



Pandemide
Glutensiz Lezzetler



“Glutensiz tariflerde ayrı bir lezzet var”



İçindekiler

Önsöz	7
GLUTENSİZ TUZLULAR	
Ekşi Mayalı Ekmek	10
Çiğ Köfte	14
Bazlama	16
İçli Köfte	18
Kabak Mücver.....	20
İçli Köfte	22
Su Böreği.....	24
Kars Hangeli	26
Karabuğday Çorbası	28
Kol Böreği	30
Hem Çörek Hem Poğaçı	32
Kıymalı Pide	34
Su Böreği.....	36
Patatesli Pide.....	38
Pizza.....	40
Karabuğdaylı Çiğ Köfte	42
Karnabahar Kısır.....	44
GLUTENSİZ TATLILAR	
Portakallı Sütsüz Pamuk Kek.....	48
Granula Tadında Kurabiye	50
Cocostar Kurabiye.....	52
Profiterol	54
Elmalı Kek	56
Limonlu Kek	58
Burdur Tatlısı.....	60
Gül Tatlısı.....	62
San Sebastian Cheesecake	64
Çilekli Kup	66
Elmalı Kurabiye.....	68
Mısır Unlu Kurabiye	70
Çikolata Parçalı ve Hindistan Cevizli Kek	72
Elmalı Kurabiye.....	74
Gül Tatlısı	76
Deniz Kestanesi	78
Magnolia.....	80
Ağlayan Kek	82
Cevizpare	84



Brownie Kurabiye.....	86
Magnolia.....	88
Rulo Kek.....	90
Tiramisu.....	92
Elmalı Kurabiye.....	94
İrmik Tatlısı	96
Lokum	98
Süt Burger.....	100
Kekten Baklava.....	102
Kremalı Vişneli Tart	104
Mini Köstebek Pasta.....	106
Kahveli Kurabiye	108
İmam Sarığı.....	110
Hindistan Cevizli Coco Topları.....	112
Karpuz Şeklinde Tart Kek	114
Ağlayan Pasta	116
Yaş Pasta.....	118
Portakallı Kek.....	120
Cheesecake	122
Havuçlu Kek.....	124
Sütlü İrmik Tatlısı	126
Selânik Gevreği.....	128
Frambuazlı Pasta.....	130
Taşfırın Kadayıf.....	132
Haşhaşlı Revani.....	134
Çikolatalı Pasta.....	136
Çikolatalı Cheesecake	138
Çölyak Hakkında.....	141
ÇÖLYAK TARİFLERİ	
Sebzeli Mısır Yarım Çorbası.....	144
Erzincan Çorbası	146
Yoğurtlu Mısır Çorbası	148
Patates Çorbası.....	150
Lahana Çorbası.....	152
Domates Çorbası.....	154
Sebze Çorbası.....	156
Ezogelin Çorbası	158
Yayla Çorbası.....	160
Mantı	162
Mısır Unlu Poğaçı.....	164
Peynirli Kek	166



Pizza.....	168
Erişte.....	170
Mısır Ekmeği.....	172
Kandil Simiti.....	174
Mısır Unlu Krep.....	176
Sebzeli Tart	178
Yaş Pasta.....	180
Su Muhallebisi.....	182
Portakal Şuruplu Mısır Unlu Revani	184
Mısır Unlu Kek.....	186
Pekmezli Mısır Unlu Kek	188
Elmalı Kurabiye.....	190
Beze	192
Acıbadem Kurabiyesi	194
Mısır Unu Helvası.....	196
Şekerpare	198
Mısır Unlu Şerbetli Helva	200
Profiterol.....	202
Jöleli Yaş Pasta.....	204
Fındıklı Yaş Pasta	206
Kakaolu Baton Pasta.....	208
Mantar Kurabiye.....	210
Sable Bisküvi	212
Mısır Ekmeği Salatası	214
Patates Salatası	216
Kısır.....	218
Çin Salatası	220
Mücver.....	222
Bakliyat Salatası.....	224
Mısır Yarmalı Mercimek Köftesi	226
Patates Böreği.....	228
Tuzlu Bisküvi.....	230



Önsöz



PANDEMİDE GLUTENSİZ LEZZETLER

Bugün toplumumuzda kimilerimizin bir yaşam biçimi olarak kabul ettiği ancak yaşam biçimine dönüştürünceye kadar birçok aşamalardan geçerek kabullenebildiği bir hastalık var o da ÇÖLYAK...

İlk teşhis edildiğinde herkesin korkulu rüyası haline gelen fakat ömür boyu yapılan diyet sonucunda bireylerin sağlıklı olarak yaşamlarını devam ettirebildiği bir hastalık. 100 kişide 1 kişinin çölyak olduğu toplumumuzda glutensiz diyet konusunda titiz çalışmaların yapılmasının gerekliliğini vurgulamak isteriz.

Bilinen gerçek şu ki; önce ilk adım doğru teşhis, sonra bilinçli yapılan diyet sonucunda sağlıklı bir yaşam ve bunun da sonucunda en önemli nokta sosyal hayat çerçevesinde bu durumu topluma kabul ettirebilmek. Kanaatimizce tek amacımız bu olmalıdır. Toplum bilinçlenirse ve de sunulan bilgiyi uygularsa doğru ve emin adımlar atılır. Bu bilinci sağlamada çölyaklı bireylere büyük görevler düşmektedir. Hastalığın teşhisini doktorlarımız yapar ancak sosyal hayatta nasıl davranılacağı konusunda bilgiler çölyaklı birebir yaşayan bireyler sayesinde paylaşılarak yaşam tarzına dönüştürülür.

Çölyak teşhisi konulduğunda bu yeni hayat tarzında en çok paylaşım glutensiz tarifler konusunda olmaktadır. Denenmiş tarifler elden ele dolaşarak çölyaklıların hayatını kolaylaştırmıştır. Ayrıca, derneğimizde her Cumartesi gerçekleştirdiğimiz glutensiz yaşam günlerinde tariflerin bir çoğu denenmiş ve de reçeteleri oluşturulmuştur. Glutensiz tarifler elden ele dolaşarak paylaşılmıştır.



Biliyorsunuz 2020 yılı 14 Martından itibaren dernek faaliyetlerimize PANDEMİ yüzünden ara vermek zorunda kaldık. Hepimiz evlerde karantinadaydık. Dış dünyayla bağlantımız kesildi. Çalışmalarımıza whatsapp , e-posta ve sosyal medya gruplarımızda gerçekleştirdiğimiz etkinliklerle devam ettik. Zaman zaman yarışmalar, yardım etkinlikleri ile gündemimizi sıcak tutmayı ve birbirimizden kopmamayı hedefledik. Bu dönemde özellikle anneler çölyaklı çocukları , çölyaklı bireyler de kendileri için çok nefis glutensiz lezzetler ortaya çıkardılar ve gruplarda paylaşım yaptılar. Bizler de hem tarihe bu pandemi sürecini not düşmek hem de paylaşılan ve de “En iyi Glutensizi Ben Yaptım” yarışmamıza gönderilen tarifleri belgelemeyi amaçladık. Bu süreçte bizlere verdiğiniz destek ve anlayış ile gönderdiğiniz tarifler için hepimize çok teşekkür ediyor, Çölyak gönüllüsü Nuray Eryurt tarafından pdf’e aktarılarak düzenlenen ” Pandemi’de Glutensiz Lezzetler” adlı çalışmamızı siz çölyaklıların hizmetine sunuyoruz.

Umarız bu sıkıntılı süreç en kısa zamanda sona erer ve bu çalışma sadece anılarda bir belge olarak kalır. Sağlıklı, mutlu ve glutensiz günlerde görüşmek dileğiyle...
Sevgiyle ve dostlukla...

Şebnem Ercebeci Çınar
Çölyak Derneği Başkanı
Ankara, Eylül, 2020



Glutensiz
TUZLUZAR



Ekşi Mayalı Ekmek





EKŞİ MAYALI EKMEK

Glutensiz ekşi maya nedir ? Nasıl yapılır?

Ekşi maya denen şey, aslında, bir mantar türü olan maya hücresinin un-su karışımı içinde çoğalması ve karbondioksit gazı üretmesi ile oluşuyor. Havada bulunan maya hücreleri un-su karışımının içinde gelişmeye başlıyorlar ve belli bir olgunluğa geldiklerinde karbondioksit gazı üretiliyorlar. Bu aşamadaki doğal mayanın ekşi bir kokusu oluyor ve bu yüzden “ekşi maya” deniyor. Maya hücrelerinin karbondioksit gazı üretmesi ile ekşi mayanın içindeki baloncuklar oluşuyor. Ekmek yapımı için hamur hazırlanırken un-su karışımına bu mayadan ekleniyor ve hamur en az 12 saat mayalanmaya bırakılıyor. Bu uzun mayalanma süresinde maya hücreleri hamurun içinde karbondioksit gazı üreterek gözenekler oluşturuyorlar, biz de buna “hamur mayalandı” ya da “kabardı” diyoruz.

Her canlı organizma gibi, ekşi mayanın da yaşamaya devam etmesi için beslenmesi gerekiyor. Bu yüzden ekmek hamuruna mayayı ekledikten sonra, geriye kalan maya miktarına un ve su katılarak maya “besleniyor”. Doğal ekmek yapabilmek için ekşi maya üretiminin ve beslenme sürecinin de mümkünse doğal unla yapılması gerekiyor.

Sağlıklı bir gelişim süreci ile başlayan ekşi maya, eğer düzenli olarak beslenirse, yıllarca yaşayabilir.

Farklı türlü unlarla, farklı türden ekşi mayalar üretmek mümkün. Hangi tür undan ekmek yapılacaksa, ekşi mayanın da o un ile başlatılmış olması tercih edilir. Örneğin tam buğday ekmeği yapımı için tam buğday unundan üretilmiş ekşi maya, çavdar ekmeği yapımı için çavdar unundan üretilmiş ekşi maya, glutensiz ekmek yapımı için glutensiz undan (pirinç unu, glutensiz) Eğer siz de kendi ekşi mayanızı üretmek isterseniz, bunu kolaylıkla gerçekleştirebilirsiniz.

İşte size formülü:

100 gram unu ve 100 gram suyu cam bir kavanoz ya da kabın içinde karıştırın. Eğer glutensiz ekşi maya yapmak isterseniz 100 gramlık bir karışım ile ya da marketlerde satılan glutensiz un karışımı ile başlayın.

Ekşi Mayalı Ekmek





EKŞİ MAYALI EKMEK

Ekşi Mayalı Ekmek Tarifi:

2 su bardağından biraz fazla ekşi maya hazır olması gerekiyor (Mayadan 100 gr kadar ayırmayı unutmuyoruz) 3 su bardağı kadar ılık su (Çeşme suyu olmayacak) ele yapışan ve akışkan bir hamur elde edene kadar glutensiz un eklenir. Ekşi maya karabuğdaylı olduğu için ekstra karabuğday eklenmez ama bir avuç kadar nohut unundan eklenir, 2 çorba kaşığı kadar öğütülmüş keten tohumu ekleyip üzerini sera ile kapatarak 10 saat kadar sıcaklığa yakın rüzgâr almayan bir yerde mayalandırılır. Fırını 200 dereceye getirip sıcak fırında önce 20-25 dakika daha sonra ise fırını 160 dereceye düşürüp üzeri ve altı kızarana kadar pişirilir.

Derrin ÖZGÜR

Çiğ Köfte





ÇIĞ KÖFTE

Malzemeler:

- 2 su bardağı glutensiz mısır irmiği
- 2 su bardağı sıcak su (irmik suyu çekene kadar pişirilir, ılınınca diğer malzemeler eklenir)
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 adet orta boy soğan
- 1 Türk kahvesi fincanı zeytinyağı
- 1 Türk kahvesi fincanı isot
- 1 Türk kahvesi fincanı pul biber
- 2 yemek kaşığı nar ekşisi
- 1 adet limonun suyu
- 3 yemek kaşığı patates unu

Yapılışı:

Piştirilen irmik içerisine bütün malzemeler eklenir iyice yoğurulur.

Yasemin ANIZ

Bazlama





BAZLAMA

Malzemeler:

- 4 su bardağı ılık su
- 8 su bardağı Ege Un
- 2 tatlı kaşığı maya
- 2 tatlı kaşığı Şeker
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 yumurta
- 4 yemek kaşığı yoğurt

Yapılışı:

Yoğurulur ve tavada pişirilir.

Bilen İZHAN

İçli Köfte





İÇLİ KÖFTE

Malzemeler:

250 gr yağsız dana kıyma
2 su bardağı pirinç
3 su bardağı mısır irmiği
1 büyük haşlanmış patates
3 yemek kaşığı patates
pirinç ya da mısır unu
2 tatlı kaşığı tuz
3 yumurta
Kimyon
Karabiber
Pul biber

İçi için Malzemeler:

750 gram kıyma
4 büyük soğan
Maydanoz
Kimyon
Karabiber
1 su bardağı ceviz
1 kaşık yağ

Yapılışı:

Kıyma soğanla bir kaşık yağda kavrulur, içine baharat, maydanoz ve ceviz eklenir. İç malzemesi hazırdır. Dış malzemeyi hazırlamak için pirinç haşlanır, üzerine mısır irmiği eklenip yaklaşık 20 dakika macun kıvamına gelinceye kadar özleşene kadar biraz su eklenerek yoğrulur. Sonra elle limon kadar parça alıp, bir parmağı ıslatıp, içi oyulur ve soğuk kıyma harcı doldurulup yine eli ıslatıp, kapatılır. Ardından yaklaşık 15 dakika kadar dolapta dinlendirilir. Ve bol yağda kaşıkla çevirerek kızartılır.

Bilen İZHAN

Kabak Mucrer





KABAK MÜCVER

Malzemeler:

3-4 adet orta boy kabak

1 adet patates

1 adet havuç

Yarım kase kadar rendelenmiş beyaz peynir

3 yumurta

3 fincan glutensiz un yada (2 fincan glutensiz un 1 fincan mısır unu) karışık kullanılabilir.

Maydanoz, dereotu, taze soğan

Karabiber, tuz

Eğer fırında yapılıyorsa bir yemek kaşığı zeytinyağı

Kızartma oluyorsa yağ sadece tavaya konulur.

Yapılışı :

Tüm sebzeleri rendelenip suyu sıkılır ve derin bir kaseye alınır. Üzerine çırpılmış yumurtaları eklenir. Rendelenmiş peynir, ince kıyılmış maydanoz, taze soğan, dereotu ilave edilir. Glutensiz un ve baharatları ilave edip iyice karıştırılır. (İster tavada ister fırında) 180° alt üst kızarana dek pişirilir.

Mine GENÇ

İçli Köfte





İÇLİ KÖFTE

Malzemeler:

3 su bardağı Mısır bulguru

1 adet yumurta

Tuz

Salça

Mısır ve glütensiz un

İç Malzeme;

Soğan

Kıyma Tuz

Salça

Baharat

Yapılışı:

Bulguru iyi yumuşayıp suyunu çekene kadar pişiriyoruz soğumaya bırakıyoruz soğuyunca yumurta tuz salça mısır unu ve glütensiz unu ekliyoruz kıvam alana kadar şeklini verip , bol kızgın yağda kızartıyoruz.

Serda NÜCEL

Su Böreği





SU BÖREĞİ

Malzemeler:

3 adet yumurta
Yarım çay bardağı yoğurt
Yarım çay bardağı süt
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tepelime tuz
Aldığı kadar glutensiz un (3 su bardağı kullandım)

İç Harcı İçin Malzemeler:

200 gram beyaz peynir
200 gram kaşar peyniri
Maydanoz
Ara katlarını yağlamak için 1 çay bardağı sıvı yağ

Yapılışı:

Sıvı malzemeleri mikser yardımıyla çırpalım. Unu ve tuzu eleyerek kulak memesi kıvamında bir hamur yoğuralım. Yoğrulan hamuru 10 bezeye ayıralım. Fırın tepsisi büyüklüğündeki hamurumuzu açalım. Açılan hamurları tencerede kaynamış olan suda haşlayalım. Haşlanan hamurları soğuk suyla dolu kabın içine atalım. Soğuyan hamurumuzu sudan çıkaralım fazla suyunu elimizle alıp hamurumuzu tabanı yağlanmış tepsimize döşeyelim. Ara katlarını bir fırça ile yağlayalım. Bu işlemi beşinci bezeye kadar devam ettirelim. Sonra kalan hamurlarımızı yağlayarak üs tüste koymaya devam edelim. Son hamurumuzun üzerini de kızarması için yağlayalım. 200 derece fırında pişirelim.

