene kadar çırptıktan sonra 100 gr şekeri yavaş yavaş ekleyip çırpın.

3)

İç malzemesinin hazırlamak için ekmek küplerini adım **1)** ve **2)**'deki karışımlarla karıştırın. Daha sonra hamuru çok ince şekilde (kağıt kadar ince) açın. İç malzemesini koyun ve yuvarlayın.

Önceden 160°C ısıtılmış fırında yaklaşık 45 dakika pişirin.

Pişerken hamurun üzerine düzenli aralıklarla yumurta ve süt karışımından dökün.

Vanilya sosuyla servisini yapıp tadını çıkarın!

İpucu: Bence siz de benim gibi bu tatlıyı yaparken büyükannenizden yardım isteyebilirsiniz! ;-)

Jana Lena Fries

Tatlı Patatesli Browni

Malzemeler

130 gr hurma (çekirdeği çıkarılmış)
450 gr tatlı patates (kabuğu soyulmuş)
1 adet olgun muz
80 gr dövülmüş badem
3 yemek kaşığı kakao
100 gr un
2 tatlı kaşığı kabartma tozu
2 yemek kanola yağı
1 tutam tuz, İstenirse süslemesi:
Siyah çikolatalı sos/Hindistan cevizi rendesi

Yapılışı

Hurmaları 15 dakika sıcak suda bekletin.

Tatlı patatesi soyun, küçük küpler halinde doğrayın ve yaklaşık 15 dakika yumuşayıncaya kadar tencerede kısık ateşte pişirin.

Daha sonra muzu, hurmaları, pişirdiğiniz tatlı patatesi bir blender'da iyice karışana kadar püre haline getirin.

Kalan malzemeleri de yavaş yavaş ekleyin ve pürüzsüz bir hamur elde edene kadar karıştırın.

Fırını önceden ısıtın ve hamuru yağlamış olduğunuz fırın kabına dökün. Alt üst ayarında 180°C / fanlı ayarda 160 °C'de yaklaşık 30 dakika pişirin.

İsterseniz browni'lerin üzerine siyah çikolata sosu dökebilir veya Hindistan cevizi rendesi ekleyebilirsiniz.

Alexander Beskrovniy

Tuzlu Kurabiye

Malzemeler

300 gr buğday unu
1 tatlı kaşığı tuz
1/2 tatlı kaşığı kabartma tozu
100 gr tereyağı
1 yumurta
125 gr ekşi krema
100 gr peynir
Elektrikli waffle makinesi

Yapılışı

100 gr tereyağını kısık ateşte eritin.

Küçük bir tencerede 1 yumurtayı çırpın.

100 gr peynir rendeleyin.

Tereyağını, ekşi kremayı, tuzu ve kabartma tozunu yumurtaya ekleyin. Daha sonra peyniri ve buğday ununu ekleyin.

Hamuru iyice karıştırın **(resim 1)**.

Küçük toplar haline getirin ve elektrikli waffle makinesine koyun **(resim 2)**.

Yaklaşık 3 dakika pişirin **(resim 3).**

Afiyet olsun! **(resim 4)**

Michaela Marchner

Buharda Noodle

Malzemeler

500 gr un
0,25 ml süt
1 paket vanilin
30 gr yaş maya (veya 1 paket kuru maya)
40 gr oda ısısında tereyağı
60 gr şeker
1 yumurta
1 tutam Tuz
1 çay kaşığının ucu kadar limon rendesi

Fırında pişirme işlemi için:
Çok az tereyağı
125 ml krema
1 yemek kaşığı şeker

Yapılışı

Unu bir kaseye koyun, ortasını çukur şeklinde açıp içine mayayı ve ılık sütün yarısını koyun. Bu karışımı mayada kabarcıklar oluşana kadar dinlendirin.

Daha sonra şeker, tuz, yumurta ve erimiş ılık tereyağı ve limon rendesi ekleyin. Hafif parlak ve kabarcıklı hale gelene kadar (yaklaşık 15 dakika) hamuru yoğurun.

Daha sonra hamurun üzerini bir mutfak beziyle kapatın ve en az iki katı büyüklükte kabarana kadar ılık bir yerde kabarmaya bırakın. Hamuru tekrar yoğurun ve birbirine eşit olan her biri 100 gr büyüklüğünde toplar oluşturun.

