

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

• Turkaegean Lezzetleri • Menü

Ege Zeytin ve Peynirleri

Tarhana Çorbası

Mücver

Fava

Zeytinyağlı Taze Fasulye

Zeytinyağlı Biber Dolma

Otlı Börek & Otlı Gözleme

Karides Güveç

İzmir Köfte

İncir Uyutması

Somata & Sübye



TÜRK
MUTFAĞI
HAFTASI

21-27 MAYIS 2024



Tarifleri görmek için
QR kodu okutun

İKONLAR



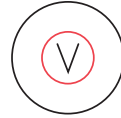
GLÜTENSİZ



SÜT ÜRÜNÜ İÇERMEYEN



BİTKİ TEMELLİ



VEGAN



FERMENTE



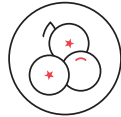
YÖRESEL YEMEK



ATIKSIZ



ŞEFİN TARİFİ



SÜPER GIDA İÇERİR



YEREL ÜRÜN İÇERİR

TARHANA

Tarhana Türk Mutfağı'nın özgün buluşlarından biridir. Türkiye'de pek çok tarhana çeşidi vardır. Hepsini listelemek imkansız olsa da genellikle tarhanalar iki ana gruba ayrılır. Tane buğday ile yapılan göce tarhanası ve unla yapılan un tarhanası teknik olarak öne çıkar. Tarhanalar genellikle evlerde kış hazırlığı olarak yapılır ama ticari amaçlı yapıp satılan çeşitleri de çoktur, hatta hazır çorba olarak da üretilmektedir. Tarhana öncelikle yoğurt içermesi bakımından süper gıda kategorisine girer. Protein içeren yoğurt ile karbonhidrat içeren tahılların tek bir yiyecekte birleşmesine en güzel örneklerden biridir. İçine bol domates, biber gibi ürünler katılan tarhanalar ise yaz bereketini en sağlıklı saklama türlerinden biri olan kurutma yöntemiyle kış günlerine taşır. Şifalı otların da katılmasıyla tam bir güçlendirici besin olur.

Göce tarhanası: Göce tarhanası, bütün halde aşurelik buğdayın haşlanıp yoğurt ile karıştırılarak çeşitli şekillerde kurutulması ile yapılır. Bölgelere göre değişmekle birlikte, genellikle avuçta sıkılarak köfte gibi şekil verilir. Bu grupta farklı olan Beyşehir tarhanası ya da Maraş yaprak tarhana örnekleri gibi buğdaylı bulamacın neredeyse yaprak gibi ince kurutulduğu örneklerdir. Bu örneklerde buğday tane halinde kalmaz, adeta macun haline gelir ve tarhana karışımı tabaka halinde kurutulur.

Un tarhanası: Un tarhanası, un, yoğurt, domates, biber gibi pek çok malzemenin bir araya gelerek fermente edilmesi ve bir nevi ekşi maya ekmek hamuru gibi olan bu hamurun kurutularak kurudukça ufalanması ve en sonunda toz haline gelmesiyle elde edilir. Genellikle mevsimin en olgun domatesleri, biberleri de değerlendirilerek yapılır. İçine sarımsak, soğan ve çeşitli aroma verici otlar,

özellikle de tarhana otu denilen ot katılır. Farklı yörelere göre içeriği değişebilir, içerdiği malzemelere göre rengi değişebilir, bazen açık krem rengi, bazen de canlı mercan kırmızısı olur. Uşak tarhanası gibi yapıldığı yöreye göre ün kazananları vardır. Kastamonu'da yaş tarhana örneğinde olduğu gibi bazen kurutulmadan kavanozlarda yaş olarak saklanır. Kızılıçık meyvesi ile yapılan kızılıçık tarhanası bu grubun farklı örneklerinden biridir. Fermente bir ürün olduğu için sağlık açısından da son derece faydalıdır.