Hanife CANPOLAT

Kars Hangeli





KARS HANGELI

Malzemeler:

Glutensiz Halk Ekmek unu
Sinangil Glutensiz Un Plus
2 yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı su

Sosu:

1 su bardağı yoğurt
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı tuz

Üzeri için:

1 büyük kuru soğan
125 gram tereyağı

Yapılışı:

Un, yumurta, tuz ve su bir kaba alınır, mantı hamuru sertliğinde yoğurulur. Hamur bezelere ayrılır, bezeler tezgahta un serpilerek oklava ile açılır. Açılan hamur ne çok ince ne de çok kalın olmalıdır. Açılan hamur kare şeklinde kesilerek bir tencerede kaynayan suya atılarak haşlanır ve kevgir ile suyu süzülerek geniş bir tabağa alınır. Üzerine yoğurt ve sonrasında soğan sosu dökülür, sıcak iken yenilir.

Sibel AYDEMİR

Karabuğday Çorbası





KARABUĞDAY ÇORBASI

Malzemeler:

Yarım çay bardağından bir parmak az karabuğday

7 yemek kaşığı süzme yoğurt

4 veya 5 su bardağı su

1 yumurta

Bir yemek kaşığı pirinç unu

Üzeri için sıvı yağ ve nane

Tuz

Yapılışı:

Karabuğday yıkanır biraz suda bekletilip açılması sağlanır. Daha sonra tencere de pişene kadar haşlanır. Haşlama suyu süzülür. Yoğurt yumurta ve pirinç unu karıştırılır üzerine su eklenir hazırlanan meyane süzülen karabuğdayla karıştırılır tekrar pişmeye alınır. Kaynayana kadar karıştırılarak pişirilir. Tuzu eklenir. Sıvı yağ ve nane ayrı bir tavada hafif çevilip çorbaya eklenir. (Arzu eden haşlanmış nohut da ekleyebilir.)

Nejla ÖZTÜRK

Kol Boregi





KOL BÖREĞİ

Malzemeler:

İç Harcı için: 5 orta boy patates, bir tutam maydanoz, 1 tatlı kaşığı pul biber, 1 tatlı kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı tuz

Hamur için: 1 tatlı kaşığı kuru maya, 1 tatlı kaşığı tuz, 4,5 su bardağı un, 2 su bardağı tuz

Hamuru yağlamak için: ½ paket margarin, 1 su bardağı sıvıyağ, üzerine sürmek için 1 yumurta

Yapılışı:

Patatesler haşlanıp küp şeklinde doğranır İçine maydanoz, karabiber, kırmızı pul biber, tuz eklenir. Aynı bir tavada margarin ve sıvı yağ eritilir. Hamuru için ilk önce sıvı malzemeler karıştırılır. Yavaş yavaş kuru malzemeler konulur. Hamur kıvamını alıncaya dek yoğurulur. Yoğurduktan sonra biraz dinlendirilir. Elma büyüklüğünde bezeler alınır. Bir tane hamuru alıp yuvarlak açılır. İçine yağ karışımından sürülür. Kare oluşacak şekilde yağlanır. Hamur bitene kadar bu şekilde yapılır. Daha sonra ilk yağladığımız hamuru alıp kare şekilde açılır .Bir kenarına patates harcından konulur. Rulo şeklinde sarılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üstüne delikler açılır ve yumurta sarısı sürülüp fırına verilir.

Fatma YILDIRIM

Hem Çörek Hem Poğaç





HEM ÇÖREK HEM POĞAÇA

Malzemeler:

Hamuru için:

2 yumurta (birinin sarı üzeri için)

1 su bardağı yoğurt

½ çay bardağı sıvı yağ

½ margarin

½ çay kaşığı toz şeker

½ kaşığı yemek tuzu

1 kabartma tozu

Aldığı kadar glutensiz un

Çöreğin iç harcı:

Çeyrek margarin unla kavrulur. Dövmüş cevizler eklenir. Hafif pembeleştikten sonra kapatılır.

Yapılışı:

Hamur için malzemeleri karıştırılır. Yapılan bezeleri yuvarlayıp hamuru delip içine tatlı kaşığıyla iç harcından eklenir. Kapatarak elle hafif açıp kenarları büzülür. Daha sonra yumurta sarısı üzerine sürülüp susamlar eklenir. 180 derecelik fırında pişirilir.

(Aynı hamurdan poğaçaya yapıp içine istediğiniz malzemeyi koyabilirsiniz.)

Feride GÜLTEKİN



Kıymalı Pide





KIYMALI PIDE

Malzemeler:

Hamuru için;
500gr Glutensiz Un
1 paket Dr Oetker Kabartma Tozu
1 bardak Ilık Süt
1 çay kaşığı tuz

İç Malzeme için;
300 gr Kıyma
2 domates
2 soğan
½ demet maydanoz
3 sivri biber
1 /2 çay kaşığı karabiber
Tuz (1/2 çay kaşığı)

Üst Kenar için;
1 yumurta

Yapılışı:

Kabın içine un, ılık süt , kabartma tozu ve tuz koyup yoğurulur. Diğer tarafından soğanlar, biberler domates ve maydanoz ince ince kıyılır, kıymayı ekleyip karabiber ve tuz ile harmanlanır. Hamura şekil verilir, iç malzeme hamura yerleştirilir, son olarak kenarlarına yumurta sürülüp fırına verilir.

Melise BİLGİN

Su Böreği





SU BÖREĞİ

Malzemeler:

Hamuru için;
7 adet yumurta
1 çay bardağı su
1 çay kaşığından biraz fazla tuz
Aldığı kadar un

İçi için;

1 büyük kâse beyaz peynir
2-3 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı tereyağı

Yapılışı:

Malzemelerin hepsi bir kaba konarak güzelce yoğurulur. 30 dakika hamur dinlenmeye bırakılır. Sonra hamur 12 eş parçaya bölünür ve açılır. (2 tanesini sonra altına ve üstüne kapatacağız) 10 tanesi üst üste konarak üçgen şeklinde 4 eş parçaya bölünür. Sonra tepsi yağlanır ve ayırdığımız 2 parçadan biri tepsinin altına serilir. Daha sonra kaynamış olan suyumuzun içine 4'e böldüğümüz hamurlar birer birer kaynamış suyun içine atılır ve 2-3 dk suda pişirilir. Sonra soğuk suyun içine atılır ve daha sonra bir bezin içinde suyu alınır ve tepsiye döşenir. Bu şekilde 2 üçgen parçamız bitesiyeye kadar bu işlem devam eder ve tepsiye tek tek döşenir. 2 üçgen parçamız bittikten sonra tepsiye hazırlamış olduğum iç dökülür. Üzerine tekrar aynı işlem yapılır. Üstüne ise ayırmış olduğumuz 2 parçadan diğeri konur. En üstüne 2-3 yemek kaşığı yağ dökülür. 200 derecede üstü kızarıncaya kadar pişirilir.

Derin ÖZGÜR



Patatesli Pide





PATATESLİ PİDE

Malzemeler:

- 4 adet orta boy haşlanmış patates
- 1 yumurta
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 çay bardağı zeytinyağı veya eritilmiş margarin
- 2 su bardağı pirinç unu
- Tuz
- Çörekotu

Yapılışı:

Patates ezilir. Tüm malzeme karıştırılır şekil verilir. 180 derecelik fırında pişirilir.

Berrin NÜCESOY



Pizza





PIZZA

Malzemeler:

Sucuk

3 adet yeşil biber

2 adet kırmızı biber

250 gram rendelenmiş kaşar peyniri

500 gram glütensiz un

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı toz şeker

2 yemek kaşığı sıvı yağ

1 tatlı kaşığı kuru maya

Sosu İçin:

2 adet rendelenmiş domates

1 yemek kaşığı salça

2 diş sarımsak

2 yemek kaşığı sıvı yağ

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı kekik

Yapılışı:

Un, su, tuz, maya, toz şeker ve sıvı yağ karıştırılır kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilir. Hamur yarım saat dinlendirilir. Merdane ile tepsinin büyüklüğünde açılır. Kabarmaması için çatal ile üstüne delikler açılır. 180 derecelik fırında 10 dakika pişirilir. Sos malzemeleri derin bir tencereye konulup kısık ateşte kaynatılır. Biraz soğuduktan sonra fırından çıkarılan pizza hamuruna sürülür. Ardından rendelenmiş kaşar eklenir ve dilimlenmiş sucuk, kırmızı biber, yeşil biber (isteğe göre mantar, mısır vs.) eklenir. 180 derecelik fırında 20 dakika pişirilir.

Dilber NURMAZ

Karabuğdaylı Çiğ Köfte





KARABUĞDAYLI ÇİĞ KÖFTE

Malzemeler:

- 1,5 su bardağı karabuğday (Rondoda ya da öğütücü de bulgur kıvamında öğütülecek)
- 1,5 su bardağı kaynar su
- 1 adet büyük boy soğan
- 2 diş sarımsak
- Yarım çay bardağı isot
- 1 yemek kaşığı kırmızı biber
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber
- 1 yemek kaşığı nar ekşisi
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 küçük kase doğranmış maydanoz ve taze nane (isteğe göre eklenmeyebilir)
- Sıvı yağ (kıvama göre eklenecek)
- 2 yemek kaşığı salça (domates ve biber karışık)
- Yarım limon
- 1 orta boy haşlanmış blenderden geçirilmiş patates

Yapılışı:

Karabuğdaya tuz atarak sıcak suyla ıslatıp bir 10 dakika demlendirelim. Sonra soğanı ve sarımsağı rendeleyelim ayrı bir kaba alıyoruz. Ben makinede çekiyorum. Siz rendeleyebilirsiniz fark etmez. Soğanı yıkayıp süzüyoruz ve suyunu sıkıp atıyoruz karabuğdayın içine alıyorum. Daha sonra diğer malzemelerin hepsini atıp kaşıkla bir güzel karıştırıyoruz. Rengi ve baharatları iyice karabuğdaya yayılana kadar. Sonra alıyoruz çorba çektiğimiz blenderi elimize yukarıdan aşağı doğru bastırarak gezdire gezdire çekiyoruz köfteyi. Büyük robot varsa onda da yapabilirsiniz çok koymayıp ama blender daha temiz ve pratik oluyor. Çok da yormadan ara ara dinlendirebilirsiniz blenderi. Kaşıkla arada karıştırın ki alt üst eşit çekilmiş olsun. Ve hazır çiğ köfte elimizle bir iki karıştırırsak daha iyi kıvama geliyor. Afiyet olsun.

Derrin ÖZGÜR

Karnabahar Kısır





KARNABAHAAR KISIRI

Malzemeler:

- 1 adet orta boy karnabahar
- 1 adet yemeklik doğranmış kuru soğan
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 4 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 5 dal taze soğan
- 1/2 demet maydanoz,
- 1/2 adet limonun suyu,
- 1 yemek kaşığı nar ekşisi,
- göz kararı kırmızı pul biber, göz kararı yenibahar, göz kararı karabiber, göz kararı tuz

Yapılışı:

Karnabaharı robottan geçirin. Yapışmaz tavaya zeytinyağının yarısını koyarak Soğan, sarımsak soteleyin. Karnabaharlarınınıda sotelenen soğan, sarımsağın ve salçanın içine atın hafifçe kavurun. Diğer yanda tüm yeşillikleri incecik kıyın. Soğumuş karnabaharlarla birleştirip, baharatları, limon suyu, kalan zeytinyağı ve ilave edip servis yapın.

(Karnabahardan kısır mı olur demeyin. Mutlaka deneyin. Bulgurla yapılan kısırdan farkı yok. Ayrıca diyet için de ideal ve çok sağlıklı bir tarif)

Derin ÖZGÜR

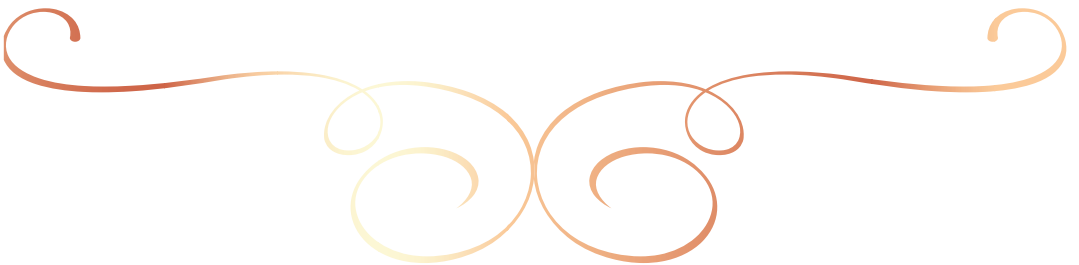


Glutensiz
TATLIQLAR





Portakallı Sütsüz Pamuk Kek





PORTAKALLI SÜTSÜZ PAMUK KEK

Malzemeler:

- 4 yumurta
- 200 ml portakal suyu
- 1 portakal kabuğu rendesi
- 250 gr glutensiz un
- 70 gr tereyağ (yumuşak)
- 100 gr sıvı yağ
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu

Yapılışı:

Yumuşak tereyağ ve şeker iyice çırpılıp yumurtalar ile birlikte çırpmaya devam edilir. Sıvı malzemeler karıştıktan sonra katı malzemeler elenip spatula yardımıyla iyice karıştırılıp kek kalıbına konup 180°C de fanlı fırında 30 ya da 45 dakika da pişirilir.

Ayşe KARAAĞAÇ

Granula Tadında Kurabiye





GRANUZA TADINDA KURABIYE

Malzemeler:

2 yumurta

1 ay bardağı Şeker

(Suda beklemiŐ hurma ya da pekmez olabilir)

2 su bardağı glütensiz yulaf

Göz kararı un

2 su bardağı kuru kayısı ve dut- kuruyemiŐ de konabilir

Yapılışı:

Şeker ve yumurta çırpılır içine malzemeler eklenir. Yulafların yumuŐaması için yarım saat bekletilir. Yağlı kağıt üzerine Şekil verilerek yerleştirilir.

Firuze ÖZDEMİR

Cocostar Kurabiye





COCOSTAR KURABIYE

Malzemeler:

1 su bardağı pudra şekeri

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

1/2 paket margarin (tereyağı da kullanılabilir)

2 yemek kaşığı sıvı yağ 3 yemek kaşığı kakao

2 yumurtanın birini tam ikincinin beyazını ayır aldığı kadar ege glutensiz un.

İç malzemesi:

1/2 su bardağı pudra şekeri

1 su bardağı hindistan cevizi

3 yemek kaşığı süt

Ayırduğunuz bir yumurta akını karıştır.

Döndü ÖKSÜZ

Profiterol





PROFİTEROL

Malzemeler:

Hamuru için:

1 su bardağı su, 1 parmak kalınlığında tepeleme tereyağı, 1 su bardağından bir parmak eksik glütensiz un, 3 yumurta

Muhallebisi için:

3 çorba kaşığı glütensiz un, 2,5 su bardağı süt, 1 su bardağı şeker, 1 paket vanilya

Üzeri için:

1 paket çikolata sosu, 2,5 su bardağı süt

Yapılışı:

Tencerede bir su bardağı su kaynatılır. İçine tereyağı atılıp eritilir. Un eleyip karıştırılır. Çok az kavrulur ve altı kapatılır. 15 dakika soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra 3 yumurta birer birer hamura yedirilerek yoğurulur. Bir kaşık yardımıyla ufak miktarlarda alınıp tepsiye dizilir. 170-180 derecelik fırında 40 dakika üzeri pembeleşinceye kadar pişirilir. Tencereye un, süt, şeker ve vanilya konularak muhallebi pişirilir. Pişen hamurların içi kesilerek muhallebi doldurulur. Daha sonra çikolata sosu pişirilir. Hamurların üzerine dökülerek servis edilir.

Celile ÖZOLGUN

Elmalı Kek





ELMALI KEK

Malzemeler:

- 3 yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağından iki parmak eksik sıvı yağ
- 2,5-3 su bardağı glütensiz un
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 paket kabartma tozu ve isteğe bağlı vanilin

Üzeri için:

- 2 adet ince ince dilimlenmiş elma
- Üzerine serpmek için 2 yemek kaşığı pudra şekeri

Yapılışı:

Öncelikle yumurtaları ve şekeri köpürünceye kadar çırpılır. Ardından süt ve sıvı yağ katılır. Sıvı malzemelerimiz karıştırıldıktan sonra un ve kabartma tozunu ve tarçını ekleyip normal kek kıvamında olana kadar karıştırılır. Yağlanmış yuvarlak tepsi veya borcama dökülür. Üzerine dilimlenmiş elmalar diklemesine batırarak dizilir. 180 derecede ısıtılmış fırında 40-45 dakika kadar pişirilir. Fırından çıkartıldığında üzerine pudra şekeri serpilir.