Bunları unlamış olduğunuz tahta yüzey üzerine koyup üzerini örterek 15 dakika daha bekletin.

Bu sırada büyük bir tavada tereyağını eritin. Şekeri ve kremayı ekleyip bir taşım kaynatın.

Buharda pişmiş olan noodle'ları kremanın içini koyup ocağın altını kısın. Tavanın kapağını kapatın ve piştiği süre boyunca kapalı tutun.

Buharda pişmiş noodle'ları sıvının tamamı buharlaştıktan ve dibinde güzel bir tabaka oluşana kadar orta ateşte pişirin. Daha sonra kapağı açıp buharda pişmiş olan noodle'ların servisini yapın.

Vanilyalı veya elmalı sosla birlikte servisini yapın.

Belen Sevillano Lopez

Rosquillas de Anis

Malzemeler

1 yumurta (her biri için)
4 yemek kaşığı şeker (her yumurta için)
1 paket kuru maya (her 2 yumurta için)
her yumurta için 1 yumurta kabuğu ölçüsünde yağ
Her yumurta için bir ölçü anason aromalı likör
Hamuru hazırlamak için yeterli un

Yapılışı

Tüm malzemeleri karıştırın. Karıştırdıktan sonra unu ekleyin.

Daha sonra hamuru yoğurup doughnut haline getirin.

Kızartma tavasında bol yağda ve orta ateşte pişirin. Üzerine pudra şekeri serpin.

Emilie Priac

Tarte Tatin

Malzemeler (8 kişilik)

1 paket saf tereyağlı milföy hamuru
6 adet Tatlı elma
60 gr hafif tuzlu tereyağı
6 yemek kaşığı toz şeker
Vanilya (biraz)
Tarçın (biraz)

Yapılışı

Hazırlama süresi: 20 dk.; Pişirme süresi: 40 dakika

Elmayı soyup çekirdeklerini çıkarın.

Elmaları dilimleyin (çok kalın değil, yaklaşık 3 dk.)

Fırını 180°C'ye (gaz ayarı 6) gelecek şekilde ısıtın.

Aşağıdaki adımları uygulayın.

Yaklaşık 20 gr tereyağını bir tavada eritin. Elma dilimlerini tavaya koyun (her seferinde yaklaşık 2 elma).

2 yemek kaşığı toz şeker serpin. Tercih ettiğiniz miktarda vanilya ve tarçın serpin.

Her iki tarafını da kızartın (yumurta fırında pişerken güzelce kızarmalıdır)

Bu işlemi gerektiği kadar tekrarlayın.

Dilimleri yuvarlak ve yapışmayan bir fırın kabı içine yerleştirin. Dilimleri üst üste yerleştirin (geleneksel elmalı tart gibi). Elmaların tamamını yerleştirin.

Üzerine hamuru koyup hamurun kenarlarını hafifçe aşağı doğru bastırın. Hamuru çatalla delin.

Fırın kabını fırının ortasına yerleştirin. 40 dakika pişirin (hamurun üzeri iyice kızarmış olmalıdır).

Soğumaya bırakın. Fırın kabının içindeki tatlıyı ters çevirerek bir tabağa koyun. Hazır!

Bir top vanilyalı dondurma veya çok az çırpılmış kremayla servis edin.

Diğer elma türleri: Elstar, Pink Lady, vb.

Fran Galbraith

Raventli Tatlı

Malzemeler

10 adet ravent
8 yemek kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı toz zencefil
110 gr/4 oz tereyağı, yumuşak
110 gr/4 oz esmer şeker
200 gr/7 oz beyaz un

Hazırlama süresi: 30 dk.'dan kısa
Pişirme süresi: 30 dk -1 saat 4

İngiltere'nin Kuzeyinde bulunan West Yorkshire, Wakefield'da yaşıyorum ve bu bölge Ravent Üçgenine dahil. Ravent Üçgeni, ravent üretimiyle ünlü olan Wakefield, Morley ve Rothwell arasındaki 23 km2'lik alan olan West Yorkshire'dır (İngiltere).