TARHANA ÇORBASI

Tarhana, Türk Mutfağı'nın en özgün buluşlarından biridir. Türkiye'de pek çok tarhana çeşidi vardır. Genellikle evlerde kış hazırlığı olarak yapılır. Böylece mevsimin en olgun domatesleri, biberleri de değerlendirilmiş olur. Fermente bir ürün olduğu için aynı zamanda sağlık açısından da son derece faydalıdır. Besleyici özelliklerinden dolayı özellikle kış aylarında en çok tercih edilen çorbalar arasındadır. Sonbaharda yaylalardan toplanan kızcıklarla yapılan kızcık tarhanası soğuk algınlıklarına karşı birebirdir. Tarhana çeşitleriyle alakalı detaylı bilgiyi "Kiler" başlıklı bölümümüzde görebilirsiniz.



Malzemeler

6 Kişilik

- 150 g Bolu kızcık tarhanası
- 1.6 litre oda sıcaklığında tavuk veya et suyu
- 60 g tereyağı veya sadeyağ
- 1 tatlı kaşığı tuz
- ½ tatlı kaşığı kuru nane

1. Tarhanayı derin bir kâseye alın, üzerine et suyunun 1/3 kadarını ekleyip karıştırarak seyreltin.
2. Bir çorba tenceresine tereyağının 45 gramını koyup eritin.
3. Kalan et suyunu ekleyip kaynatın. Soğuk suda açtığınız tarhanayı sürekli karıştırarak kaynar suya ekleyin. Tuzunu serpin. Yaklaşık 15 dakika ara ara karıştırarak pişirmeye devam edin. Çok koyulaşırsa kaynar su ekleyin.
4. Tarhana çorbasının üzerine 15 gram tereyağında kızdırılmış kuru naneyi dökerek sıcak servis edin.

ŞEFİN NOTU: Bu tarif köfteli olarak hazırlanmıştır. Kuzu kıymasından biraz tuzla köfte yoğurun ve bilve büyüklüğünde köfteler yuvarlayın. 2 diş sarımsağı biraz tuzla havanda ezin. Bir tavayı ocağa koyup tereyağında köfteleri kavurarak pişirin. Ocaktan almaya yakın sarımsağı ekleyip kendi sıcaklığında karıştırın ve tarhana çorbasının üzerine ekleyip servis edin.



MÜCVER

Mücver Osmanlı dönemine ait yemek kitaplarında yer alan tariflerden biridir. Günümüz Türk Mutfağı'nda en çok sakız kabağı ile yapılan hâli bilinir. Evlerde kabak dolması yapılırsa ertesi öğün mutlaka mücver olur. Dolma için oyulan kabağın içi biraz malzeme ilavesiyle mücvere dönüştürülür ve Türk Mutfağı'ndaki atıksız mutfağın en tipik örneklerinden birini oluşturur. Kabaklı mücver, kızartma olmasına rağmen son derece hafif ve taze bir lezzete sahiptir. Bu tazelik hissini içine bolca konan taze soğan, maydanoz, dereotu üçlüsünden, bazen taze nane ilavesinden alır. Çoğu kez içine çatalla ezilmiş beyaz peynir de konulur. Son zamanlarda kızartılarak yapılanın yerine fırında yapımı da oldukça rahat görmektedir.



Malzemeler

6 Kişilik

- 3 adet kabuğu incecik kazınmış ve rendelenmiş sakız kabağı
- 5-6 adet ince kıyılmış taze soğan veya 1 adet ince kıyılmış orta boy soğan
- ½ demet ince kıyılmış maydanoz
- ½ demet ince kıyılmış dereotu
- 3 adet yumurta
- 60 g un
- ½ tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Kızartmak için

- 250 ml zeytinyağı

1. Kabakları soğan, maydanoz, dereotu, yumurta, un, tuz ve karabiberle birlikte iyice karıştırın.
2. Elde ettiğiniz cıvık hamurdan kaşık kaşık alıp kızgın yağa dökün, döktüğünüz parçaların her iki tarafını pembeleşinceye kadar kızartın.
3. Fazla yağı çekmesi için mücverleri kâğıt havlu üzerine alıp dinlendirin.
4. Sarımsaklı yoğurtla servis edin.

ŞEFİN NOTU: Sakız kabağı yerine balkabağı veya tercih ettiğiniz başka bir sebze kullanarak da mücver hazırlayabilirsiniz. Derin yağda kızartmak yerine fırında yağlı kâğıt üzerinde pişirebilirsiniz.