Şükran SARIKAYA

Limonlu Kek





LİMONLU KEK

Malzemeler:

4 yumurta

1,5 su bardağı Toz Şeker

½ su bardağı sıvı yağ

1,5 su bardağı süt

2 su bardağı Glutensiz Un

1 su bardağı pirinç unu

3 yemek kaşığı Limon suyu

Yapılışı:

Hepsi karıştırılıp 180 derece önceden ısıtılmış fırında pişirilir.

Bilen İZHAN

Burdur Tatlısı





BURDUR TATLISI

Malzemeler:

- 2 yumurta
- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 1 ay bardağı yoğurt
- 1 ay bardağı irmik
- 1 ay bardağı toz Şeker
- Un (kek unlarıyla yapıldığında daha güzel oluyor)

Şerbeti için:

- ½ su bardağı toz Şeker
- ½ su bardağı su

Yapılışı:

Hamuru yumuşak bir hamur olacak. Öncelikle yoğurma kabına yumurta, toz Şeker, sıvı yağ, yoğurt ve kabartma tozu olarak tel ırpıcı ile çırpılır . İrmik de ilave edilerek karıştırılır. Karışıma yavaş yavaş un ekleyerek hamur yoğurulur. Hamurdan portakal büyüklüğünde parçalar alınır ve tezgah üzerine uzunlamasına Őeritler halinde açılır. Daha sonra tezgaha irmik serpilir ve hazırlanan Őeritlerin her yeri irmiğe bulanır. Son olarak yaklaşık 1' er parmak geniŐliđinde kesilir. Pişirme kağıdı serdiğimiz fırın tepsisine yerleştirilir ve 180 derece fırında pişirilir. Sıcakken zerine ılık Şerbet dökülür.

Esra TURKA



Gül Tatlısı





GÜL TATLISI

Malzemeler:

- 1 adet yumurta
- 3 kaşık yoğurt
- 2 kaşık sirke
- ½ çay bardağı sıvı yağ
- Yarım bardak süt
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı şeker
- Aldığı kadar un

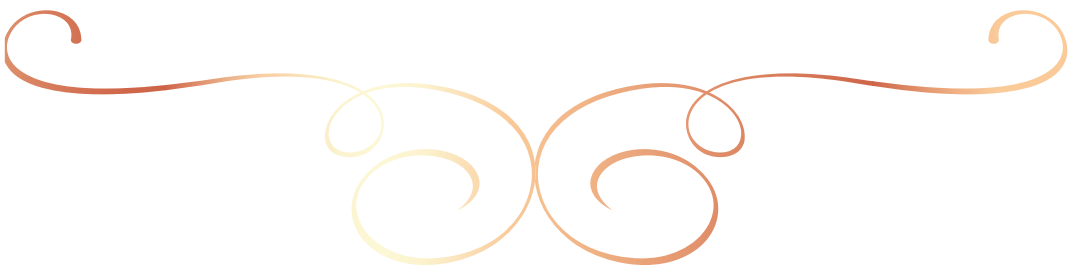
Yapılışı:

Kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğrulur, küçük bezeler yapılır. Açılabildiği kadar açıp içine badem konup, 4'e bölüp şekil verilir. Üzerine tere yağ ve sıvı yağ dökülüp fırına verilir. Kızardıktan sonra 2.5 su bardağı seker 2.5 su bardağı su kaynatılıp şerbet haline gelince üzerine dökülür.

Nimet SARIŞIK



San Sebastian Cheesecake





SAN SEBASTIAN CHEESECAKE

Malzemeler:

- 4 adet yumurta
- 1,5 su bardağı şeker
- 500 gram Labne peynir
- 2 kutu krema
- 1 paket vanilin
- 2 yemek kaşığı glutensiz un

Yapılışı:

Toz şeker ve labne peyniri büyük bir karıştırma kasesinin içerisine alın. Mikser yardımıyla şeker güzelce eriyene kadar 5-6 dakika kadar çırpın. Ardından ilk yumurtayı ilave edin ve güzelce çırpmaya devam edin. Her yumurta için bu işlemi uygulayın. Bir yumurta ekleyin, çırpın. Ardından diğerlerini de tek tek ilave edip karışıma yedirin. Yumurtalarınızı da karışıma yedirdikten sonra kremayı ekleyerek güzelce karıştırın. Dilerseniz bu aşamada vanilya da ilave edebilirsiniz. Son olarak unu da ekleyerek güzelce çırpın. Orta boy bir kelepçeli kek kalıbını yağlayın. Pişirme kağıdı kalıba kenarlardan hafif taşacak şekilde yerleştirin ve hazırladığınız karışımı içerisine aktarın. 190 derecede önceden ısıtılmış fırında 45 dakika ya da 1 saat kadar pişirin. Bu süre fırınınızın performansına göre değişkenlik gösterebilir. Pişince fırının kapağı yarı açık şekilde yaklaşık yarım saat dinlendirin. Ardından çıkarıp oda sıcaklığında soğumaya bırakın. Oda sıcaklığında dinlendirdikten sonra en az 8 saat, tercihen 1 gün dinlendirin. Yağlı kağıdını da çıkarıp dilimleyerek servis edin.

Seçil SÜZEL

Çilekli Kup





ÇİLEKLİ KUP

Malzemeler:

- 1 litre süt
- 1 su bardağı şeker
- 4 yemek kaşığı un
- 1 paket vanilya
- 1 paket Glutensiz krem şanti
- 1 bardaktan 1 parmak az süt
- Yarım kg. çilek
- 1 avuç çiğ fındık
- 1 paket glutensiz bisküvi

Yapılışı:

İlk olarak muhallebi yapılır. Şeker, un, vanilya bir tencereye konur, hepsinin birbirine karışması sağlanır ve üzerine 1 lt süt eklenip orta ateşte karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir. Piştikten sonra bir kenarda soğumasını beklerken krem şanti hazırlanıp dolaba konulur. Sonra bisküvinin yarısını iyice ufaltıp diğer yarısını kabaca kıralım ve içine ezilen fındıkları koyalım. Diğer taraftan da çilekler küp küp doğranır. En son olarak soğuyan muhallebiye krem şanti eklenip kup veya bardağa konur, biraz bisküvi biraz çilek biraz da muhallebi eklenir, dinlendirip servis yapılır.

Seçil SÜZEK

Elmalı Kurabiye





ELMALI KURABIYE

Malzemeler:

250 gr yumuşatılmış margarin
1 yumurta
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 yemek kaşığı süt veya yoğurt
Yarım su bardağı glutensiz pudra şekeri
3,5 su bardağı un

İç Harcı İçin: 4 elma, 1 yemek kaşığı tarçın, 1 su bardağı dövülmüş çiğ ceviz içi, 2 yemek kaşığı ayçiçeği yağı, 4 yemek kaşığı toz şeker

Elmalı Kurabiye zeri İçin: Glutensiz Pudra şekeri

Yapılışı:

Öncelikle tarife i harcını yaparak başlayın. Elmaların kabuklarını soyup bir tavanın içerisine rendeleyin. Ayçiçeği yağı, şeker ve tarçını ilave edip suyunu çekinceye kadar pişirin. Son olarak ceviz iini ilave edip 1-2 dakika daha pişirin. Soğumaya bırakın. Hamuru için, tüm malzemeyi bir kap içerisine ekleyerek yoğurun. Kurabiye hamurunu, mutfak tezgahında 3 mm kalınlığında açıp üçgenler kesin. Kesilen parçaların geniş taraşlarına hazırladığınız elmalı harcı paylaştırıp rulo şeklinde sarın. Fırın tepsisini tereyağı ile yağlayın veya yağlı kağıt kullanın. Fırın tepsisinin içine hazırladığınız kurabiyeleri dizip, 180 dereceye ayarlı fırında 20-25 dakika pişirin. st pembeleşmeye başladığında fırının ısısını kapatın. Fırından ıkarılan kurabiyelerin üzerine bol miktarda pudra şekeri serperek servis yapın.

Seçil SÜZEK

Mısır Unlu Kurabiye





MUSIR UNLU KURABIYE

Malzemeler:

- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 3 yemek kaşığı yoğurt
- 1 paket kabartma tozu
- 2 yumurta sarısının birini ayır üzeri için
- 2,5 su bardağı mısır unu
- 100 gr mısır nişastası

Yapılışı:

Kek hamurunda bir tık katı olacak şekilde malzemeler karıştırılır. Yumurta sarısı sürülür. 200 derece fırında 40-45 dakika pişirilir.

Emine ÖRTAŞ

*Çikolata Parçalı ve
Hindistan Cevizli Kek*





ÇİKOŁATA PARÇALI VE HİNDİSTAN CEVİZLİ KEK

Malzemeler:

- 3 yumurta
- 1 Su bardağı şeker
- 1 Su bardağı yağ
- 1 Su bardağı süt
- Yarım su bardağı çikolata parçası (Mabel)
- Yarım su bardağı Hindistan Cevizi
- 2 Su bardağı glutensiz un
- 1 Su bardağı mısır unu
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya

Yapılışı :

Yumurta ve şeker 5 dakika boyunca mikser yardımı ile çırpılır, sonrasında süt ve yağ eklenir. Un karışımlarına kabartma tozu ve vanilya eklendikten sonra tekrar karıştırılır son olarak çikolata parçaları da eklenip pişirilecek kek kalıbına dökülür, hindistan cevizi de üzerine serpidikten sonra fırına verilir. 150 derece fırında 1 saat boyunca yavaş yavaş pişirilir.

Deniz KURU

Elmalı Kurabiye





ELMALI KURABIYE

Malzemeler:

4 adet yeşil elma

2 yemek kaşığı şeker

1 tatlı kaşığı tarçın

Elmaların kabukları soyulur ve rendelenir. Şeker ve tarçın eklenip kavrulur.

150 gr tereyağı

1 paket vanilya

1 çay kaşığı kabartma tozu

1 çay bardağı Mina Pudra şekeri

2 yemek kaşığı yoğurt

1 yumurta

Aldığı kadar un

Yapılışı:

Hepsi karıştırılır. İçine elmalı malzeme konur. 180 derecelik fırında pişirilir. Soğuyunca üzerine pudra şekeri serpilir.

Semra BUZUR

Gül Tatlısı





GÜL TATLISI

Malzemeler:

- 2 yumurta
- ½ paket margarin (eritilmiş)
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 1 çay bardağı mısır irmiği
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 paket kabartma tozu
- Alabildiği kadar un
- Ceviz veya fındık

Şerbeti için:

- 3 su bardağı şeker
- 4 su bardağı su

Yapılışı:

Malzemelerin hepsi yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde yuvarlak açılır. Karşılıklı kenarları bıçakla kesilir. Ceviz veya fındık koyulur. Gül şekli verilir. Fırında kızarana kadar pişirilir. Soğuduktan sonra şerbeti dökülür.

Gülen ŞENKAL

Deniz Kestanesi



Magnolia





MAGNOZIA

Malzemeler:

- 1 litre süt
- 6 yemek kaşığı pirinç unu
- 2 yemek kaşığı mısır nişastası
- 1 vanilya
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 5 yemek kaşığı toz şeker
- Öğütülmüş kakaolu kek
- Öğütülmüş ıspanaklı kek
- Meyve (muz, şeftali)

Yapılışı:

Sütün içerisine pirinç unu, nişasta ve şeker katılarak muhallebi kıvamına getirilir. Altını kapatınca tereyağı ve vanilya katılır. Bardağın tabanına kakaolu kek konur. Muz dizilir. zerine muhallebisi dökülür. zerine ıspanaklı kek koyulduktan sonra üzeri meyveler ile süslenir.

Sibel AYDEMİR

Ağlayan Kek





AGZAYAN KEK

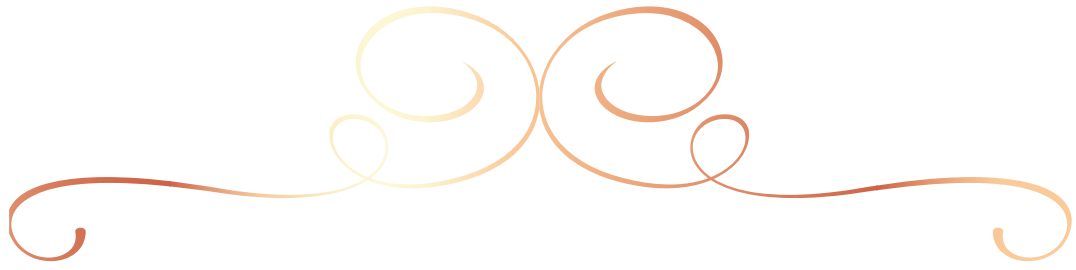
Malzemeler:

Dr. Oetker glutensiz kakaolu kek karışımı
3 yumurta
yarım su bardağı sıvı yağ
180 ml. su 1 su bardağı süt
Dr. Oetker glutensiz çikolatalı sos
2,5 su bardağı süt
Dr. Oetker glutensiz krem şanti
1 su bardağı süt
Hindistan cevizi (isteğe göre)

Yapılışı:

Herhangi bir kaba Dr. Oetker kek karışımı dökülür üzerine 3 yumurta yarım su bardağı sıvı yağ 180 ml su eklenir ve 3 dakika Çırpılır. Yağlanmış borcuma (24x24 cm) karışım dökülür ce önceden ısıtılmış 140° fırına gönderilir 40-45 dakika pişirilir. 20 dk soğuması için bekletilir soğuduktan sonra 1 su bardağı süt üzerine dökülür ardından üzeri için Dr. Oetker glutensiz çikolatalı sos ile 2,5 su bardağı süt pişirilir ve ara ara karıştırarak Soğutulur. Ardından Dr. Oetker glutensiz krem şanti 1 su bardağı süt Çırpılır hazır hale geldiğinde kekin üzerine yayılır . Buzdolabında 1-2 saat bekletilir üzerine soğuyan sosu dökülür isteğe bağlı Hindistan cevizi serpilebilir.

Selma EYVAZOĞLU



Cerizpare





CEVİZPARE

Malzemeler:

- 125 gr margarin
- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 1 ay bardağı irmik
- 1 ay bardağı Hindistan cevizi
- 2 yumurta bitane içine girecek (2.akını içine bırak sarısını üstüne bırak)
- Yarım ay bardağı çekilmiş ceviz
- Yarım ay bardağı toz şeker
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya

Yapılışı:

Elinde yuvarla ortasına ceviz konulacak yumurta sarısı üzerine sürülecek, fırında pişirilecek.

Feride GÜLTEKİN

Brownie Kurabiye





BROWNIE KURABIYE

Malzemeler:

- 125 gram tereyağı (oda sıcaklığında)
- 1 ay bardağı pudra şekeri
- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 3 yemek kaşığı kakao
- 3 su bardağı glutensiz un
- 1 adet yumurta

şerbeti için: 1 su bardağı su, 1 su bardağı toz şeker, bir kaç damla limon

Yapılışı:

İlk önce şerbetini hazırlanır. Bunun için bir kuk tencereye su ve şekerikonup, kaynamaya yakın limon sıkılır ılınmaya bırakılır. Tereyağı ,un, yumurta, kakao, pudra şekeri, sıvı yağ, vanilya ve kabartma tozu karıştırılır. Ele yapışmayacak bir hamur elde edilir. Bir tepsiye yağlı kağıt serilir ve hamurdan parçalar alınıp yuvarlak şekil vererek tepsiye dizilir. Aynı işlem bütün hamura yapılır. 200 derecede 10 dakika pişirilir. Kurabiyeler piştikten sonra, ilk sıcaklığı gidince ılınmiş olan şerbete kurabiyeler batırılıp çıkarılır. Üzerlerine hindistan cevizi ve Antep fıstığı ve cevizi serperek servis edilir.