Ravent Üçgeni aslında çok daha geniş bir alandı ve Leeds, Bradford ve Wakefield arasındaki bölgeyi kapsıyordu. 1900'lerden 1930'lara kadar ravent endüstrisi daha da genişledi ve 78 km2'lik bir alana ulaştı. Ravent, aslında Sibirya'ya özgü bir bitkidir ve Yorkshire'da çok sık karşılaştığımız nemli ve soğuk kışlarda da yetişir. West Yorkshire bir dönem dünyanın ravent üretiminin %90'ını gerçekleştiriyordu.

Raventli tart bizim ailemizde çok sevilir ve kendinizi iyi hissetmenizi sağlayacak tatlılardan biridir. Ravent sezonu olmadığında da raventi süpermarketten satın alırız. Ailemde hem klasik tarifiyle hem de raventin yanı sıra elma gibi ek malzemelerle ya da zencefil yerine tarçınla, ya da süslemek için yulaf kullanılarak hep yapılmış bir tariftir. Nasıl yaparsanız yapın kesinlikle içinizi ısıtan bir tatlıdır. Raventli gin ve toniğiniz de varsa çok daha lezzetli hale gelir.

Yapılışı

Fırını önceden 180°C/160°C Fan/Gaz 4 ayarına getirerek ısıtın.

Raventi 7½ cm/3 uzunluğunda şeritler halinde kesip fırın tepsisine koyun. 4 yemek kaşığı su ve toz şeker serpin. 10 dakika fırında pişirin. Üzerine zencefil serpip iyice karıştırın.

Fırın kabına yaklaşık 4 cm/1½ kalınlıkta raventi yerleştirin.

Tereyağını una yedirdikten sonra üst kısmını 'crumble' olarak yapmak için esmer şekeri karıştırın. Ravent üzerine serpip 35-45 dakika veya üst kısmı kızarıp ravent yumuşayıp kabarcıklar çıkana kadar pişirin.

Dondurma, krema veya custard ile servis etmeden önce biraz soğumaya bırakın.

Frederic Jung

Krep

Malzemeler

1 bardak (240 ml) su
1 bardak (240 ml) süt
2 adet yumurta
1,5 bardak (225 gr) un
2 yemek kaşığı sıvı yağ
2 yemek kaşığı (25 gr) şeker
Bir tutam tuz

Krep, Fransa'nın ulusal yiyeceklerinden biridir. Krep, çok ince bir pankektir ve Hollanda'daki Pannekoeken ile karıştırılmamalıdır. Krepler genellikle tatlı veya tuzlu (galet) şekilde tüketilir. Kreplerin servisi en sade şekilde şeker ile birlikte, flambe krep Suzet veya biraz daha fazla malzemeli yumurta, peynir, jambon vb. ile yapılabiliyor.

Resimden de gördüğünüz gibi biz çilek reçelini seçtik ve akçaağaç şurubunun da krepe çok yakıştığını da söyleyebilirim.

Yapılışı

Topaklanmaların oluşmasını önlemek için un elenmelidir.

Hamuru bir gece buzdolabında bekletin.

Krepin daha rahat şekilde çevrilmesi için patatesi ikiye kesin, bir çatalla alıp yağa batırın ve tavada yapışma olmaması için tavayı yağlayın.

İçecek önerisi

Normandiya bölgesinden apple cider.

Veya Loire vadisinden kırmızı bir şarap da çok yakışır.

Imojen Jean

Zencefilli Jamaika Keki

Malzemeler (6 kişilik)

Kek

200 gr beyaz un
3,5 tatlı kaşığı toz zencefil
1 tatlı kaşığı toz tarçın
1 tatlı kaşığı toz baharat karışımı
80 gr kök zencefil, doğranmış
3/4 tatlı kaşığı karbonat
125 ml tam yağlı süt
85 gr pekmez
85 gr şurup
85 gr esmer şeker
85 gr tuzlu tereyağı
Bir tutam tuz
Büyük yumurta, hafif çırpılmış

Süsleme

1,5 bardak pudra şekeri
1/2 - 1 tatlı kaşığı toz tarçın
Süt
1/3 bardak doğranmış ceviz

Hazırlama süresi: 15 dakika
Pişirme süresi: 1 saat
Toplam süre: 1 saat 15 dk
Hazırlanacak: 900 gr'lık kek

Yapılışı

Fırını 160°C'ye ısıtın.