FAVA

Fava benzeri bakliyat püreleri Anadolu mutfağının Antik dönemden beri varolan besleyici yemekleridir. Aslında her türlü bakliyattan fava gibi mezeler yapılabilir. Özellikle kuru bakladan yapılan fava meze sofralarının favorisi olup vegan ve bitki temelli beslenenler için de lezzetli bir alternatiftir. Kuru bakla püresi soğuyunca kalıp gibi donar ve kesilerek servis yapılır. Kimi zaman da püre gibi biraz daha yumuşak hazırlanıp üstüne zeytinyağı gezdirilerek servis yapılır.



Hazırlayan: ARDA TÜRKMEN

Malzemeler

6 Kişilik

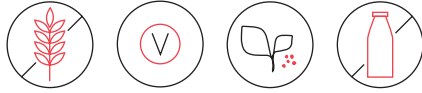
- 150 ml zeytinyağı
- 1 adet iri doğranmış orta boy soğan
- 400 g bir gece önceden soğuk suda ıslatılmış kuru bakla
- 40 g şeker
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 litre su
- 1 demet ince kıyılmış dereotu

1. Tencereye zeytinyağını koyun, ısınınca soğanları ekleyip hafif kavurun.
2. Ardından bakla, şeker ve tuzu ekleyin ve üzerini 4 parmak geçecek kadar su koyun.
3. Tüm malzemeler iyice yumuşayıp içinde hiç sıvı kalmayana kadar pişirin. Favanın çok sulu olmaması için suyunu iyice çekmesi gerekir. Tenceredeki malzeme hafif lapa kıvamında olmalıdır.
4. Hazır hale geldiğinde blender ile tüm malzemeyi pürüzsüz olana kadar ezin.
5. Dereotunu favaya ekleyin ve iyice karıştırdıktan sonra servis edeceğiniz kabın içine alın.
6. Üzerini şeffaf bir folyoyla kapatın. Soğuyunca buzdolabına alıp kıvam alana kadar 12 saat dinlendirin ve servis edin.



ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE

Zeytinyağlı taze fasulye Türk Mutfağı'nda bir klasiktir. Bazı evlerde bol domatesli yapılsa da eskiden tencere ortasına tek bir bütün soyulmuş domates konur, fasulyeler etrafına yelpaze gibi dizilir, yemek sadece yağına kalana dek pişirilirdi. Soğuyup demlenince servis tabağına şekli bozulmadan çevrilir ve son derece şık bir misafir yemeği olurdu.



Malzemeler

6 Kişilik

- 1,5 kg uçları ve kenarları
- ayıklanmış taze fasulye
- 2 adet kabukları soyulmuş orta boy soğan
- 200 ml sızma zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 4 adet çekirdekleri çıkarılmış ve küp küp doğranmış orta boy domates
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 300 ml kaynar su

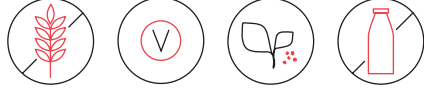
1. Orta boy sığ bir tencereye fasulyeleri avucunuzun içinde deste yapar gibi daire şeklinde düzgünce dizin. Soğanları tencerenin ortasına yerleştirin.
2. Üzerine zeytinyağı, tuz, domates ve şekeri ekleyin. Kapağını kapatarak kısık ateşte 10 dakika pişirin.
3. Daha sonra fasulyeye 300 ml su ilave edin. Tencerenin kapağını kapatarak kısık ateşte yaklaşık 35-40 dakika pişirin.
4. Fasulye pişince kapağı kapalı olarak soğumaya bırakın.
5. Fasulyeyi servis etmeden önce soğanları tencereden çıkartın. Kalan suyunu yavaşça tencerenin kenarından akıtıp bir kaba alın. Sonra fasulyeyi bir servis tabağına ters çevirin. Süzdüğünüz suyunu tekrar fasulyelerin üzerine gezdirerek dökün. Soğuk veya ılık servis edin.

ŞEFİN NOTU: Zeytinyağlı fasulye hemen her cinsle pişirilir. Birecik'in içi dolgun taneli "boncuk" cinsiyle lezzeti bir başka olur. Fasulyeleri dizmeden; ince kıyılmış soğan, domates, tuz, şeker ve zeytinyağı ilavesiyle kısık ateşte pişirebilirsiniz. Tencereye dizerek pişirecekseniz çalı fasulye tercih etmelisiniz.



ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI

Pek çok kişinin aklına ilk gelen dolmalardan biri biber dolmasıdır. Zeytinyağlı kadar etlisi de sevilir. İnce cidarlı dolmalık biber her ikisi için de en makbul olan türdür. Zeytinyağlısı için orta boy ya da nispeten küçük olanlar tercih edilir. Harcındaki tarçın, yenibahar gibi sıcaklık hissi veren baharatları dereotu, nane gibi ferahlatıcı otlar dengeler. Taze nane yerine bir tatlı kaşığı kuru nane de kullanabilirsiniz.



Malzemeler

6 Kişilik

İç harcı için

- 180 g pirinç
- 150 ml sızma zeytinyağı
- 15 g dolmalık fıstık
- 4 adet ince kıyılmış orta boy soğan
- 15 g kuş üzümü
- 200 ml sıcak su
- ½ tatlı kaşığı tuz
- ½ tatlı kaşığı şeker
- ½ tatlı kaşığı tarçın
- ½ tatlı kaşığı yenibahar
- ½ tatlı kaşığı karabiber
- ⅓ demet ince kıyılmış taze nane
- ⅓ demet ince kıyılmış dereotu

Dolma için

- 12 adet orta boy dolmalık biber
- 1 adet çekirdekleri çıkarılmış ve biberleri kapatacak boyda üçgen kesilmiş büyük boy domates
- ½ tatlı kaşığı tuz
- ½ tatlı kaşığı şeker
- 50 ml zeytinyağı
- 200 ml sıcak su

1. Pirinci bir kaba alın ve üzerini örtecek kadar su ekleyip nişastalı suyu çıkana kadar yıkayın. 20 dakika kadar suda bekletin. Yıkayıp süzün.
2. Tencereye zeytinyağını koyarak ısıtın. Dolmalık fıstıkları ve soğanları ekleyin. Pembeleşerek karamelize olana kadar kavurun.
3. Pirinci de ilave edip fıstık ve soğanla birlikte yaklaşık 5 dakika çevirin.
4. Kuş üzümünü ılık suda bekletip bir miktar şişmelerini sağlayın, süzün ve pirince karıştırın. Sıcak suyu, tuzu ve şekeri de ekleyip karıştırın ve tencerenin kapağını kapatıp ateşi kısarak yaklaşık 10 dakika pişirin.
5. Yarı diri kalmış pirince suyunu çekince baharatları ekleyin ve karıştırın. Soğuduktan sonra taze nane ve dereotunu ekleyin.
6. Dolmalık biberlerin sap kısımlarını, kenarlarına parmaklarınızla bastırarak biberden ayırın. Çekirdekleriyle beraber çekip çıkarın.
7. Biberleri yıkayıp süzün ve önceden hazırladığınız dolma içini elinizle hafif bastırarak, fazla sıkmayacak şekilde doldurun.
8. Domateslerden biberlerin üzerini kapatacak büyüklükte kapaklar kesin. Sonra doldurduğunuz biberlerin üzerine, domateslerin kenarları biberlerin içine girecek şekilde kapatın.
9. Hazırladığınız dolmaları, uygun büyüklükte bir tencereye domatesli kısımları üste gelecek şekilde yerleştirin.
10. Tuzu, şekeri ve zeytinyağını gezdirerek döküp suyu ilave edin.
11. Yağlı kâğıdı hafif ıslatıp suyunu sıkın ve tencerenin içine dolmaların üzerini kaplayacak şekilde serin.
12. Tencerenin kapağını kapatıp önce yüksek ateşte kaynayana kadar pişirin. Kaynamaya başladıktan sonra ateşi kısın ve yaklaşık 25 dakika, suyunu çekip biberler yumuşayuncaya kadar pişirin.
13. Ocaktan aldığınız tencereyi kapağı kapalı olarak soğumaya bırakın.
14. İyice soğuduktan sonra servis tabağında limon dilimleriyle süsleyerek servis edin.