Feride GLTEXİN

Magnolia





MAGNOZIA

Malzemeler:

- 1 litre süt
- 1/2 su bardağı Şeker
- 4 yemek kaşığı glutensiz un
- 1 yumurta
- 1 paketli Őekerli vanilin
- 1 paket glutensiz pronot bisküvi
- İsteğe göre ŐeçilmiŐ meyveler

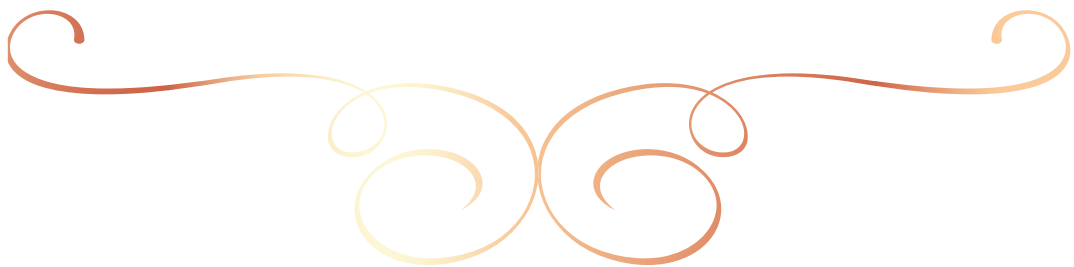
Yapılışı:

Süt, un, Şeker ve yumurta sürekli karıştırılarak kısık ateşte pişirilir. Pişince içine vanilin eklenir. Glutensiz bisküviler ezilip un kıvamına getirilir. İçine badem yada fındık da eklenebilir. Dilediğiniz meyveler kullanılabilir. Un kıvamına getirdiğiniz bisküviler, piŐirdiđiniz muhallebi ve meyveler isteğe göre servis kasenize sıralanır. Servis ederken üzeri meyve ile süslenir.

Feride GÜLTEKİN



Rulo Kek





RULO KEK

Malzemeler:

5 yumurta
5 yemek kaşığı toz şeker
5 yemek kaşığı yoğurt
1 kabartma tozu
Aldığı kadar glutensiz un

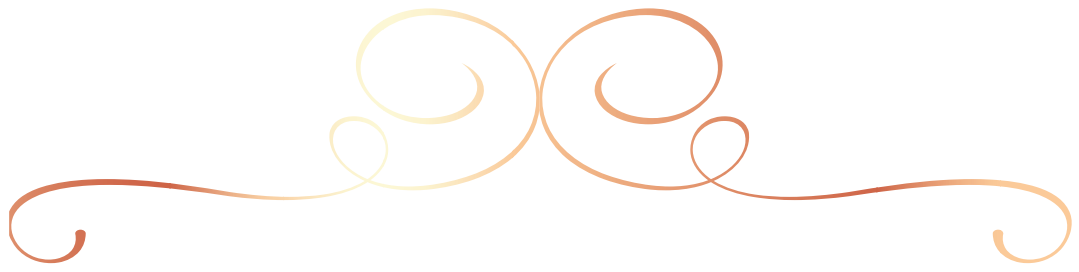
İç harcı için:

4 su bardağı süt
Yarım paket puding
Kreması için;
1,5 su bardağı süt
1 paket krem şanti

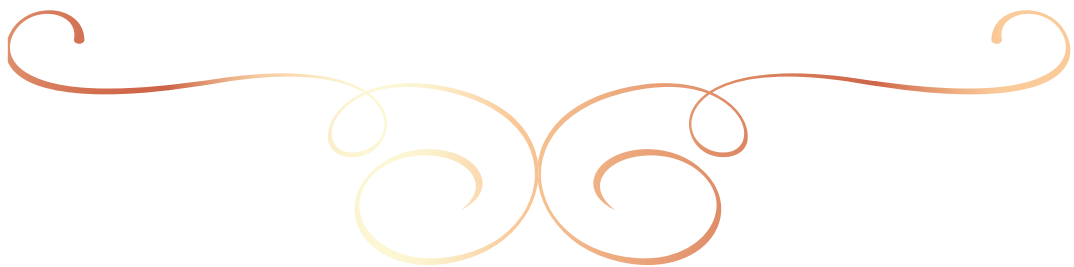
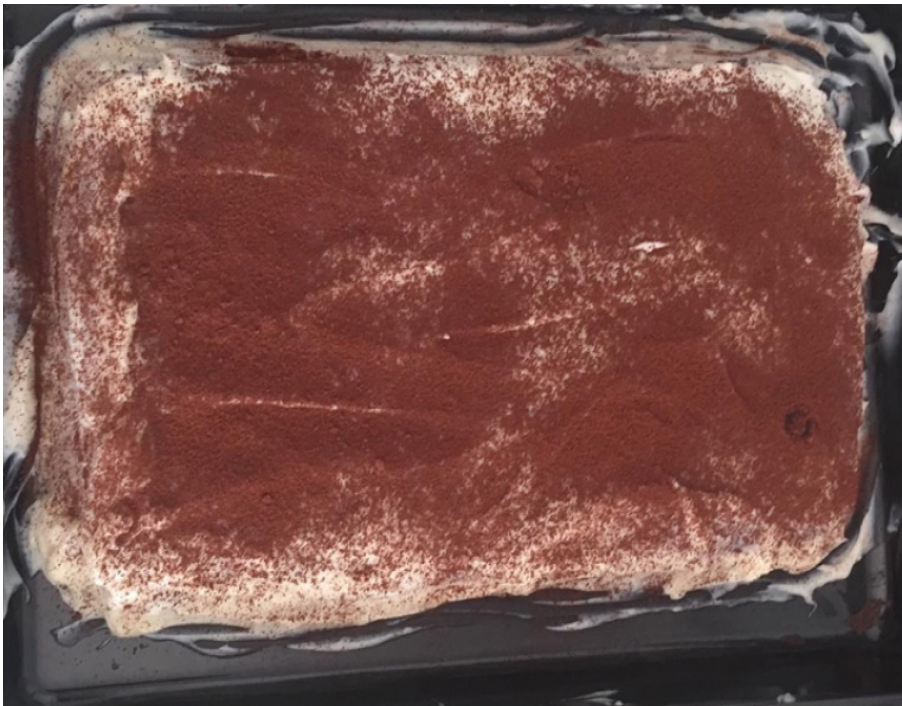
Yapılışı:

Keki için malzemeler karıştırılır. 180 derecelik fırında yağlamadan pembeleşene kadar pişirilir. Kek piştikten sonra hafif soğuyunca spatulayla altı kaldırılır. Başka bir tepsiye bıraktıktan sonra iç harcı yani pudingi içine döküp her yere yayılır. daha sonra keki D harfi olacak şekilde ikiye katlanır. Puding tamamen soğuduktan sonra krem şantiyi üstüne döküp dolapta 2 saat bekletilir. Servis edilir.

Feride GÜLTEKİN



Tiramisu





TIRAMISU

Malzemeler:

- 3 yumurta
- 9 yemek kaşığı şeker
- 3 yemek kaşığı sıcak su
- 120 gr glutensiz un (1 su bardağından 1 parmak eksik)
- 2 yemek kaşığı kakao

Keki ıslatmak için: 1/2 su bardağı sıcak su, 1 yemek kaşığı nescafe, 1 yemek kaşığı tozşeker, Krema malzemeleri: 1 yumurta, 2 yemek kaşığı ege glutensiz un, 2 yemek kaşığı tozşeker, 1 + 1/4 su bardağı süt, Yarım paket labne peyniri (100 gr)

Yapılışı:

Kek için, yumurtalar ve toz şekeri köpürene kadar çırpılır ve sıcak su ilave edilir. Un ve kakao eklenerek karıştırılır. Yağlanmış kalıba hamur dökülür. 175 dereceye ayarlanmış fırında pişirilir. Kreması için bir tencerede yumurta , un ve şeker muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırılır. Ocaktan aldıktan sonra labne peyniri ekleyip çırpılır. Sonra bir bardakta nescafe , toz şeker ve su karıştırılır. Süt yavaş yavaş ilave edilir mikserle çırpılır . Pişen kek iki parçaya bölünür ve birinci parça servis tabağına yerleştirilir . Kekin üzeri nescafe karışımının yarısı ile ıslatılır . Kremanın yarısı kekin üstüne dökülür ve üzeri kaplanır. Diğer kek üzerine yerleştirilir ve kalan nescafe karışımı kalan kısmı ile ıslatılır. Kekin üzeri kalan krema ile kapatılır. Biraz kakao üzerine dökülür.

Feride GÜLTEKİN

Elmalı Kurabiye





ELMALI KURABIYE

Malzemeler:

- 3 adet elma
- 1 ay bardağı toz Şeker
- 1 su bardağı iri kırılmış ceviz
- 1 ay kaşığı tarçın

Hamuru için:

- 1 ay bardağı yoğurt
- 250 gram yumuşak margarin
- 1 ay bardağı Pudra Şekeri
- 1 paket Vanilin
- Aldığı kadar ege glutensiz un
- 1 paket Kabartma Tozu
- 1 yumurta

Őzeri için:

- Yarım ay bardağı Pudra Şekeri

Yapılışı:

Tavada i malzemeler hafif kavrulur. Soğuyana kadar hamur yapılıp bezeler oluŐturulur. Daha sonra bezeler yuvarlanıp içine elmalı harçtan koyup iki kenardan kıvrılır. 180 derecede pişirilir en son piştikten sonra őzerine pudra Şekeri dőkölür.

Feride GŐLTEKİN



İrmik Tatlısı





İRMİK TATLISI

Malzemeler:

- 3 yumurta
 - 1 orba kasesi toz Şeker
 - 1 orba kasesi yoğurt
 - 1 orba kasesi sıvı yağ
 - 1 orba kasesinden fazla irmik
 - 2 paket karbonat
 - 1 kase glutensiz un
- İçine ceviz ekleyebilirsiniz.

Şerbeti için:

- 3 su bardağı toz Şeker
- 2 su bardağı su

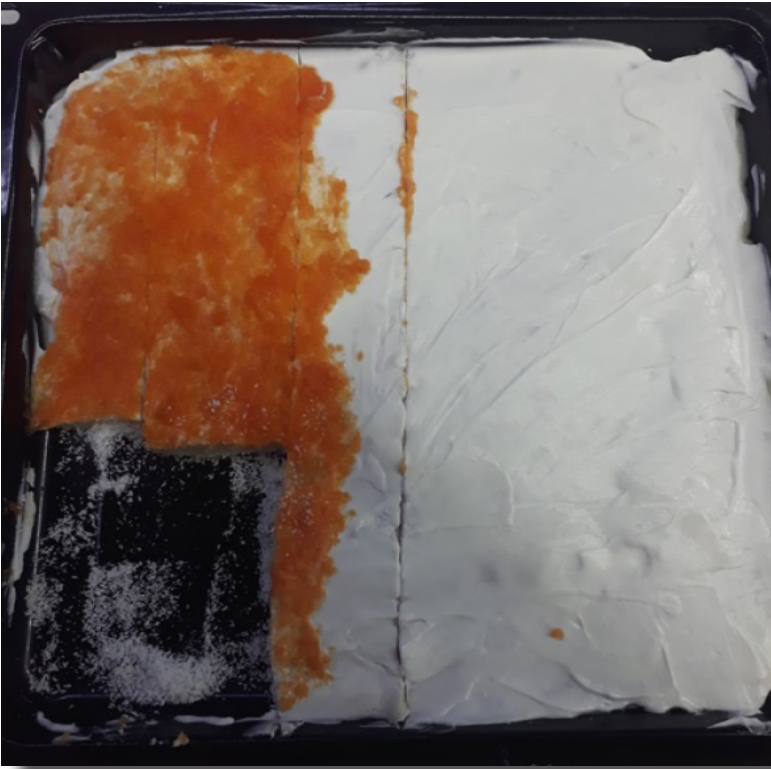
Yapılışı:

Malzemelerin hepsini karıştırıp yağlanmış tepsiye dökülür. Piştikten sonra sıcak Şerbet soğumuş keke dökülür. Üzeri hindistan cevizi veya fıstık tozuyla süslenir.

Feride GÜLTEKİN



Lokum





LOKUM

Malzemeler:

- 1 litre süt
- 1 bardak Şeker
- 1 bardak un
- 1 paket vanilya

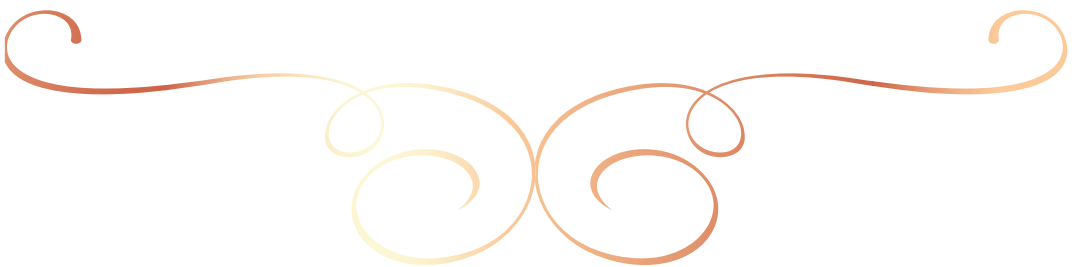
Yapılışı:

Hepsi pişirilir. Kaynayınca 1 kaşık margarin atılır, altı kısılır. 3 dakika daha pişirilir. Tepsiyeye hindistan cevizi serpilir. Hazırlanan muhallebi dökülür. Soğuyunca üstüne 1 paket glutensiz krem Şanti yayılır, iÇ harcı iÇin iki tane havuÇ rendelenir. 1 bardak su , 1 çay bardağı Şeker ile bu karışımı biraz pişirilir. Daha sonra blendırdan geÇirilir.

Nejla BAYRAK



Süt Burger





SÜT BURGER

Malzemeler:

- 2 yumurta
- 1 su bardağı şeker
- ½ çay bardağı sıvı yağ
- 2 su bardağı süt.
- 2 yemek kaşığı kakao
- 1 paket vanilya.
- 1 paket kabartma tozu
- 3 bardak glütensiz un
- Hamuru kek kıvamında olacak

İçi için:

- 1 paket krema
- 1 paket krem şanti
- 2- 3 damla limon
- 1 yemek kaşığı bal

İlknur RAMAZANOĞLU



Kekten Baklava





KERTEN BAKLAVA

Malzemeler:

- 1 Su bardağı süt
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 paket vanilya
- 1 yumurta
- 1 yemek kaşığı sirke
- 4 su bardağı un
- 1 su bardağı çekilmiş ceviz

Şerbeti:

- 3.5 su bardağı şeker
- 4 su bardağı su

Yapılışı:

Yumuşak bir hamur yapılır.. Yağlanmış bor cama yayılır. Baklava dilimleri şeklinde kesilir. 180 derecede pişirilir. Şerbet soğuk olarak fırından çıkınca üzerine dökülür.

Nursel KALAYCIOĞLU

Kremalı Vişneli Tart





KREMALI VIŞNELİ TART

Malzemeler:

Hamuru için:

- 2 su bardağı un+1 yemek kaşığı un
- 1 adet yumurta
- 1paket vanilya
- Yarım su bardağı toz şeker
- 50 gr tereyağ veya margarin

Vişneli Kreması için:

- 1 su bardağı süt
- 1su bardağı vişne
- 1 yemek kaşığı nişasta
- 2 yemek kaşığı toz şeker

Kreması için(sade)

- 1 bardağı süt
- 2 yemek kaşığı nişasta
- 4 kaşık toz şeker

Yapılışı:

Hamur malzemelerinin hepsi karıştırılıp, 180 derecelik fırında pişirilir.

Kreması (sade): Tüm malzemeleri tencereye ilave edilir. Koyu kıvam alana kadar pişirilir.

Vişneli krema için: Tüm malzemeler tencereye ilave edilir. Koyu kıvam alana kadar pişirilir.

Tart hamuru fırından alınır soğutulmuş kremayı (visneli ve sade) önce sade olanı tart hamurunun üzerine dökülür sonra aynı şekilde vişneli krema döküldükten sonra buzdolabında 1 saat bekletilir.

Tuğba GÖKTEPE

Mini Köstebek Pasta





MİNİ KÖSTEBEK PASTA

Malzemeler:

- 3 adet yumurta
- 1su bardağı toz şeker
- 1/2 çay bardağı süt
- 1/2 çay bardağı sıvı yağ
- 3 yemek kaşığı dolusu kakao
- 1 paket vanilya
- 1.5 su bardağı glutensiz un

İçine:

- 2 paket krem şanti
- 1.5 su bardağı soğuk süt
- 2-3 adet muz

Yapılışı:

2 paket krem şantiyi 1.5 su bardağı süt ile çırparak buzdolabında bekletilir. 3 yumurta 1 su bardağı toz şeker çırpılır. Üzerine yarım çay bardağı süt , yarım çay bardağı sıvıyağ ve 3 yemek kaşığı kakaoyu ekleyerek çırpmaya devam edilir. Daha sonra 1 paket kabartma tozu, vanilya ve 1.5 su bardağı glutensiz un ilave edilip çırpılır. Yağlanan tepsiye dökülüp pişirilir. Ilımış olan kekten su bardağı ile yuvarlak daireler çıkarılır. Kalan kek parçaları un haline getirilir. Kesilen keklerin üzerine krem şanti sıkılır. Üzerine dilimlenmiş muz yerleştirilir. Tekrar krem şanti ile kapatılır. Kek kırıntıları ile pastanın her tarafı kaplanır.