Unu ve baharatları bir kaseye eleyin. Kök zencefili ekleyin ve karıştırın (fırında pişirirken hepsinin dibe inmemesi için).

Karbonatı sütle birlikte farklı bir kasede karıştırın.

Pekmezi, şurubu, şekeri, tuzu ve yağı düşük ateşte düzenli olarak karıştırarak eriyene kadar ısıtın.

Bunu una ekleyip pürüzsüz hale gelene kadar çırpın. Yumurtayı ekleyip çırpın, sütü ekleyin ve pürüzsüz bir hamur elde edene kadar karıştırın.

Yağladığınız ve fırın kağıdı koyduğunuz kalıba (900 gr) dökün ve 1 saat pişirin. Son 30 dk'da yanmaması için üzerine folyo koyun. Fırından çıkarın.

Lezzetini alması için 24 saat kek kalıbında bekletin (isteğe bağlı).

Süsleme

Küçük bir kasede şekeri ve tarçını karıştırdıktan sonra yoğun bir sos elde edene kadar birer yemek kaşığı süt ekleyin.

Sosu kekin üzerine döküp üzerine biraz ceviz serpin.

Dilimlemeden önce sosu biraz çekmesini bekleyin. Saklamak için üzerini kapatın.

Jennifer Ellis

Çikolatalı Pay

Malzemeler

1/2 bardak
tereyağı

3/4 bardak şeker

56 gr şekersiz çikolata (kutu üzerindeki talimatlara göre eritilmiş, kutudaki bir karenin 28 gr olduğu belirtilir)

3 adet yumurta

1 tatlı kaşığı vanilya

Yapılışı

Tabanı hazırlayıp fırında pişirin ve malzemeleri yerleştirmeden önce tamamen soğumasını bekleyin. Bu tarif yalnızca bir pay içindir.

Şekeri ve tereyağını iyice karışıp krema kıvamı alana kadar çırpın.

Şekersiz çikolatayı ve vanilyayı ekleyin. Daha sonra yumurtaları teker teker ekleyin ama her yumurtayı ekledikten sonra 5'er dakika çırpın.

Karıştırma sırasında her şeyin iyice karıştığından emin olun. İç malzemesini taban üzerine döküp servisten önce en az 3 saat bekleyin.

Not: Pay, tereyağı yerine başka bir yağ kullanmayıp tereyağı kullandığınızda çok daha güzel olur. Yumurtaları eklerken aradaki 5 dakikalık çırpma sürelerine de dikkat etmeniz çok şey değiştirir.

John Alexander

Pavlova

Malzemeler (6 kişilik)

3 yumurta beyazı
1 tatlı kaşığı saf beyaz sirke
3 yemek kaşığı soğuk su
1 bardak toz şeker
3 tatlı kaşığı mısır unu
1 tatlı kaşığı vanilya özütü
1 paket krema
Süsleme için istediğiniz meyveler,
Fırını 190°C'ye (300°F) gelecek şekilde ısıtın

Yapılışı

Yumurta beyazlarını katı bir kıvam alana kadar çırpın, soğuk su ekleyip yeniden çırpın. Şekeri yavaşça ekleyip iyice karıştırın.

Mikseri yavaş çalışma ayarına getirdikten sonra sirkeyi, vanilyayı ve mısır nişastasını ekleyin.

Fırın kağıdını yağlanmış veya yapışmayan bir fırın tepsisine yerleştirin.

Bu karışımı koyup (büyük bir pavlova tabanı için ortaya veya iki küçük pavlova için iki ayrı parça olarak) 45 dakika pişirin.

Önemli püf noktası: fırını kapatın ve fırın kapağını açmadan soğumaya bırakın. Genellikle bir gece önceden yaparak sabaha kadar fırında bırakıyorum.

Yoğun bir kıvam alana kadar kremayı çırpın.

Kremayı mereng üzerine koyup tercih ettiğiniz bir meyveyle süsleyin. Ben kiwi, çilek ve yaban mersini kullanmayı tercih ediyorum, siz de kendi tercihinize en uygun meyveyi seçebilirsiniz.