ŞEFİN NOTU: Zeytinyağlı biber dolmasını isterseniz fırında da pişirebilirsiniz. Hazırlamış olduğunuz dolmaları yüksek kenarlı bir fırın tepsisine dizin. Zeytinyağını, tuzu, şekeri ve suyu üzerine gezdirerek dökün. Önceden ısıtılmış 200 °C fırında 20-25 dakika üzerine yağlı kâğıt sererek pişirin. En son üzerindeki yağlı kâğıdı çıkartıp biberlerin hafifçe kızarmasını sağladıktan sonra fırından alın.

TEPSİ BÖREĞİ

Tepsi böreği evlerde en sevilen ve sık yapılan börek türüdür. Elde açma hamurla daha güzel olsa da çoğu kez yufkacıdan hazır alınan taze yufkayla zahmetsizce hazırlanabilir. İçi peynirli, kıymalı olabileceği gibi ıspanak, kabak gibi sebzelerle de yapılabilir. Yufka aralarına bolca konan süt, yağ, yumurta karışımı sayesinde börek yumuşacık olur. Yufkayı aralarda boşluklar oluşacak şekilde buruşturarak koymak böreğin hamur olmaması için önemli bir püf noktasıdır.



Malzemeler

1 adet (25 santim tepsi için)

- 3 adet taze yufka

Börek harcı için

- 500 g yıkanıp temizlenmiş, kabaca doğranmış taze ıspanak
- 1 adet ince kıyılmış orta boy soğan
- 15 ml zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Yufkaları ıslatmak için

- 1 adet çırpılmış yumurta
- 100 ml süt
- 60 g eritilmiş tereyağı veya zeytinyağı

Üzeri için

- 1 adet çırpılmış yumurta sarısı

1. Tavadaki soğanı zeytinyağında soteleyin. ıspanağı, tuz ve biberi ekleyin. 2-3 dakika soteleyin ve bir kenara alın.
2. Yufkaları ıslatmak için gerekli malzemeleri iyice çırpın ve kenarda hazır bekletin.
3. Fırını 200 °C'ye ısıtın. Tepsiyi hazırladığınız yağ ve yumurta karışımıyla fırçalayın.
4. Birinci yufkayı kenarları boşta kalacak şekilde tepsiye serin. Hamur fırçası yardımıyla yağ ve yumurta karışımından yufkaya bolca sürün.
5. İkinci yufkanın yarısını tepsiye buruşturarak serin ve üzerine tekrar yağ karışımından fırçayla sürün. Diğer yarısını da aynı şekilde buruşturarak işlemleri tekrar edin.
6. ıspanaklı harcı yufkanın üzerine eşit şekilde yayın.
7. Kalan yufkayı aynı şekilde aralarına yağlı karışımdan sürerek tepsiye serin.
8. Tepsinin dışında kalan yufka uçlarını bohça gibi içine kapatın. Üzerine fırça yardımıyla çırpılmış yumurta sarısını sürün.
9. Börek tepsisini fırının orta katına koyun ve üzeri altın renginde kızarana dek 25 dakika pişirin.

ŞEFİN NOTU: Yufkaları tepsiye hafif buruşturarak dalgalı dizmek önemlidir; böylelikle yufkalar birbirine yapışmaz ve börek daha iyi kabarır.



OTLU PEYNİRLİ GÖZLEME

Gözleme köken itibariyle göçer Yörük kültürüne dayanır. Anadolu'nun her bölgesinde, özellikle köylerde sıklıkla yapılan, günümüzde kentlerde de çok sevilen gözleme, kolay hazırlanışı ve çabuk pişmesiyle çay bahçelerinin vazgeçilmezi bir hamur işidir. Anadolu'da yapılan gözlemeler o bölgenin yerli unuyla yapıldığı için tadı bir başka olur. Gözleme yapmak için mutfak düzeni gerekmez. Hazırlamak ve pişirmek için üç alet yeterlidir: Hamuru açmak için kısa ayaklı yuvarlak bir hamur açma tahtası, uzun ve ince bir oklava ve pişirmek için dışbükey ince metal bir sac. Açık havada ateş yakmak için çoğu kez doğadan kolaylıkla toplanan çalı çırpıdan yararlanılabildiği gibi, kapalı ortamda veya kentlerde bu iş için geliştirilmiş gazlı veya elektrikli aparatlar da kullanılabilir.