Selda ATASOY

Kahveli Kurabiye





KAHVELİ KURABİYE

Malzemeler:

- 125 gr tereyağı
- Yarım su bardağı toz şeker
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 yumurta
- 1 çay bardağı dövülmüş ceviz
- 1,5 tatlı kaşığı pudra şekeri
- 1 yemek kaşığı Hindistan cevizi
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- Aldığı kadar un
- Üzerine dövülmüş fındık
- 1,5 yemek kaşığı kahve

Yapılışı:

Bütün malzemeler karıştırılır, şekil verilerek 180 derecelik fırında pişirilir.

İlknur RAMAZANOĞLU

İmam Sarığı





İMAM SARIĞI

Malzemeler:

Keki için:

4 yumurta

1su bardağı şeker

1 yemek kaşığı zeytinyağı

2 yemek kaşığı sıcak su

1 su bardağı glutensiz tepeleme Un

1.5 yemek kaşığı kakao

1 çay kaşığı kabartma tozu

1 çay kaşığı vanilya

(2 ölçü olarak tek tek pişirilecek, 170 derece fırında soğuyunca çay bardağı ile kesip üzerine 1 çorba kaşığı süt dökülecek)

Ara kreması için:

1 lt süt

1 yumurta

1 su bardağı şeker

1 su bardağı Ege Glutensiz Un tepeleme

1 çorba kaşığı tereyağı

1 vanilya

Yapılışı:

Kremayı keklerin arasına koyup kenarlarını önce artan kremaya daha sonra hindistan cevizine bulanır en üstüne Dr. Oetker çikolata sos koyu kıvamlı yapıp dökülür, 1 gece buzdolabında bekletilir.

Erin DURUŞKAN



Hindistan Cevizli Coco Topları





HİNDİSTAN CEVİZLİ COCO TOPLARI

Malzemeler:

1 krem şanti

1 su bardağı soğuk süt

1,5 su bardağı Hindistan cevizi

2 yemek kaşığı hindistan cevizi unu

3 paket çikolata

Üzerine pasta süsü ya da hindistan cevizi

Yapılışı:

Krem şantiye süt eklenir ve çırpılır içerisine hindistan cevizi ve unu konur karıştırılıp dolaba yerleştirilir. 1 saat sonra küçük parçalar halinde alınıp yuvarlanır benmari şeklinde eritilen çikolatalara (bir tencereye su konup üzerine bir kaptta çikolatalar eritilir eriyince 1 yemek kaşığı sıvı yağ konulup karıştırılır toplar çikolataya batırılırken ocağın altı kısılır) batırılarak yağlı kağıdın üzerine konularak üzeri süslenir buz dolabında bir süre daha soğutularak yenir.

Tuğba - Faruk OĞUZ

Karpuz Seklinde Tart Kek





KARPUZ ŞEKLİNDE TART KEK

Malzemeler:

3 yumurta
1 su bardağı Şeker
1 su bardağı ispanak püresi
½ su bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
2 paket vanilya
2 su bardağı glütensiz un

Kreması için:

2 su bardağı süt
3-4 yemek kaşığı Şeker
1 yemek kaşığı nişasta
1 yemek kaşığı un
1 tatlı kaşığı margarin
1 paket vanilya

Üzerine:

Çilek sosu
Bitter damla çikolata

Yapılışı:

Öncelikle krema pişirilir, kek pişinceye kadar bekletilir. Tercihen ılık olmalıdır. Sonrasında ispanaklar yıkanıp iyice süzdürölür ve çiğ olarak robottan geçirilir. Kek için; yumurtalar ve Şeker blendırla rengi deđiŐene kadar iyice çırpılır. Sıvı yağı ve ispanak presini ekleyerek çırpmaya devam edilir. Un, kabartma tozu ve vanilya da eklenerek karıştırılır. mini tart kalıplarımızı yağlayarak fırın tepsisine yerleştirilir, üstte biraz kabarma payı bırakarak kalıplara paylaŐtırılır. 170 derece fırında 15 dakika pişirilir. Pişen kekler fırından çıkarılıp üzerlerine nemli bir bez örterek soğumaya bırakılır. Kremayı blendırla çırparak soğuyan keklerin ortalarına kaşık yardımı ile çok taŐırmadan konulur.5 dakika buzdolabında bekletip ortalarına kenarlarda beyaz kısım kalacak Şekilde sosdan uygulanır. Damla çikolatayı yanlmasına koyarak çekirdekler oluŐturulur.1-2 saat buzdolabında bekletip servis yapılır.

İlnur RAMAZANOğLU

Ağlayan Pasta





AĞLAYAN PASTA

Malzemeler:

Kek için:

- 4 adet yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı un
- 2 yemek kaşığı kakao
- 4 yemek kaşığı süt
- 4 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya

Ayrıca kekin üzerine bir buçuk su bardağı süt dökülecek.

Çikolata sosu için:

- 2 su bardağı süt
- 1/2 çay bardağı şeker
- 1 yemek kaşığı kakao
- 1 tatlı kaşığı mısır nişastası
- 80 gr bitter çikolata

Kreması için:

- 2 su bardağı süt
- 2 poşet krem şanti

Yapılışı:

Yumurta, şeker ve vanilya iyice çırpılır. Sırasıyla bütün malzemeler karıştırılır. Yağlanmış borcama boşaltılıp 180 derecelik fanlı fırında 25 dakika pişirilir.

Çikolata sosu; Belirtilen malzemeler karıştırılarak pişirilir. Ayrı bir kaptaki kremşanti hazırlanır. Kek soğuyunca üzerine bir buçuk su bardağı süt dökülür ve krem şanti sürülür. Daha sonra, soğutulan çikolata sosu dökülür. Bir gece buzdolabında dinlendirip servis yapılır.

Ümmühan KUTAY

Yaş Pasta





YAŞ PASTA

Malzemeler:

5 yumurta
5 yemek kaşığı toz şeker
5 yemek kaşığı yoğurt
1 kabartma
Aldığı kadar glutensiz un

Krema için;
½ paket margarin
3 yemek kaşığı un
3 yemek kaşığı toz şeker
1 yumurta
2 yemek kaşığı kakao
½ çay bardağı süt
2 kaşık krem şanti

Yapılışı:

Yumurtalar çırpılır toz şeker eklenip iyice çırpıldıktan sonra yoğurt eklenir. Kabartma tozunu ve ununu ekleyip küçük yuvarlak borcama döküyoruz fırına atıyoruz. Fırından çıktıktan sonra ortadan ikiye bölüyoruz ve ara kreması için margarini erittikten sonra un ve şekerle iyice karıştırılır. Ocaktan alınıp 5 dk dinlendirilip yumurta kakao ve sütle iyice karıştırılır. Üzeri için yapılan krem şantiden sadece 2 kaşık alıp kremasıyla karıştırılır sonra dolaba konulur. Krema soğuduktan sonra pastanın arasına dökülür sonra kesilen kekin diğer parçasını da üstüne bırakıp krem şantiyle üstünü kapatıp meyveyle süslenir.

Feride GÜLTEKİN



Portakallı Kek





PORTAKALLI KEK

Malzemeler:

3 yumurta
1,5 su bardağı süt
1,5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı sıvı yağ
1 portakal kabuğu rendesi
2 paket kabartma tozu
1 vanilya
Aldığı kadar un

Sosu için;

2 su bardağı süt
Yarım su bardağı toz şeker
3 yemek kaşığı kakao
Süslemek için hindistan cevizi

Yapılışı:

İlk olarak sos hazırlanır. Malzemelerin hepsi karıştırılır ve bir kez kaynadıktan sonra soğumaya bırakılır. Kekin harcı da hazırlanıp borcama dökülür ve fırına verilir. Çıktıktan sonra soğumaya bırakıp sonra 9 kareye bölünür ve her kare de çapraz yani üçgen olacak şekilde kesilir. Sonra her bir dilimin kenarlarını sosa batırılıp hindistan cevizi veya fıstık tozuna bulayıp servis edilir.

Feride GÜLTEKİN

Cheesecake





CHEESECAKE

Malzemeler:

700 gram glutensiz labne peyniri
1 su bardağı toz şeker
3 adet yumurta
1 paket krema
1,5 paket vanilya
2 yemek kaşığı nişasta
1 yemek kaşığı un

Tabanı için:

2 paket pronot bebek bisküvisi
125 gram tereyağı

Çilek sosu için;

300 gram çilek
1/2 su bardağı toz şeker
1 yemek kaşığı nişasta

Tabanın hazırlanması:

Bisküviler rondodan geçirilir. Tereyağı ilave edip yoğurulur. Kelepçeli kalıbın alt kısmına yağlı kağıt serip kelepçesi takılır, alüminyum folyo ile kaplanır. Bisküvili yağlı harç elle bastırılarak tabana yerleştirilir. Buzluğa konulur.

Kremanın hazırlanması:

Labne ve şeker mikserin düşük ayarında çırpılır. Krema nişasta, un ve vanilya eklenir çırpmaya devam edilir. Yumurtalar tek tek eklenerek çırpılır. Buzluktan kelepçeli kap alınır. Hazır olan krema boşaltılır. Kalıbı tezgaha birkaç defa vurup boşluğu varsa çıkarılır, fırının kendi tepsisine su döküp bir kaptan fırının en altına bırakılır. Kelepçeli kek de fırının orta tarafına bırakılır. (Buharını alsın diye) Isıtılmış fırında 40-60 dakika pişirilir. 50 dakika sonra kabın kenarından tutup hafif sallanır kekin yanları sabit ortası hafif sallanınca pişmiştir. Fırın söndürülür ama kek çıkarılmaz fırın kapağı açık şekilde yarım saat öyle bırakılır sonra fırından çıkarıp üzerine çilek sosunu hazırlanıp dökülür. Çilek sosu için 300 gram çilek robottan geçirilir üzerine şeker ve nişasta eklenir koyulaşana kadar pişirilir. Fırından çıkan cheesecakein üzerine dökülür. Buzdolabında bekletilir.

Feride GÜLTEKİN

Haruolu Kek





HAVUÇLU KEK

Malzemeler:

- 2,5 su bardağı rendelenmiş havuç
- 1 su bardağı dövülmüş ceviz
- 1 su bardağı toz şeker
- 5 yumurta
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 kabartma
- Aldığı kadar glutensiz un
- 2 paket krem şanti

Yapılışı:

Havuç, toz şeker ve yumurta çırpılır. Daha sonra ceviz, tarçın ve kabartma tozu eklenir. Aldığı kadar unu eklenir. Tepsiyeye döktükten sonra kaşıkla üzeri düzeltilip fırına verilir. Bu sırada krem şanti hazırlanır 2 paket krem şantiyle 1,5 su bardağı suyu çırpıldıktan sonra soğuyan kekin üzerine döküp üstüne tarçın döküp dolapta dinlendirilir.

Feride GÜLTEKİN

Sütlü İrmik Tatlısı





SÜTLÜ İRMİK TATLISI

Malzemeler:

- 1 litre süt
- 2.5 su bardağı toz şeker
- 12 yemek kaşığı irmik
- 1 paket vanilya
- 100 gr margarin
- İçine fındık veya ceviz

Yapılışı:

Hepsi pişirilir. Borcama dökülür. Üzeri süslenir.

Feride GÜLTEKİN

Selanik Gerreği





SELANIK GEVREĞİ

Malzemeler:

5 bardak un

5 yumurta

1 su bardağı sıvı yağ

1 paket kabartma tozu

2 yemek kaşığı anason

Dövülmüş ceviz, fındık, minik kuşbaşı doğranmış kuru incir, kuru kayısı, kuru üzüm

Süt (Yoğurtmak ve kıvamını tutturmak için)

Yapılışı:

Malzemeler karıştırılır süt ile kulak memesi kıvamına getirilir. Elde edilen hamur düz bir tepsiye döşenir. 170 derece fırında 30 dakika piştikten sonra fırından çıkarılıp 10 dakika soğumaya bırakılır. Dilimlere bölündükten sonra yan çevrilip tepsiye tekrar dizilir. 12-13 dakika daha pişirilir. Bir iki gün açıkta kurumaya bırakılır.

Uğur ARKUS

Frambuazlı Pasta





FRAMBUAZLI PASTA

Malzemeler:

- 2 adet yumurta
- 2 ay bardağı toz Şeker
- 2 ay bardağı süt
- 1/2 çay bardağı sıvı yağ
- 240 gr kek unu
- Kremasi için
- 2 su bardağı süt
- 2 yemek kaŖıđı mısır nisastasi
- 1/2 su bardağı Şeker
- 1 adet yumurta
- zeri için santi ve frambuaz

YapılıŖı:

Yumurta Şeker köpük olana kadar çırpılır süt sıvı yağ ve kek unu eklenir. KarıŖtırılır, yağlanmış kalıba dökülür önceden ısırılmış fırında 180 derecede 20-25 dk piŖirilir.

Kremasi için;

Tüm malzemeler tencereye konur koyu kıvam alana kadar piŖirilir. Kek fırından alınır. Soğuduktan sonra ortadan ikiye kesilir arasına sođumuŖ olan kremadan sonra da frambuaz konur kekin ikinci parçası üzerine konur krem Şantiyle zeri kaplanır. zeri sslenmeden önce buzdolabında yarım saat bekletilir.

Tuğba GÖKTEPE

Taşfırın Kadayıf





TAŞFIRIN KADAYIF

Malzemeler:

- 1,5 ay bardağı su
- 1 ay bardağı süt
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 ay bardağı un (mlife)
- 1 tatlı kaşığı irmik
- 1 avuç ceviz içi

Şerbeti için;

- 2 su bardağı su
- 2 su bardağı Şeker
- 3-4 damla limon
- Şerbet soğuk olacak

Yapılışı:

Bütün malzemeler karıştırılıp çırpılır. Pankek kıvamına getirilir. Kaşıkla tavaya dökülür bir tarağı pişirilir. Bir bezin üzerine alınır. Hepsini bitince arasına ceviz konup kapatılır. Yağda kızartılır. Soğuk Őerbetin içine atılır.

Hanife SARIĞL

Haşhaşlı Kerani





HASHHAŞLI REVANI

Malzemeler:

Kek için;

3 adet yumurta

1 su bardağı şeker

1/2 su bardağı sıvı yağ

1 su bardağı Ege glutensiz irmik

1 su bardağı Sinangil glutensiz un

1 su bardağı mavi haşhaş

1 paket Dr. Oetker kabartma tozu

Şerbeti için;

4 su bardağı şeker

3 su bardağı su

Kreması için;

1 çay bardağı süt

1 paket Dr. Oetker

krem şanti

Yapılışı:

3 yumurta ve 1 su bardak şekeri çırpalım sonra sıvı yağı, haşhaşı ekliyoruz. İrmliğini ve ununu ekleyip karıştırıyoruz en son olarak ta kabartma tozunu ekliyoruz sonra çırpıyoruz. 180 derece fırında pişiriyoruz ve soğumaya bırakıyoruz.

Bir taraftan da şerbeti kaynatıyoruz. Kaynamasına yakın limon suyunu ekliyoruz.

Kek ılık şerbeti sıcak bir şekilde üzerine döküyoruz. Daha önceden hazırladığımız 1 çay bardağı süt ile 1 paket krem şantiyi karıştırıp buzdolabında bekletiyoruz.

Tatlı iyice soğuduktan sonra krem şantiyi sürüyoruz ve servise hazırır.

Melise BİLGİN

Çikolatalı Pasta





ÇİKOLATALI PASTA

Malzemeler:

- 150 gr. tereyağ
- 1,5 su bardağı şeker
- 1 paket vanilya
- 1 çay kaşığı karbonat
- 50 gr kakao
- 2/3 çay bardağı sıcak su
- 1/3 çay bardağı süt

Kreması için;

- 200 gr krema
- 200 gr çikolata
- 200 gr fındık kreması

Yapılışı:

Tereyağ ve şekeri çırpın. yumurtaları teker teker ekleyin. Vanilya, un, karbonat, kakao, süt ve suyu da ekleyin. Kalıbı yağlayıp kakao serpin. Karışımı ilave edin. 170 derecede peşirin.