Özellikle yaz aylarında lezzetli olur.

Mackenzie King

Limonlu Bar

Malzemeler

Shortbread taban

6 yemek kaşığı tuzsuz tereyağı

¼ bardak toz şeker

¼ tatlı kaşığı tuz

1 bardak beyaz un

Limonlu sos

2 adet yumurta

¾ bardak toz şeker

2 yemek kaşığı beyaz un

¼ tatlı kaşığı ince kıyılmış limon kabuğu

3 yemek kaşığı limon suyu

¼ tatlı kaşığı kabartma tozu

Tercih edilirse süslemek için pudra şekeri

Yapılışı

Fırını 190°C'ye (350°F) gelecek şekilde ısıtın.

Tereyağını 30 saniye çırpıp ¼ bardak toz şeker ve ¼ tatlı kaşığı tuz ekleyip köpüksü bir kıvam alana kadar çırpın.

Bir bardak unu ekleyerek karıştırın. Hamur biraz kırıklı olur.

Hamuru yağlamış olduğunuz 20x20 cm'lik kalıba döküp üzerini bastırarak düzeltin.

15 dakika fırında pişirin.

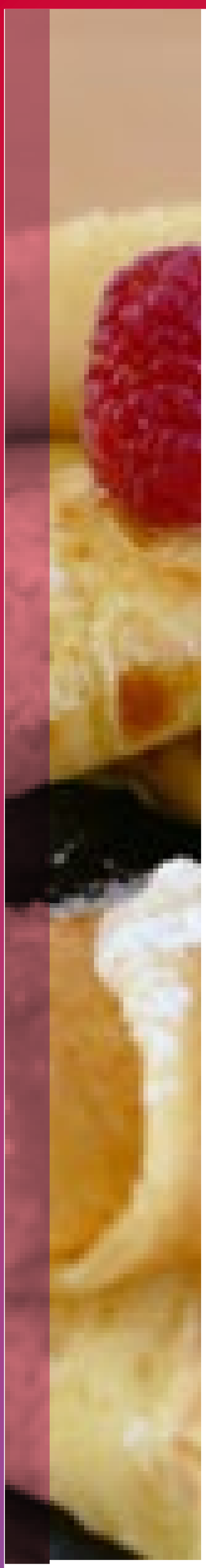
Taban kısmı pişerken yumurtaları çırpın ve daha sonra ¾ bardak şeker, 2 yemek kaşığı un, ¼ çay kaşığı limon kabuğu rendesi, 3 yemek kaşığı limon suyu ve ¼ tatlı kaşığı kabartma tozu ekleyerek çırpın.

Karışım hafif yoğunlaşana kadar çırpmaya devam edin(varsa elektrikli mikser kullanabilirsiniz).

Limon karışımını pişmiş olan taban üzerine dökün.

25-30 dakika, kenarları kızarıp ortası pişene kadar pişirin.

Soğumaya bırakın, üzerine pudra şekeri eleyin ve kareler halinde kesin.



Maria Jose Alvarez

Asturias Tarzı Krep

Malzemeler (4-6 kişilik)

200 gr un
1 limon
4 yumurta
½ litre süt
2 yemek kaşığı şeker

Yapılışı

Sütü, unu, çırpılmış yumurtaları, şekeri ve limon kabuğu rendesini (sadece sarı kısmı) bir kaseye koyun.

Tüm malzemeler karışıp pürüzsüz bir hale gelene kadar mikserle karıştırın.

Küçük yapışmayan bir tavaya biraz yağ sürün.

1 veya 2 yemek kaşığı hamur ekleyin (çok fazla olmasın çünkü çok büyük olmamalı) ve tava içinde kolaylıkla yayılması için tavayı hareket ettirin.

Hamurun iki tarafı da pişip kızarana kadar birkaç kez çevirin. Hazırladığınız tüm krepleri üst üste koyun. Sıcak şekilde tüketin.