Malzemeler 6 adet

Hamur için

- 300 g tam buğday unu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 150 ml su

Harcı için

- 350 g taze ıspanak
- 300 g taze hardal otu veya tercihe göre seçilen mevsim otları
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 25 ml zeytinyağı
- 1 adet ince kıyılmış orta boy soğan
- ½ tatlı kaşığı karabiber
- 175 g ufalanmış beyaz peynir
- 8-9 dal ince kıyılmış maydanoz

Gözlemeyi yağlamak için

- 60 g tereyağı veya zeytinyağı

1. Unu ve tuzu bir kâseye eleyin. Ortasını havuz şeklinde açıp suyu ekleyin.
2. Kaptı yumuşak bir hamur elde edene kadar karıştırın ve elastik olana dek yoğurup pürüzsüz bir hamur elde edin.
3. Üzerine nemli bir bez örtüp 10-15 dakika dinlendirin.
4. Ispanak ve hardal otunu yıkayıp iyice arındırın ve süzün. Üzerlerini kaplayacak kadar kaynar suda ½ tatlı kaşığı tuzla birlikte haşlayın. 1 dakika sonra geri çıkarıp önceden hazırladığınız soğuk su dolu bir kaba alın.
5. Soğuk sudan çıkartıp suyunu sıkın ve kabaca doğrayın.
6. Yağı tavada ısıtın. Soğanı pembeleşene kadar tavada kavurun. Ispanağı ve otları ekleyip kısık ateşte bir dakika kavurarak pişirin.
7. ½ tatlı kaşığı tuz, karabiber ekleyip karıştırın, ocaktan alın. Bir kaba koyup soğumaya bırakın.
8. Soğuyunca peynir ve maydanozu ilave edin.
9. Hamuru 6 bezeye ayırın. Sonra her bezeyi unlanmış hamur tahtasında 2 milim kalınlığında, 20-25 santim çapında daireler halinde açın.
10. Harcı hamur dairesinin yarısına yayın. Hamurun boş tarafını üzerine kapatıp iyice bastırın.
11. Sacı veya teflon tavayı iyice ısıtın. Gözlemenin bir yüzünü altın rengi oluncaya kadar pişirin. Daha sonra diğer yüzünü pişirin.
12. Sıcak gözlemeyi iyice yağlayın ve hemen servis edin.

ŞEFİN NOTU: İhtiva ettiği harç bakımından en yaygın tercih edileni otlu peynirli olanıdır. Diğer taraftan kavrulmuş kıyma, soğanla kavrulmuş ıspanak, yabani otlar, haşlanmış patates veya balkabağı gibi çok çeşitli iç harçlar da gözlemeye yakışmaktadır.



KARİDES GÜVEÇ

Karides güveç balık lokantalarının geliştirdiği, şimdilerde ise neredeyse bir klasik haline gelmiş bir yemektir. Küçük kaplarda tek kişilik porsiyonlar olarak yapılsa da bazen paylaşım için ortaya sunulur. Karides güveç ev mutfaklarında pek rastlanmasa da, deniz mahsulleri sunan meyhane ve balık lokantalarının klasikleri arasına girmiştir.



Malzemeler

6 Kişilik

- 40 ml zeytinyağı
- 1 adet küçük küpler halinde doğranmış orta boy soğan
- 5 diş ince kıyılmış sarımsak
- 5 adet çekirdekleri ayıklanmış, halka doğranmış, tatlı sivri yeşilbiber
- 4 adet küp doğranmış orta boy domates
- 900 g ayıklanmış karides
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 130 g rendelenmiş kaşar peyniri
- 40 g tereyağı veya sadeyağ

1. Zeytinyağını bir tavada kızdırın. Sırasıyla soğan ve sarımsakları renk alana kadar kavurun.
2. Doğranmış yeşilbiber ve domatesleri ekleyin. Kavurma işlemini sürdürün.
3. Son olarak ayıklanmış karidesleri ekleyin ve tüm malzemeyi orta ateşte 2-3 dakika kadar kavurun.
4. Tuz, karabiber ve pul biber ekleyerek karıştırın. Karides karışımını güveç kaplarına paylaştırın.
5. Rendelenmiş kaşar peynirini serpiştirin. Yağı altı eşit parçaya bölüp peynirlerin üzerine yerleştirin.
6. Önceden ısıtılmış 200 °C fırında peynir eriyip nar gibi kızarana kadar 3-4 dakika fırınlayın. Sıcak olarak servis edin.