Çikolatayı besman usulü eritin. Erimiş çikolatanın içine fındık kremasını ilave edip düşük devirde çırpın. Soğuk kremayı ilave edin. Fazla çırpmadan karıştırın. Kekin üzerine sıkma poşedi yardımıyla dökün. Buzdolabında bekletin.

Duygu RAMAZAN

Çikolatalı Çheesecake





ÇİKOZATAZİ ÇHEESECAKE

Malzemeler:

Tabanı için;

1 paket eti pronot bebe büsküvisi

1 su bardağı fındık

50 gr erimiş tereyağ ya da margarin

Kreması için;

400 gr labne peynir

1 paket krema

3 yumurta

1 su bardağı şeker

1 paket vanilya

3 silme yemek kaşığı un

Çikolata sosu;

1 paket krema 200 gr çikolata

Yapılışı:

Tabanı için büsküvileri rondodan geçirip bütün malzemeyi karıştırıyoruz. Yağlı kağıt serilmiş kalıba döküp elimizle tüm tabanı kaplayacak şekilde düzeltiyoruz.

Kreması için, labne ve şekeri çırpıyoruz. Yumurtaları tek tek ekliyoruz. Kremayı unu vanilyayı ekleyip büsküvili karışımın üzerine ilave ediyoruz. Fırında 165 derecede 45-55 dk. pişiriyoruz. Fırının içine su koyarsak çatlamayı önliyoruz. Soğuduktan sonra benmari usulü eritilmiş çikolataya kremayı ekleyip karıştırıyoruz. Bunu da fırından çıkan malzemenin üzerine ilave ediyoruz.

Duygu RAMAZAN



Çölyak bir ince barsak rahatsızlığıdır. Ekmek, pasta, börek, simit, mantı, baklava, makarna, bisküvi gibi ürünler vücutta zehir etkisi göstermektedir. Celiac kelimesinin Türkçe'ye uyarlanmış halidir. Türkiye'de 100 kişide bir kişide çölyak görülmektedir. Çölyak teşhis edilene kadar hastalık. Teşhisten sonra bir yaşam biçimidir.

"M.S. 250 yılında Kapadokya'da yaşamış olan Yunanlı Fizikçi Aretaeus yazılarında bir hastalığın belirtilerinden söz etmektedir. Hastalarını tanımlarken onları "barsaklarından hasta" anlamına gelen "koilliakos" olarak adlandırmıştır. Francis Adams bu yazıları 1856'da Sydenham Derneği için Yunan'cadan İngilizce'ye çevirirken "celiacs" adını verdi. "Celiac" daha sonra Türkçe'ye "çölyak" olarak geçmiştir. Aslen "barsaklarından hasta" anlamına gelen hastalık, İngilizce'ye "celiac disease" olarak geçmiş. "Celiac" daha sonra Türkçe'ye kelime anlamıyla hiç ilgisi olmayan bir şekilde "çölyak" olarak çevrilmiş. Dolayısıyla hastalığın adını ilk defa duyanların zannettiği gibi çölyak "çöl"den gelmiyor.

"LOKANTALARDA, GLUTENSİZ YİYECEK BULAMASAK DA BEN ÇÖLYAK HASTASIYIM DEDIĞİMİZDE BİZİ ANLAYAN GÖZLER GÖRMEK İSTİYORUZ. EN BÜYÜK HEDEFİMİZ HASTALIĞIMIZI TANITMAK. TOPLUMUMUZA SESİMİZİ HEP BİRLİKTE DUYURMAK İSTİYORUZ.ÇÜNKÜ ÇÖLYAK HASTALARININ TEMEL İHTİYAÇLARINI KARŞILAMAKTAN UZAK OLAN ÜLKEMİZDE, HENÜZ NE BİR ÇÖLYAK HASTANESİ NE DE SADECE GLUTENSİZ GIDA ÜRETEN BİR TESİS VAR. TEŞHİS EDİLENE KADAR HASTALIK, TEŞHİS EDİLDİKTEN SONRA YAŞAM BİÇİMİ OLAN ÇÖLYAK GERÇEĞİNİ TOPLUMUMUZA TANITILARAK, BİLİNÇLENİLMESİNİ SAĞLAMALIYIZ. EN YAKIN ÇÖLYAK DERNEĞİ'NE ÜYE OLARAK BU BİLİNCİN OLUŞTURULMASINA YARDIMCI VE DESTEK OLMALIYIZ.



Çölyak
TARİFLERİ



Sebzeli Mısır Yarma Çorbası





SEBZELİ MÜSİR YARMA ÇORBASI

Malzemeler:

- 1 su bardağı mısır yarması
- 1 avuç taze fasulye
- 3 adet taze soğan
- 1 adet domates veya salça
- ½ çorba kaşığı tereyağ
- 5–6 dal dereotu
- 5–6 dal maydanoz
- 1 tatlı kaşığı tuz

Yapılışı:

Yarmayı ayıklayıp, yıkayınız. 6–7 su bardağı su ilave ederek pişiriniz. Yumuşamasına yakın tuz, bıçak sırtı kalınlığında kıyılmış taze fasulye, soğan, fındık büyüklüğünde doğranmış domates ve yağını ilave edip sebzeler yumuşayınca kadar pişiriniz. Çorba kasesine boşaltıp üzerine ince kıyılmış dereotu ve maydanoz serpiniz.

Not: Mısır yarması akşamdan kaynatılıp bırakılırsa çabuk pişer. Mevsime göre ıspanak, pazı, semizotu konabilir.

Erzincan orbasi





ERZİNCAN ÇORBASI

Malzemeler:

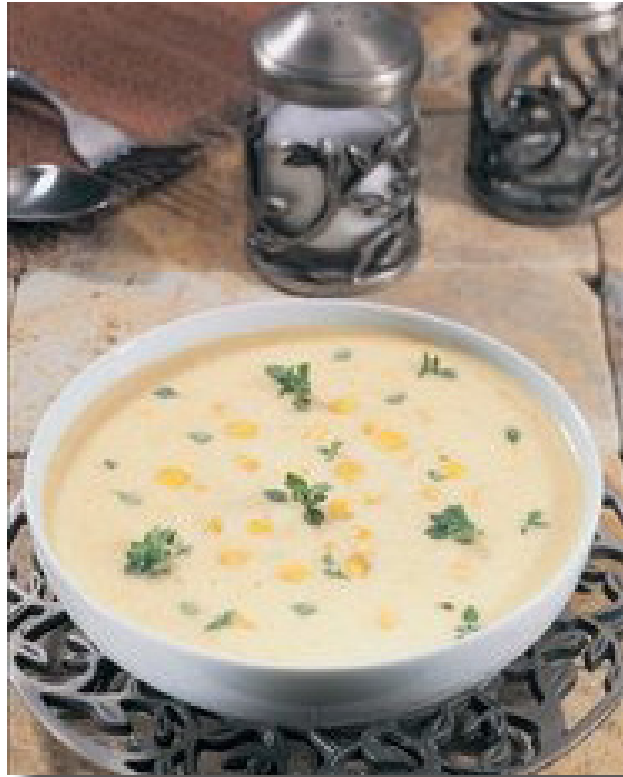
- 10 bardak et suyu
- 250 gr. kıyma
- 1 avuç maydanoz yaprağı
- 3 diş sarımsak
- 2 soğan
- 2-3 bardak yoğurt
- 2 kaşık yağ
- 1 su bardağı glutensiz undan hazırlanan erişte
- 1 kaşık salça
- 2 kahve kaşığı kuru nane
- 1 kahve kaşığı kırmızı biber
- Tuz, karabiber

Yapılışı:

Kıyma, tuz, karabiber, kıyılmış maydanoz yoğrulup, fındık büyüklüğünde yuvarlanıp, unlanır. İnce doğranmış soğan 1 kaşık yağ ile kavrulur. Salça, su ve tuz konup kaynatılır. Küçük küçük kırılmış erişte ve köfteler ilave edilir. Erişte pişince sarımsaklı yoğurt konur ve ateşten alınır. Üzerine kuru nane ve kırmızı biberli yağ gezdirilir.

Not: Çorbaya, erişte yerine haşlanmış 1 su bardağı nohut konarak değişik lezzette bir çorba yapılmış olur.

Yoğurtlu Mısır Çorbası





YOĞURTLU MÜSİR ÇORBASI

Malzemeler:

- 4 su bardağı sıcak su
- 1 çay bardağı konserve mısır
- 1 tepeleme yemek kaşığı tereyağı
- 1 tepeleme yemek kaşığı pirinç unu
- 1 adet yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- ince kıyılmış maydanoz (bir avuç dolusu)
- tuz, karabiber, nane

Yapılışı:

Sıcak suya mısır ve tereyağını alıp 5 dakika kaynatın. Pirinç unu, yumurta ve yoğurdu iyice karıştırın. Çorbanın suyundan birkaç kepçe alıp bu karışıma ekleyin ve karıştırın. Sonra yoğurtlu karışımı çorbaya yavaş yavaş ve karıştırarak ekleyin. Ara sıra karıştırarak 10-12 dakika kaynatın. Ateşten alınca maydanoz, tuz ve baharatları ekleyin.

Patates orbasi





PATATES ÇORBASI

Malzemeler:

- 2 adet orta boy patates
- 1 adet kuru soğan
- 8-10 su bardağı et suyu (ben 2 adet tavuk bulyon kullandım.)
- 2 çorba kaşığı un
- 1 su bardağı süt
- 2 çorba kaşığı margarin (3 yemek kaşığı sıvı yağ)
- tuz
- Üzerine;
- 1 çay kaşığı kırmızı biber
- 2 çorba kaşığı margarin

Yapılışı:

Önce soğanlar yemeklik doğranır. Patatesler soyulup küçük küçük doğranır. 2 çorba kaşığı margarin tencereye konur eriyince soğanlar ilave edilir ve soğanlar hafif pembeleşene kadar kavrulur. Tencereye sıcak etsuyu ilave edilir. Arkasından patateslerde ilave edilir ve patatesler yumuşayınca kadar kaynatılır. Tencerenin içindikiler rondo dan yada kevgirden geçirilir. Tencere tekrar ocağa konur ve içerisine süt ilave edilir. Bu şekilde de 10 dakika kadar kaynatıldıktan sonra ocaktan alınır ve tuzu ilave edilir. Üzerine kırmızıbiberli yağ yakılarak servis yapılır.

Lahana orbasi





LAHANA ÇORBASI

Malzemeler:

- 1 bağ lahana
- 1 adet küçük boy havuç
- 1 adet küçük boy patates
- 1 adet soğan
- 1 çorba kaşığı bulgur
- az miktarda haşlanmış mısır yada barbunya
- 2 çorba kaşığı mısır unu
- yarım yemek kaşığı salça
- 1,5 yemek kaşığı sıvı yağ ya da 1 yemek kaşığı kadar margarin (tereyağ da olabilir.)
- tuz, kırmızı biber

Yapılışı:

Lahanayı yıkadıktan sonra ince ince doğrayarak tuzlu suda haşlayıp süzelim. Bir tencerede sıvı yağı ısıtarak soğanları kavurarak salçayı ve baharatları ekleyelim. Patetes ve havucu küçük küpler halinde doğradıktan sonra haşlanmış lahana ile birlikte tencereye koyalım. Daha sonra bulgur, haşlanmış mısır yada barbunyayı da koyarak karıştıralım. Sıcak suyunda ilave ederek pişirelim. Pişmesine yakın mısır ununu bir kasede su ile karıştıralım ve çorbanın içerisine katalım. Bir miktar kaynadıktan sonra ateşten alalım.

Domates orbasi





DOMATES ÇORBASI

Malzemeler:

- 5 adet domates
- 5 su bardağı su
- 2 su bardağı süt
- 1 çorba kaşığı pirinç unu
- 2 çorba kaşığı margarin veya tereyağı
- 3 çorba kaşığı kaşar peyniri rendesi
- tuz

Yapılışı:

Yağı pirinç unu ile hafif ateşte çevirip üzerine azar azar süt ilave edin. Pürtüksüz bir bulamaç olmalıdır. Önceden rendelediğiniz domatesleri ve tuzu ilave edip karıştırmaya devam edin. 5 bardak suyu da ekleyip çorba hafifçe koyulaşana kadar karıştırın. 5 dakika kadar kaynatıp kapatın. Eğer pürtüklü ise tencerenizin içinde el mixerini 1-2 defa çevirin. Sıcakken üzerine rendelenmiş kaşar peyniri gezdirin.

Sebze orbası





SEBZE ÇORBASI

Malzemeler:

- 1 Adet havuç
- 1 Adet patates
- 1 Adet domates
- 1 Adet sivri biber
- Birkaç dal ıspanak
- 2 Çorba kaşığı pirinç unu
- 125 gr margarin
- 6 su bardağı su veya et suyu
- Tuz

Yapılışı:

Bütün sebzeleri soyup yıkadıktan sonra küp şeklinde doğrayın. 2 Su bardağı su veya et suyunda haşlayın. Başka bir tencerede 125 gr margarini eritin ve 2 çorba kaşığı pirinç unu kavurun. Kavrulmuş unun üzerine kalan 4 bardak su veya et suyunu ekleyip tuzunu ilave edin. Haşlamış olduğunuz sebzeleri de ilave ettikten sonra çorbayı 15 dakika kadar kaynatın ve servis yapın. Arzuya göre çorbanın içine limon dilimleri de koyarak servis yapabilirsiniz.

Ezogelin orbasi
(Mısır Yarmalı)





EZOĞELİN ÇORBASI (Mısır Yarmalı)

Malzemeler:

1,5 çay bardağı kırmızı mercimek
Yarım çay bardağı pirinç
1 kahve fincanı mısır yarması
50 gr. sıvıyağ
2 çorba kaşığı domates salçası
8 su bardağı et suyu
pul biber
nane
tuz

Yapılışı:

Sıvıyağın bir kısmını bir tencereye alıp kısık ateşte kaynatın. Salçayı 2 kaşık suyla sulandırıp ilave edin. Et suyunu azar azar yedirerek ekleyip kaynayınca kadar pişirin. Mercimek, pirinç ve mısır yarması ayıklayıp yıkayın, kaynamakta olan et suyuna ilave edin. Tuz serpip mercimek, pirinç ve mısır yarması yumuşayınca kadar pişirin. Kalan sıvıyağı bir tavada eritin. Pul biber ve naneyi ilave edip kavurun. Çorbanın üzerine gezdirip, sıcak olarak servis yapın.

Yayla orbası





YAĞA ÇORBASI

Malzemeler:

- 1 yemek kaşığı pirinç unu
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 çay bardağı pirinç
- 1 yumurta
- 1 yemek kaşığı margarin
- 1 yemek kaşığı kuru nane
- tuz
- kırmızı biber

Yapılışı:

10 su bardağı kadar kaynamış olan suya yıkanmış, ayıklanmış pirinçler atılır ve pişinceye kadar kaynatılır. Diğer taraftan yumurta sarısı, yoğurt, pirinç unu bir kasede iyice çırpılır. Çorbanın suyundan yavaş yavaş alınıp bu karışıma ilave edilir. Hafifçe sulanan bu karışım ılınmış olan çorbaya ilave edilir ve 1-2 taşım kaynatılır. Ocaktan alınır ve tuzu ilave edilir. Eğer öncesinde ilave edilirse çorba kesilir. Üzerine kuru nane veya hafif kırmızı biberli yağ kızdırılarak gezdirilir.



Manti





MANTI

Malzemeler:

1 su bardağı ince çekilmiş mısır unu
1 su bardağı pirinç un
1 su bardağı glutensiz un
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı ılık su

İçi için;

200 gr kıyma
Yarım demet maydanoz
Karabiber
Nane
Tuz
1 adet soğan

Üzeri için;

2 su bardağı yoğurt
2 diş sarımsak
50 gr tereyağı
Kırmızı biber
Nane
Tuz

Yapılışı:

Mısır unu, pirinç unu, glutensiz un yumurta tuz ve ılık su ile hamur yapılır. Biraz dinlendirilir. Bezelere ayrılır. Her beze 2 mm inceliğinde açılır kareler kesilir. Kıyma, rendelenmiş soğan, ince kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber, nane konup yoğrulur. Karelerin ortasına yeteri kadar konup bohça gibi katlanır. Bol kaynar suda haşlanıp tabağa alınır. Üzerine sarımsaklı yoğurt ve eritilmiş kırmızı biber, naneli yağ gezdirilir.