Ayrıca yanında:

Dilimlenmiş ve biraz su, şeker ve tarçınla pişirilmiş elma ile birlikte

Şeker serperek veya
Bal ile tüketebilirsiniz

Mark Gonyar

Whoopie Pay

Malzemeler

Kurabiye

2 bardak beyaz un

1 tatlı kaşığı kabartma tozu

¼ tatlı kaşığı tuz

1/3 bardak kakao

1 bardak beyaz şeker

1/3 bardak bitkisel yağ

1 yumurta

¾ bardak tam yağlı süt

1 tatlı kaşığı vanilya özütü

İç malzemesi

225 gr margarin

2 bardak pudra şekeri

6 yemek kaşığı (yığma) marshmallow kreması (Fluff veya Jet Puff)

2 tatlı kaşığı vanilya

Bu klasik bir Maine Eyaleti Tarifidir ve bu bölgedeki herkesin yazın yemeyi çok sevdiği bir yiyecektir. Bol çikolatalı 'kurabiye' ve lezzetli krema dolgusu. En az iki, hatta üç tane yiyeceğinizden emin olabilirsiniz.

Yapılışı

Bitkisel yağı, şekeri ve yumurtayı elektrikli mikserde karıştırın. Kakaoyu ekleyip iyice karıştırın. Vanilya özütünü ve sütü ekleyip karıştırın. Şekeri, kabartma tozunu, tuzu ve unu farklı bir kapta birleştirin.

Kuru malzemeleri yavaşça mikser içindeki sıvı malzemelere ekleyin ve iyice karışana kadar (2-3 dakika) orta hızda karıştırın.

Karıştırma işlemi sırasında kasenin kenarlarında kalanları da sıyırarak hamurla karıştırın.

Dolu bir tatlı kaşığı hamurdan yağlamış olduğunuz kurabiye tepsisine koyun (veya

fırın kağıdı koyduğunuz tepsiye koyun). 175ºC'de (350ºF) birkaç parti halinde 12-15 dakika pişirin. Fırın tepsisinde 5 dakika soğumasını bekleyip soğutma teli üzerine alın.

Hazırlama Önerileri:

Kurabiye tamamen soğuduktan sonra iç malzemesini bir kurabiye üzerine sürüp diğer kurabiyeyi de üzerine koyduğunuzda whoopie pay'larınız hazır olur!

Üzeri mumlu kağıt veya streç filmle kapatılarak saklanabilir.

Monique Nicolaides

Havuçlu Kek

Malzemeler

300 gr esmer şeker

3 adet yumurta

300 ml ayçiçeği yağı,
300 gr beyaz un

1 tatlı kaşığı karbonat

1 tatlı kaşığı kabartma tozu

1 tatlı kaşığı toz tarçın

1/2 tatlı kaşığı toz zencefil

1/2 tatlı kaşığı tuz

1/4 tatlı kaşığı vanilya özütü

300 gr havuç, rendelenmiş

100 gr kabuksuz ceviz,
doğranmış ve ayrıca süsleme için
75 gr ceviz

Krema

300 gr pudra şekeri

50 gr tuzsuz tereyağı

125 gr krem peynir

Yapılışı

Fırını 175°C'ye (fanlı ayarda 160°C) getirin ve 3 x 20 cm sandviç kek kalıplarını yağlayın ve taban kısmına fırın kağıdı yerleştirin.

Şekeri, yumurtaları ve sıvı yağı karıştırın ve tüm malzemeler iyice karışana kadar çırpın. Unu, karbonatı, kabartma tozunu, tarçını, zencefili, tuzu ve vanilya özütünü yavaşça ekleyip iyice karışana kadar çırpmaya devam edin. Rendelediğiniz havuçları ve cevizleri eşit şekilde dağılmalarını sağlayacak şekilde karıştırın.

Karışımı kek kalıpları içine döküp üzerlerini ince spatulayla düzeltin. Önceden ısıttığınız fırında 20-25 dk kızarıp içi iyice pişene kadar pişirin. Kekleri 10 dakika soğumaya bıraktıktan sonra tamamen soğuması için bir soğutma teli üzerine alın.

Kremanın yapılışı

Pudra şekerini ve tereyağını elektrikli bir mikserle orta hızda iyice karışana kadar çırpın. Hafif pürüzlü bir yapıda olacaktır. Krem peyniri bir seferde ekleyin ve iyice karışana kadar çırpın. Mikseri orta-yüksek hız ayarına getirin. Krema hafif ve köpüksü bir hal alana kadar en az 5 dakika çırpın. Çok fazla çırparsanız aniden sulu bir hale gelebilir.