İZMİR KÖFTE

Bu yemek tepside yapılan köfte yemeklerinin en sevilenlerindendir. Lezzetini tüm malzemelerin önce tavada ayrı ayrı kızartılması, sonra da tepside birleştirilerek tekrar fırında pişirilmesinden alır. Özellikle suyuna eklemek banmak çok lezzetli olur. İçinde patates olduğu için doyurucudur, ayrıca yanına pilav gerekmez. Domatesin koyulaşan suyu ise köfteye yakışan güzel bir sos halini alır. İstenirse köfteye kekik de konur.



Malzemeler

6 Kişilik

- 750 g iki defa çekilmiş, orta yağlı koyun kıyma
- 120 g ıslatılmış bayat ekmeğin içi
- 2 adet ince rendelenmiş orta boy soğan
- 5 dal ince kıyılmış maydanoz
- 1 ½ tatlı kaşığı tuz
- ½ tatlı kaşığı karabiber
- 3 adet büyük boy patates
- 1 çorba kaşığı sadeyağ veya tereyağı
- 2 adet küçük doğranmış orta boy domates
- 200 ml sıcak su
- 5-6 adet çekirdekleri çıkarılmış ve dörde bölünmüş çarliston biber
- 1 adet elma dilim doğranmış orta boy domates

Kızartmak için

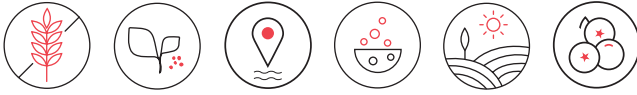
- 200 ml zeytinyağı

1. Kıymayı bir kaba alın. Ekmeklerin suyunu sıkıp soğanla birlikte kıymaya ilave edin.
2. Maydanoz, tuz ve baharatlarını ekleyerek iyice yoğurun.
3. Hazırladığınız bu köfte harcından iki ceviz büyüklüğünde parçalar ayırın, ıslak avcunuzun arasında oval şekil vererek bir parmak kalınlığında köfteler hazırlayın.
4. Patatesleri köfte büyüklüğünde elma dilimleri şeklinde kesin.
5. Zeytinyağını bir tavada ısıtın ve patatesleri önlü arkalı kızartıp bir tepsiye dizin.
6. Aynı yağda köfteleri de kızartıp patateslerin aralarına yerleştirin.
7. Ayrı bir tavaya 1 çorba kaşığı yağ koyun; eridikten sonra içine küçük doğranmış domatesleri ilave ederek 1-2 dakika pişirin.
8. Üzerine 200 ml su ekleyerek kaynatın.
9. Köfte ve patateslerin aralarına dikey şekilde biber ve domatesi yerleştirin.
10. Hazırlamış olduğunuz sosu tepsideki köftelerin üzerine dökün.
11. Önceden ısıtılmış 200 °C fırında domates ve biberler kızarana kadar yaklaşık 20-25 dakika pişirin.



İNCİR UYUTMASI

Kuru incir ile yapılan incir uyutması Anadolu mutfağının en kolay yapılan, fakat kolaylığına rağmen tadıyla fark yaratan bir tatlısıdır. Kuru incirler sıcak süt ile ezilerek hemhal olur, bir süre birlikte uyur, incir yoğurt mayası gibi bir etki yapar, incirli yoğurt gibi kıvamlı bir tatlı haline gelir. Uyutma adı süt ile incirin bir arada dinlendirilmesinden gelir. Bu tarifte geleneksel olarak şeker kullanılmasına rağmen, incirin tadı yeterli olduğu için hiç şeker kullanmadan da sağlıklı bir tatlı seçeneği olacaktır.