Mısır Unlu Poğaç





MISIR UNLU POĞAÇA

Malzemeler:

- 1 paket yumuşak margarin
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 1 paket kabartma tozu
- 4 çay kaşığı tuz
- Aldığı kadar mısır unu
- 2 yumurta(birinin sarısı üzerine)

Yapılışı:

Yoğurt, yumurta, sıvıyağ, margarin ve tuz bir kabin içinde karıştırılır. Aldığı kadar mısır unu ve kabartma tozu ilave edilir. Yumuşak bir hamur yapılır. Yumurta büyüklüğünde parçalar koparılıp arzuya göre iç konulur. Üzerine yumurta sarısı ve çörek otu konulup fırında pişirilir.

Peynirli Kek





PEYNİRLİ KEK

Malzemeler:

- 2 yumurta
- 1 su bardağı mısır unu
- 1 su bardağı pirinç unu
- 2 kibrit kutusu kadar peynir
- 5-6 dal dereotu
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı sıvı yağ+ erimiş margarin karışımı
- Tuz
- Susam -Çörekotu

Yapılışı:

Yumurta, yoğurt iyice karıştırılır sıvıyağ karışıma konur. Rendelenmiş peynir ince kıyılmış dere otu, tuz,mısır unu ve pirinç unu konup karıştırılır. Yağlanmış küçük boy kalıba dökülür. Üzerine susam ve çörekotu serpilir. 180-200°de kızarana kadar pişirilir.



Pizza





PIZZA

Malzemeler:

1 su bardağı su
Yarım paket yaş maya
1 tatlı kaşığı şeker
1 su bardağı pirinç unu
Yarım su bardağı patates nişastası
Tuz

Sosu için;

1 yemek kaşığı salça
Yarım su bardağı su
Tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 yemek kaşığı kekik
2 yemek kaşığı sıvıyağ
1 diş sarımsak

Üzeri için;

2 adet sosis
½ kangal sucuk
4-5 adet yeşil biber
3-4 adet domates
4-5 adet yeşil veya siyah zeytin
½ kg mantar
7-8 dilim salam
1 su bardağı rende kaşar

Yapılışı:

Bir bardak ılık suyla maya, şeker karıştırılıp bekletilir. Mayalandıktan sonra pirinç unu ilave edilip yumuşak hamur yapılır az gelirse pirinç unu ilave edilir. Patates nişastası katılır, yoğrulur. Tepsiye yayılır üzerine sosu ilave edilir. Malzemeler koyularak fırında pişirilir.

Sosun hazırlanışı: Salça yarım bardak suyla sulandırılır. İçine diğer malzemeler karıştırılarak hamurun üzerine dökülür.



Erişte





ERİŞTE

Malzemeler:

- 1 su bardağı mısır unu ince çekilmiş
- 1 su bardağı pirinç un
- 1 su bardağı glutensiz un
- 1 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 su bardağı ılık su

Yapılışı:

Bezeler açılır.bol un kullanılır. 4-5 cm eninde Őeritler halinde kesilir. Bu Őeritlerde 2 mm eninde kesilir. Kűçük Őeritler elde edilir.

Hamurlar haşlanıp sarımsaklı yoğurtlu ve soslu olarak servis yapılır.

Mısır Ekmeği





MISIR EKMEĞİ

Malzemeler:

- 1 su bardağı su veya süt
- 1 paket yağ maya (42 gr)
- Tuz
- Aldığı kadar mısır unu
- 1 çay bardağı sıvıyağ

Yapılışı:

Su ve süt ile 1 yemek kasığı şeker,maya 15 dk. kadar mayalandırılır. Sıvı yağ, tuz ve mısır unu konularak yoğrulur. Sert olmayan hamur elde edilir, kek kalıbına veya tepsiye konur. Fırında yaklaşık 45-50 dk pişirilir.

Kandil Simiti





KANDIL SİMİTİ

Malzemeler:

- 125 gram margarin
- 1 ay bardağı sıvıyağ
- 1 ay bardağı süt
- 1 tatlı kaşığı pudra şekeri
- 3 ay kaşığı tuz
- 2 yumurta (1 adet içine tam diğerinin yarısı konur)
- Susam
- Aldığı kadar pirinç unu

Yapılışı:

Margarin pudra şekeri iyice yoğrulur. Diğer malzemeler sıvıyağ, süt yumurta, tuz konup yoğrulur.10 dakika dinlendirilir.

Ceviz büyüklüğünde parçalar alıp simit şekli verilip yumurta akına sonra susama batırılır. Tepsiyeye dizilir. Önceden ısıtılmış fırında 175°C de hafif pembeleşinceye kadar pişirilir. Servis tabağına alınıp soğuk servis yapılır.

Mısır Unlu Krep





MISIR UNLU KREP

Malzemeler:

- 2 adet yumurta
- 1.5 su bardağı süt
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- Yarım demet kıyılmış maydanoz
- Kızartmak için sıvıyağ

Yapılışı:

Yumurta kaba kırılıp çırpılır. Süt, tuz, kabartma tozu, maydanoz, mısır unu ilave edilip baza kıvamında akıcı hamur elde edilir.

Tavaya 2 yemek kaşığı sıvıyağ kızdırılır, 1 kepçe dökülür. Arkalı önlü kızartılır. Sıcak olarak servis yapılır.



Sebzeli Tart





SEBZELİ TART

Malzemeler:

Hamuru için;

3 çorba kaşığı yoğurt

3 çorba kaşığı sıvıyağ

2 çay kaşığı kabartma tozu

1.5 çay kaşığı tuz

Alabildiği kadar mısır unu

Sosu için;

1 adet yumurta

1 çay bardağı süt

İç harcı için;

500 gram ıspanak

2 adet kuru soğan

2 diş sarımsak

Tuz

Karabiber

Sıvıyağ

1 kase beyaz peynir

Yapılışı:

Karıştırma kabının içerisine yoğurdu ve sıvıyağı koyup karıştırıyoruz. Üzerine mısır unu, tuzu ve kabartma tozunu ilave edip alabildiği kadar unla kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğuruyoruz. Ispanakları yıkayıp süzdürüyoruz. Sonra iri iri doğruyoruz. Bir tava içerisine sıvıyağ koyuyoruz. Önce soğan ve sarımsağı kavuruyoruz. Sonra üzerine ıspanakları ve baharatları koyup bir tur karıştırıp ocaktan alıyoruz. Hamuru merdaneyle kurşun kalem kalınlığında açıyoruz. Sonra pasta kalıbı ve borcamın içine yayıp çatalla 4- 5 yerinden çatal batırıyoruz. Isıtılmış fırında 10 dakika pişirip çıkartıp ıspanaklı harcımızı eşit bir şekilde yayıyoruz. Sütle yumurtayı karıştırdıktan sonra üzerine döküp beyaz peynir ya da kaşar peynirini üzerine döküp, önceden ısıtılmış 170 derecelik fırının orta katında üzeri kızarana kadar pişiriyoruz. Daha sonra dilimler halinde servis yapıyoruz.

Yaş Pasta





YAŞ PASTA

Malzemeler:

Pandispanya için; 6 yumurta, 2 su bardağından bir parmak eksik şeker, 2 su bardağı mısır nişastası, 1 paket vanilya

Kreması için; 2 bardak süt, 2 yemek kaşığı (tepeleme) mısır nişastası, 4-5 çorba kaşığı toz şeker, 1 paket vanilya

Krem şanti için; 1 paket krem şanti, 1 çay bardağı su

Keki ıslatmak için; 1 portakalın suyu, 2-3 tatlı kaşığı toz şeker

Süslemek için; Çeşitli meyveler

Yapılışı:

Pandispanyanın yapılışı; yumurtaların akları ve sarıları ayrılır. Aklarına 1 fiske tuz atılıp kar haline gelinceye kadar çırpılır. Yumurta sarıları ve şeker de ayrı yerde çırpılır. Akların içine yumurta sarıları ve nişasta yavaş yavaş karıştırılır. Yağlanmış küçük boy kalıba dökülüp 150 C'de 45-50 dk. yavaş yavaş pişirilir.

Kreması için; süt, nişasta, toz şeker ve vanilya birlikte karıştırılıp kıvama gelene kadar pişirilir. Soğuyan kek 2'ye yada 3'e bölünür. Araları portakal suyu ile ıslatılır, krema sürülür. Üst üste araları kremalanarak yerleştirilir. Her tarafı krema ile kaplanır. Krem şanti ve meyve parçaları ile süslenir.

Su Muhallebisi





SU MUHALLEBİSİ

Malzemeler:

- 2 yemek kaşığı mısır nişastası
- 2 su bardağı su
- 4 yemek kaşığı şeker

Yapılışı:

Nişasta, şeker ve su iyice karıştırılır. Muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir. Kalıplara dökülüp soğutulur. Yeşil fıstık, portakal kabuğu rendesi, damla çikolata vb. ile süslenir.

*Portakal Şuruplu
Mısır Unlu Kevani*





PORTAKAL ŞURUPLU MISIR UNU REVANI

Malzemeler:

- 3 yumurta
- 3 yemek kaşığı şeker
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 3 tepeleme kaşık mısır unu
- 1 silme yemek kaşığı pirinç unu
- 1 adet Portakal kabuğu rendesi
- Şurup için;
- 1,5 bardak portakal suyu
- 1 su bardağı su
- 2 su bardağı şeker

Yapılışı:

3 yumurta, şeker çırpılır. Mısır unu, pirinçunu, vanilya ve portakal kabuğu rendesi ilave edilip karıştırılır. Kalıba dökülür, önceden ısıtılmış fırında 170°pişirilir. Üzerine önceden hazırladığımız su, şeker ve portakal suyundan oluşan şerbeti ılık olarak dökülür. Üzerine Hindistan cevizi serpilerek servis yapılır.

Mısır Unlu Kek





MISIR UNLU KEK

Malzemeler:

- 3 yumurta
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı şeker
- 3 su bardağı mısır unu
- 1 avuç ceviz içi
- 1 çay kaşığı baking powder
- 1 çay bardağı sıvıyağ

Yapılışı:

Derin bir kaptta yumurta ile şekeri karıştırınız. Süt kıyılmış ceviz içi, vanilya, yağ ve baking powder karıştırılmış mısır ununu ilave edip karıştırarak malzemeleri birbirine yediriniz.

Yağlanmış kalıba döküp orta hararetli fırında pembe renkte pişiriniz.

Pekmezli Mısır Unlu Kek





PEKMEZLİ MİSİR UNLU KEK

Malzemeler:

- 1 yumurta
- 1 su bardağı pekmez
- ½ su bardağı yoğurt
- 1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi
- 3 su bardağı mısır unu
- ½ su bardağı ceviz içi
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- ½ su bardağı sıvı yağ

Yapılışı:

Derin bir kaba yumurta ve yoğurdu koyup eziniz. Yağ, pekmez, mısır unu, kıyılmış ceviz, limon kabuğu rendesi ve limon suyunda eritilmiş karbonatı ilave edip karıştırınız. Yağlanmış ve unlanmış kek kalıbına döküp düzeltiniz. Orta hararetli fırında 40-45 dakika pişiriniz.

Elmalı Kurabiye





ELMALI KURABIYE

Malzemeler:

- Yarım paket margarin
- 2 kahve fincanı sıvıyağ
- 1. 5 kahve fincanı sıvıyağ
- 1 yemek kaşığı yoğurt
- 1 paket vanilya
- Aldığı kadar mısır nişastası
- Elmalı iç için;
- 3-4 adet elma
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 2 yemek kaşığı şeker
- 2 yemek kaşığı fındık öğütülmüş

Yapılışı:

İçinin yapılışı;

Elmalar rendelenip tavada suyu bitinceye kadar pişirilir. Sonra şeker ilave edip karıştırılır. Tarçın, fındıkta ilave edilip soğuyunca hamurda kullanılır.

Hamurun yapılışı;

Margarin, sıvıyağ, pudra şeker, vanilya, yoğurt tepsi karıştırılır. Aldığı kadar mısır nişastası eklenir. Ceviz büyüklüğünde parçalar alınır. Ortası açılıp içine elmalı iç konup kapatılır. Isıtılmış fırında 180°C de pişirilir. Fırından çıkıp ılınca pudra şekeri serpilir.



Beze





BEZE

Malzemeler:

- 5 adet yumurta akı
- 250 gram (2 su bardağı tepeleme) pudra şeker
- 1 silme yemek kaşığı mısır nişastası
- 1 çay kaşığı distile sirke veya bir fiske krementartar
- 1 adet yağlı kağıt

Yapılışı:

Yumurta aklarını hafif kar halinde çırpın; önce şekerin yarısını katın ve çırpmayı sürdürün. Sonra da kalan şekeri nişasta ve vanilyayı koyup plastik uçlu bir spatula ile çevirerek yedin. Hamur şırıngaya doldurun. İstenilen büyüklükte tepsiye sıkın, 130°C de hafif pembeleşinceye kadar 2-2.5 saat pişirilir. Soğuduktan sonra servise sunulur. Çeşitli pastalarda süslemek içinde kullanabilirsiniz.

Acıbadem Kurabiyesi





ACIBADEM KURABIYESİ

Malzemeler:

- 3 yumurta akı
- 1.5 su bardağı toz şeker
- 3 yemek kaşığı mısır nişastası
- 2 su bardağı çekilmiş fındık

Yapılışı:

yumurta akları 5 dk. çırpılır. Şeker ilave edilip 5 dk. daha çırpılır. Daha sonra fındık ve nişasta ilave edilip karıştırılır kağıt kalıplara dökülüp, 165°C de 30 dk. pişirilir.

Mısır Unu Helvası





MUSIR UNU HELVASI

Malzemeler:

- Yarım paket margarin
- Yarım paket tereyağ
- 2 su bardağı mısır unu
- 1 su bardağı öğütülmüş fındık
- 8 kaşık pudra şekeri

Yapılışı:

Tavada margarin ve tereyağı eritilir. Mısır unu ilave edilip 20-25 dakika kavrulur. Güzel kavrulmuş kokusu gelince fındık ilave edilir. Daha sonra pudra şekeri ilave edilir. Karıştırılır. Borcama dökülüp bastırılır. Soğuk olarak kesilip servise sunulur.

Şekerpare





ŞEKERPARE

Malzemeler:

- Yarım paket margarin
- 2 yumurta sarısı
- Limon kabuğu
- 1 tane vanilya
- Yarım paket kabartma tozu
- 1 yemek kaşığı pudra şekeri
- Aldığı kadar mısır unu
- Şerbeti için:
- 1. 5 su bardağı şeker
- 1. 5 su bardağı su

Yapılışı:

Margarin yumurta sarısı, limon kabuğu, vanilya, kabartma tozu ve pudra şekeri iyice karıştırılır. Mısır unu ilave edilip hamur yapılır. Ceviz büyüklüğünde yuvarlanıp tepsiye dizilir. Birer adet bütün fındık konur ısıtılmış fırında 170°C pişirilir. Önceden su, şeker ve limon suyundan yapılan şerbet 20 dakika kaynatılıp soğuk olarak şeker pare üzerine dökülür. Soğuk servis yapılır.

Mısır Unlu Şerbetli Helva





MUSIR UNLU SERBETLİ HELVA

Malzemeler:

- 250 gram tereyağ
- 2 su bardağı mısır unu
- 3 yemek kaşığı pudra şekeri
- 1 su bardağı öğütülmüş fındık
- 1 su bardağı toz şeker
- 1.5 su bardağı su

Yapılışı:

Tavada tereyağ eritilir mısır unu ilave edilip kısık ateşte 20 dakika kavrulur. Fındık, pudra şekeri ilave edilip karıştırılır. Ocağın altı kapatılır diğer tarafta toz şeker ve su iyice eritilip karışıma yavaş yavaş dökülür. Karıştırılır. Kıvamı olunca kaşık kaşık servis tabağına konur. Yeşil fıstıkla süslenip servis yapılır.