Kekler soğuduktan sonra keklerden birinin üzerine krem peynirli kremanın dörtte birini ince bir spatulayla sürün. Üzerine ikinci keki koyup diğer dörtte bir miktardaki kremayı sürün. En üste de en son kek parçasını koyduktan sonra kalan kremayı üst ve yan kısımlara sürün. Tercih ederseniz üzerine biraz ceviz serpebilirsiniz.

AFİYET OLSUN!

Romina Bauducco

Ev Yapımı Dulce de Leche (karamel sosu)

Malzemeler

1 litre süt
220 gr şeker
20 gr yoğun krema
1 yemek kaşığı vanilya özütü
1 gr karbonat

Yapılışı

Sütü, şekeri, kremayı ve karbonatı mümkünse ağır olan küçük bir tencerede karıştırın ve ağır ateşte 90 dakika pişirin. İlk 60 dakika karıştırmak gerekmez.

Son 30 dakikada bir tahta kaşıkla karıştırın ve kahverengi bir renk aldığında sosunuz hazır olur! Sıcakken cam kavanoza koyun. Soğumaya bırakın.

İpuçları

Buzdolabında beklettiğiniz soğuk bir tabak üzerine biraz dulce de leche koyun ve ortadan ikiye ayırın. Karışım tekrar birbirine karışmıyorsa sos hazırdır.

Bu lezzetli sosu ailenizle ve arkadaşlarınızla paylaşın!

Rui Sousa

Süt Kreması

Malzemeler (5 kişilik)

1 litre süt

5-10 yemek kaşığı şeker (ne kadar şekerli sevdiğinize göre ayarlanabilir)

5 yemek kaşığı mısır unu

2 çubuk tarçın

3 yumurta sarısı

Limon kabuğu rendesi (3 tane)

Yapılışı

Tüm malzemeleri karıştırın ve (kaynamadan önce) yoğunlaşana kadar aynı yönde karıştırın.

Bir servis tabağına alıp soğutun ve üzerine toz tarçın serpin. Yeteri kadar yaratıcıysanız üzerine tarçınla bir şeyler de çizebilirsiniz.

Sarah Rogers

Meyveli ve Kabuklu Yemişli Fas Salatası

Malzemeler (6-8 kişilik)

1 adet marul

1 adet Belçika hindibası (andiv)

½ bardak kavrulmuş ceviz ve/veya ½ bardak parçalanmış ve kavrulmuş badem

4 adet büyük cara cara ve/veya kan portakalı

½ bardak taze sıkılmış portakal suyu

3 yemek kaşığı limon suyu

2 yemek kaşığı portakal çiçeği aromalı su (Ben bulamadığım için bu salatada kullanamadım. Çok fark edilmeyebilir ama çok farklı bir tat katabiliyor).

3 yemek kaşığı şeker

1/8 tatlı kaşığı tuz

½ tatlı kaşığı toz tarçın

3 yemek kaşığı ceviz yağı

1 bardak taze nane yaprağı

½ bardak doğranmış hurma

Süslemek için gül yaprağı (isteğe bağlı)

Bu tarifi yaklaşık 12 yıl önce yalnızca salataların olduğu bir tarif kitabında görmüştüm. Önce nasıl olacağından pek emin olamadım çünkü sosu çok farklıydı ve ben de daha önce hiç Fas yemeği yememiştim. Bu tarifi çok güzel ve (tavuk, peynir veya süt ürünlü bir sosu olmadığından) tamamen vegan olması nedeniyle annemin doğum günü yemeği için yaptım. Neredeyse ailemizin geleneksel bir yemeği oldu ve pandemi döneminde de bu tarifi herkesle paylaştım. Arkadaşlarımdan biri bu tarifin 'hayatını değiştirdiğini' de söyledi.

Yapılışı

Marulu ve andivi yıkayın, kurulayın ve buzdolabında soğutun.

Cevizleri ve/veya bademleri kavurun.

Portakalların kabuğunu soyup dışındaki beyaz kısmı da tamamen alın. Portakalın suyunu sosta kullanmak üzere ayırın.