Malzemeler

6 Kişilik

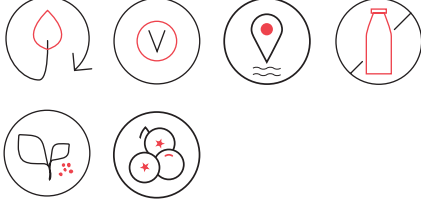
- 1 litre süt (tercihen keçi sütü)
- 250 g kuru Aydın inciri
- 2 çorba kaşığı dövülmüş ceviz (isteğe bağlı)

1. Tencerede sütü kaynatın. 50 °C sıcaklığa gelene kadar soğutun.
2. İncirlerin saplarını kesin ve ince ince doğrayın. Sütün içine ilave edin.
3. Tahta bir kaşıkla inciri sütün içinde iyice ezin. İncirler sütü emene kadar 30 dakika ezmeye devam edin. Bu işlem için mikser de kullanabilirsiniz.
4. Tencereyi yoğurt yapar gibi bezle iyice örterek 1 saat bekletin.
5. Kâselere pay edin ve buzdolabında 24 saat beklettikten sonra servis edin.
6. Arzu ederseniz cevizle servis edin.

ŞEFİN NOTU: İncir uyutma her türlü süt ile yapılabilir ancak keçi sütü ile yapıldığında sağlıklı olmasının yanı sıra çok özel bir lezzet olur. Sarı lop incir cinsinin kurutulması ile yapılan Aydın inciri bu tatlı için en ideal incir kurusudur.



SOMATA



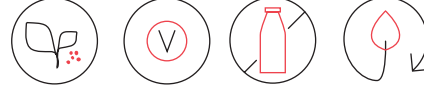
Günümüzde moda olan vegan sütlerin atası somata olabilir. Tatlı badem ile aroma vermesi için acı badem birlikte dövülür, su içinde biraz bekler ve ince tülbentten geçirilir. Bu şekilde badem sütü elde edilmiş olur. Artan badem posası kurabiye yapımında kullanılır. Somata yazın soğuk, kışın ise sıcak olarak içilebilir.

Malzemeler

6 Kişilik

- 50 g acı badem
 - 200 g tatlı Datça bademi
 - 1 litre su
 - 500 g şeker
1. Bademleri sıcak suda bekletip kabuklarını soyun.
 2. İyice kuruladıktan sonra havanda incecik dövün. 150 ml suyla karıştırıp bir tülbentten geçirerek süzün.
 3. Kalan posayı tekrar havanda dövüp 150 ml suyla karıştırarak tülbentten geçirin. Posayı kurutup kurabiye yapımında kullanmak üzere saklayın.
 4. Bir tencereye badem suyunu, şeker ve kalan suyu koyup kısık ateşte sürekli karıştırarak kaynayana kadar pişirin.
 5. Karışım süt rengini alınca ocağın altını kapatın. Hazırladığınız şurubu cam bir şişeye doldurun ve saklayın.
 6. İçeceğiniz zaman yarım su bardağı somataya yarım su bardağı su ilave edin. Sıcak veya soğuk içilebilir.

SÜBYE



Sübye badem ile yapılan somataya çok benzer. Farkı kavun çekirdekleri ile yapılmasıdır. Yaz boyunca yenen kavunların çekirdekleri yıkanarak kurutulur, eylül ayında dövülerek sübye yapılır. Kavun çekirdeklerinin bile ziyan edilmeyip çok lezzetli bir içeceğe dönüştürüldüğü bu tarif mutfağımızın atıksız yüzünün en güzel örneklerinden biridir.

Malzemeler

6 Kişilik

- 2 adet orta boy kavunun çekirdeği
 - 1 litre su
 - 600 g şeker
1. Kavun çekirdeklerini yıkayın ve bir tepsiye alıp güneşte kurumaya bırakın.
 2. Çekirdekleri havanda dövün. Hafif irice kalacak kadar dövmeniz yeterlidir.
 3. Bu sırada suyu kaynamaya bırakın. Kaynayan suya çekirdekleri ekleyin.
 4. Bir taşım kaynadıktan sonra şeker ekleyin. İyice karıştırın. Temiz bir tülbentten geçirerek süzün.
 5. Şerbeti cam şişelere, sürahilere koyup soğutun.

ŞEFİN NOTU: Bu geleneksel tarifi tüm malzeme-yi mutfak robotuna koyup çekerek de yapabilirsiniz. Pürüzsüz bir kıvama getirip tülbentten geçirerek süzün ve sürahiye koyarak soğutun.

Limonata



Demirhindi Şerbeti



Sübye