Profiterol





PROFİTEROL

Malzemeler:

Hamuru için; 2-3 yumurta, 2 yemek kaşığı mısır unu, 2 yemek kaşığı pirinç unu, 1 paket vanilya, Yarım su bardağı su, 50 gram margarin, 1 tatlı kaşığı şeker, 1 çimdik tuz

İç kreması; 2-3 su bardağı süt, 2 yemek kaşığı pirinç unu, 1 paket vanilya, 5 kaşık şeker

Çikolata sos; 2 su bardağı süt, 1 su bardağı su, 1 paket kakao, 2 yemek kaşığı mısır nişastası, 1 paket vanilya, 5 kaşık şeker

Yapılışı:

Hamur tavada su, tuz, şeker, margarin ocakta kaynatılır, kaynayınca altı kısılır. Mısır unu ve pirinç unu ilave edip 5 dakika pişirilir. Ilınca yumurtalar teker teker kırılır. Vanilya ilave edilip yoğrulur. Fırın tepsisine istenirse krema pompası ile sıkılır, istenirse tatlı kaşığı ile konulur. Isıtılmış fırında 175°C de üstü kuruyup pembeleşinceye kadar pişirilir. Fırın soğuyana kadar bekletilir. İstenirse iç kreması koyularak servis tabağına konur. Üzerine hazırlanan çikolata sos ile servis yapılır.

İç kremanın hazırlanması:

Pirinç un, şeker, tencereye konur. Üzerine süt ilave edilir. Pişirilir. Katlaşınca içine vanilya ilave edilip karıştırılarak soğutulur ve kullanıma hazır hale getirilir.

Çikolata sos hazırlanması:

Nişasta, şeker, kakao, süt ve su ilavesi ile tencerede karıştırılır. Pişirilir. Kaynayınca 1-2 yemek kaşığı ilave edilir. İstenilen şekilde ılık olarak kullanılır.



Jöleli Yaş Pasta





JÖLELİ YAŞ PASTA

Pandispanya için; 6 yumurta, 2 su bardağından bir parmak eksik şeker, 2 su bardağı mısır nişastası, 1 paket vanilya

Kreması için; 3 su bardağı süt, 5 yemek kaşığı şeker, 3 yemek kaşığı pirinç unu, 1 paket vanilya, 100 gram margarin, 1 paket krem şanti

İslatma şurubu; 1 su bardağı süt, su veya portakal suyu, 2 yemek kaşığı toz şeker

Üzeri için; 1 paket jöle, İstenilen meyveler(muz, kivi, çilek)

Yapılışı:

Pandispanyanın yapılışı; yumurtaların akları ve sarıları ayrılır. aklarına 1 fiske tuz atılıp kar haline gelinceye kadar çırpılır. Yumurta sarıları ve şeker de ayrı yerde çırpılır. Akların içine yumurta sarıları ve nişasta yavaş yavaş karıştırılır. Yağlanmış küçük boy kalıba dökülüp 150 C'de 45-50 dk. yavaş yavaş pişirilir.

Şeker, un, süt karıştırılıp ocakta göz göz olana dek pişirilir. Ocağın altı kapatılır. İçine vanilya eklenip karıştırılır. Margarinde karıştırılır. Krem şanti süt ile çırpılır. Ilıklanan kremaya katılıp birlikte çırpılır. Ortadan ikiye kesilen pandispanya ıslatma şurubu ile ıslatılır. Daha sonra üzerine kremadan sürülür. Arasına istenilen meyve, çikolata parçası konur. Diğer kesik olan pandispanyaya ince tabaka krema sürüp kapatılır. Kalan kremayla üstü, yanları kaplanır. Kenarları şırınga ile süslenir. Ortasına meyveler dekoratif görüntüde kesilip dizilirler. Üzerine jöle özelliğine göre yapılıp meyvelerin üzerini kaplayacak şekilde dökülür. Buzdolabında bir gece dinlendirilip servise sunulur.

Fındıklı Yaş Pasta





FINDIKLI YAŞ PASTA

Malzemeler:

Pandispanya için; 6 yumurta, 2 su bardağından bir parmak eksik şeker, 2 su bardağı mısır nişastası, 1 paket vanilya

Kreması için; 4 su bardağı süt, 6 kaşık şeker, 1 paket kakao, 1 paket vanilya, 50 gram margarin veya tereyağ, 3 kaşık mısır nişastası (tepeleme)

Yapılışı:

Pandispanyanın yapılışı; yumurtaların akları ve sarıları ayrılır. aklarına 1 fiske tuz atılıp kar haline gelinceye kadar çırpılır. Yumurta sarıları ve şeker de ayrı yerde çırpılır. Akların içine yumurta sarıları ve nişasta yavaş yavaş karıştırılır. Yağlanmış küçük boy kalıba dökülüp 150 C'de 45-50 dk. yavaş yavaş pişirilir.

Kremanın yapılışı; şeker, kakao, nişasta ve süt ocakta tencerede katılaşıncaya kadar pişirilir. Katılışp göz göz kaynadıktan sonra ocağın altı kapatılır. Kremaya tereyağı ve vanilya konup ara ara karıştırılarak soğutulur.

Hazır olan pandispanya ortadan 2'ye bölünür. Islatma şurubu dökülüp ıslatılır. Kremadan döküp yayılır. Bol fındık serpilir. Diğer yarısında üzerine kapatılır, tekrar üzeri şurupla ıslatılır. Bolca krema ile kaplanır. Yanlarına fındık parçaları ile kaplanır. Üzerine fındıkla çeşitli süsler yapılarak süslenir. Buzdolabında dinlendirilir. İstenilen zamanda servise sunulur.

Kakaolu Baton Pasta





KAKAOLU BATON PASTA

Malzemeler:

Pandispanya için;

6 yumurta,

2 su bardağından bir parmak eksik şeker,

2 su bardağı mısır nişastası,

1 paket vanilya

Arası için:

1 su bardağı fındık

Çikolata parçacıkları

Yapılışı:

Hamur kare fırın tepsisine dökülür. Önceden ısıtılmış fırında 170°C pişirilir. Pişen pandispanya 4 eşit parçaya bölünür. Ilık dikdörtgen ıslatma şurubu ile ıslatılır. Üzeri krema ile örtülür. Üzerine fındık ve çikolata serpilir. Üst üste tekrarlanır. En son üstü yanları krema ile kaplanır. Fındık ve çikolatalarla kaplanır. İstenirse kremşanti ile süslenir. Buton pasta buzdolabında dinlendirilir. Servise sunulur.

Mantar Kurabiye





MANTAR KURABIYE

Malzemeler:

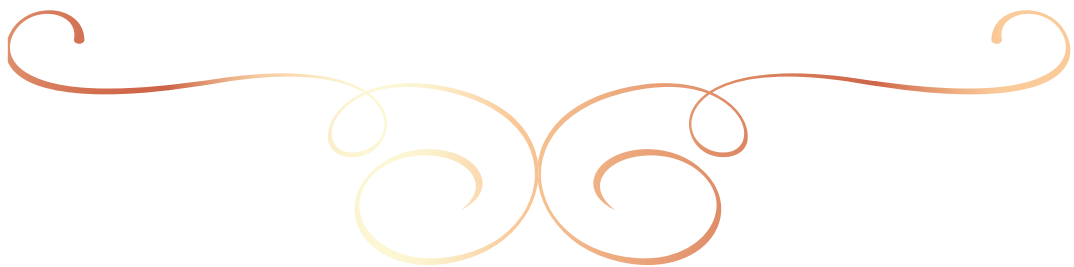
- 1 paket margarin
- 1 adet yumurta
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- Yarım su bardağı pudra şeker
- Aldığı kadar mısır nişastası
- 2 yemek kaşığı kakao

Yapılışı:

Margarin, pudra şekeri, yumurta iyice yoğrulur. İçine nişasta, vanilya, kabartma tozu ilave edilip ele yapışmayan yumuşak hamur elde edilir. Hamurdan ceviz büyüklüğünde hamur alınıp yuvarlatılıp tepsiye dizilir. Aynı yerde kakaoya bir küçük şişe kapağı bastırılıp ve yuvarlak yapılan hamurun üzerine biraz izi çıkacak şekilde bastırılır. Önceden ısıtılmış fırında 175° C de 45-50 dakika dışı beyaz içi iyice pişmiş olacak şekilde pişirilir. Servis tabağında servise sunulur.



Sable Bisküvi





SABLE BİSKÜVİ

Malzemeler:

- Yarım paket margarin
- 2 kahve fincanı sıvıyağ
- 1.5 kahve fincanı pudra şekeri
- 1 paket vanilya
- 8 kahve fincanı pirinç unu
- 1 yumurta akı
- 1 su bardağı öğütülmüş fındık

Yapılışı:

Margarin, vanilya, sıvıyağ, pudra şekeri yoğurulur. Pirinç unu ilave edilip ele yapışmayan hamur elde edilir. Hamur ikiye bölünüp 10 dakika dinlendirilir. Ayrılan bir parça merdane ile 3-4 mm inceliğinde açılır. Yuvarlak veya sable kalıbıyla kesilir. Yumurta akına daha sonra fındığa batırılıp yağlanmış tepsiye dizilir. Isıtılmış fırında 175°C de açık renk olacak şekilde pişirilir. Üzerine biraz soğuduktan sonra pudra şekeri serpilir. Servise sunulur.

Mısır Ekmeği Salatası





MISIR EKMEĞİ SALATASI

Malzemeler:

- Mısır ekmeği
- Yarım kg yoğurt
- 3 kaşık mayonez
- 1 kavanoz garnitür
- 1 bağ dereotu
- 2 diş sarımsak
- 1 su bardağı mısır haşlanmış
- 1-2 adet közlenmiş biber
- Kornişon turşu

Yapılışı:

Mısır ekmeği ince dilimlenir. Bol yoğurda bulayıp borcama dizilir. Geri kalan yoğurt içine mayonez, sarımsak konup karıştırılır. Garnitür, mısır, kornişonlar konup karıştırılıp ekmeklerin üzerine dökülür. Dereotu temizlendikten sonra ince kıyılıp bolca serpilir. Üzerine küp küp doğranmiş közlenmiş biberlerde serpilir. Buzdolabında 1-2 saat bekletilir. Servise hazırlanır.

Patates Salatası





PATATES SALATASI

Malzemeler:

- 1 kg patates
- 3 adet salatalık
- 1 kase yoğurt
- 3 kaşık mayonez

Üzeri için;

- İstenirse kıyılmış dereotu, kıyılmış maydanoz
- İstenirse sıvıyağda kırmızı biber, nane yakılır.

Yapılışı:

Patateslerin kabukları soyulur. Ortadan bölünüp üzerine kadar su, tuz konup haşlanır, iyice haşlandıktan sonra ezilir, yada blendırdan geçirilir. Suyu dökülmeden. Soğuduktan sonra içine salatalıklar rendelenip konur. Yoğurt ve mayonez, sarımsakta karıştırılarak Püre ile karıştırılır. Borcama dökülür. Üzerine dereotu veya maydanoz yada yağ yakılıp dökülür.

Kısır





KISIR

Malzemeler:

3 su bardağı mısır yarması

1 adet kuru soğan

3-4 adet taze soğan

Tuz, kırmızı biber, kimyon

2 yemek kaşığı salça

İsteğe bağlı çemen baharatı

1 bağ marul

1 yemek kaşığı nar ekşisi

1 çay bardağı sıvıyağ

Yapılışı:

Yarma yıkanır. Üzerine geçmeyecek kadar su konup haşlanır. Yumuşayınca 10-15 dk dinlendirilir. Tavada salça, sıvıyağ, baharatlat , kuru soğan kavrulur. Soğuyan yarmaya tuz, kavrulan sos, konur karıştırılır. Nar ekşisi konur. Marul, taze soğan ince ince kıyılıp karıştırılır.

Çin Salatası





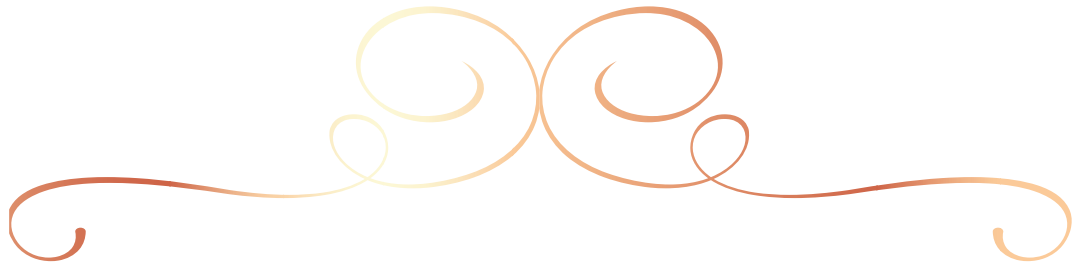
ÇİN SAZATASI

Malzemeler:

- 2 su bardağı pirinç
- 1 su bardağı bezelye
- Taze soğan
- 1 su bardağı mısır haşlanmış
- 1/4 kırmızı lahana
- 1 adet havuç
- Yarım su bardağı kornişon turşu
- 1 adet limon
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- İstenir Haşlanmış tavukla da yapılabilir.

Yapılışı:

Pirinçler yıkanıp suda, tuz ilavesi ile haşlanır. Soğuduktan sonra biraz sıvıyağ ile karıştırılır. Sebzeler doğranır. Pirinçlerle karıştırılır. Limon suyu ilave edilip. Servis tabağına alınır.



Mücrer





müCVER

Malzemeler:

- 3 adet kabak
- 5 kaşık mısır unu
- 2 yumurta
- 1 bağ maydanoz
- Nane
- Kırmızı Biber
- Karabiber
- Tuz
- Kızarmak için sıvıyağ

Yapılışı:

Kabaklar rendelenir. Yumurta içine kırılır. Baharatlar ve tuz ilave edilip. Maydanoz ve mısır unu da konup karıştırılır. Tavada sıvıyağda kızartılır.

Bakliyat Salatası





BAKLİYAT SALATASI

Malzemeler:

- 1 ay bardağı yeşil mercimek (haşlanmış)
- 1 ay bardağı nohut (haşlanmış)
- 1 ay bardağı kuru fasulye (haşlanmış)
- 1 ay bardağı mısır (haşlanmış)
- 1 ay bardağı bezelye (haşlanmış)
- 1 tane kırmızı biber
- 1 sap pırasa
- 1 demet dereotu
- 1 demet maydanoz
- 2tane limon
- 4-5 sap taze soğan
- 1 ay kaşığı reyhan
- Tuz, karabiber, kırmızı biber
- 1 ay bardağı sıvıyağ

Yapılışı:

Yeşil sebzeler ve kırmızı biber ince ince doğranır. Haşlanmış bakliyatların hepsi bük bir kaba konur. Doğranmış yeşillikler , baharat , limon suyu ve yağ ilave edilerek iyice karıştırılır. Servis tabağına boşaltılıp kaşık servisi yapılır.

Mısır Yarmalı Mercimek Köftesi





MISIR YARMAZI MERCİMEK KÖFTESİ

Malzemeler:

- 1 su bardağı yarma (mısır)
- 1, 5 su bardağı kırmızı mercimek
- 1 adet kuru soğan
- 3-4 dal taze soğan
- 1 bağ maydanoz
- 1 su bardağı sıvıyağ
- Tuz ve baharatlar
- 2 yemek kaşığı salça

Yapılışı:

Kırmızı mercimekler haşlanır. Mısır yarması da haşlanır. Mercimek mısır yarması karıştırılır. Aynı yerde salça, kuru soğan, sıvıyağ ve baharatlar kavrulur. Mercimekli karışım üzerine dökülür. Maydanoz, taze soğan, tuz karıştırılarak köfte şekline getirilir. Marul yapraklarıyla süslenmiş tabağa yerleştirilir.

Patates Böreği





PATATES BÖREĞİ

Malzemeler:

- 1 kg patates
- 1 tane havuç
- 1 su bardağı bezelye
- 2 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı sıvıyağ
- 1 pk kabartma tozu
- 2-3 adet sosis
- 5-6 dilim sucuk
- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı pirinç unu
- 1 su bardağı mısır unu
- yarım demet dereotu
- 1 su bardağı kaşar rendesi

Yapılışı:

Patateslerin kabukları soyulup, küçük küpler halinde doğranır. Havuç rendelenir, sucuk, salam dereotu doğranır. Büyükçe bir kaptta bütün malzemeler karıştırılıp yağlanmış borcama dökülür. 180-200 dereceye ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirilir.

Tuzlu Bisküvi





TUZLU BİSKÜVİ

Malzemeler:

- 1 yumurta (akı hamura, sarısı üzerine)
- 1 paket yumuşak margarin veya 250 gr. Tereyağ
- 3- 3,5 su bardağı pirinç unu
- 1 su bardağı yoğurt
- Tuz , susam

Yapılışı:

Bütün malzemelerle yumuşak bir hamur yapılır. 10 dakika dinlendirilir. Şekilli kalıpla kesilir. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür, susam serpilir. 180 derecede pişirilir.