Portakal ve limon suyunu, portakal çiçeği aromalı suyu, şekeri, tarçını, ceviz yağını ve tercih ettiğiniz miktarda tuzu karıştırın. Tercihen çalkalayarak iyice karıştırın.

Marulu, andivi ve naneyi karıştırın. Bir kaseye koyup sosla karıştırın. Bir servis kasesine veya tabaklara koyduktan sonra üzerine portakal dilimleri ile biraz hurma ve badem koyun. İsterseniz gül yapraklarıyla süsleyin.

Timothy Weatherill

Six Sigma Kovboy Kurabiyesi

Malzemeler (4 kişilik)

1 bardak (227 gr) tereyağı

1 bardak (113 gr) yulaf ezmesi

1 bardak (220 gr) beyaz şeker

1 bardak (100 gr) Hindistan cevizi rendesi (şekerlisi çok iyi olur)

1 bardak (200 g) esmer şeker

1 paket %60 kakao içerikli çikolata damlası (283 gr) veya doğranmış %70 kakao içerikli tablet çikolata

1 tatlı kaşığı gerçek vanilya özütü

½ bardak (73 gr) doğranmış ceviz veya diğer bir kabuklu yemiş

Oda ısısında olan 2 yumurta

(isteğe bağlı: ½ bardak (68 gr) veya daha fazla kuru üzüm)

2 bardak (345 gr) beyaz un

1 tatlı kaşığı kabartma tozu

½ tatlı kaşığı kabartma tozu

½ tatlı kaşığı tuz

Yapılışı

Tereyağının 2/3'ünü düşük ısıda bir tavada hafif pembeleşene kadar ısıtın. Bu lezzeti artırır. Oda ısısına gelecek şekilde soğutun. Tereyağı ve şekerleri iyice karıştırıp krema haline getirin. Vanilyayı ve sonra teker teker yumurtaları ekleyip karıştırın.

Unu, karbonatı, kabartma tozunu ve tuzu eleyin. Kuru karışımı krema halindeki şeker/yumurta karışımına yavaş yavaş ekleyin.

Yulaf ezmesini, Hindistan cevizini, çikolataları ve cevizi (ve kuru üzümleri) ekleyin.

Hamur karışımını streç filmle sarıp en az 24 saat buzdolabında bekletin. Kurabiyenin lezzeti hamuru beklettiğinizde artar.

Kurabiye hamurunu pişirmeden önce oda ısısına getirin.

9-11 dakika 177 °C'ye (350°F) ısıttığınız fırında pişirin. Kurabiyelerin tepside 10 dakika soğumasını bekleyin ve sonrasında soğutma teline alın. Biraz az pişmiş kurabiye çok pişmiş kurabiyeden her zaman daha iyidir.

Pilar Díaz-Valdés

Alfajores

Malzemeler

125 gr. margarin veya tereyağı
150 gr. toz şeker
3 yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı konyak (isteğe bağlı)
2 bardak beyaz un
1 bardak mısır nişastası
½ tatlı kaşığı karbonat
2 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 tatlı kaşığı vanilya özütü
bir limon kabuğu rendesi
½ bardak süt, gerekliyse
Karamel sosu (Dulce de Leche)
Hindistan cevizi rendesi

Yapılışı

Fırını 180°C'ye 350°F ısıtın.

Margarini, şekeri ve yumurta sarılarını ekleyin. Daha sonra kuru malzemeleri (un, kabartma tozu, karbonat, mısır nişastası) ekleyip konyak, vanilya özütü ve gerekliyse sütü ekleyin.

Homojen bir hamur oluşturduktan sonra merdaneyle açıp istediğiniz büyüklükte yuvarlak hamurlar kesin.

Fırın tepsisine fırın kağıdı koyup yuvarlak şekilli hamurları yerleştirin.

Önceden ısıttığınız fırında 8-10 dakika pişirin. Hazır olduğunda tamamen soğuması için soğutma teline alın.

Kurabiyeler soğuduktan sonra yarısının üzerine karamel sosu (dulche de leche) sürün. Daha sonra da diğer kurabiyeleri karamel sosu üzerine yerleştirip bir sandviç haline getirin. Kenar kısımlarını da yuvarlayarak Hindistan cevizi rendesine batırın.