

İSTANBUL MEDİPOL ÜNİVERSİTESİ  
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

# MUTFAKTA İNOVASYON VE YARATICILIK

Dr. Öğr. Üyesi Emine OLUM  
Öğr. Gör. Yüksel YILMAZ  
Ece Nur İKİBUDAK  
Zeynep SAVCI YAŞLICA



# MUTFAKTA İNNOVASYON VE YARATICILIK

Editörler

Dr. Öğr. Üyesi Emine OLUM

Öğr. Gör. Yüksel YILMAZ

Ece Nur İKİBUDAK

Zeynep SAVCI YAŞLICA

Medipol Üniversitesi Yayınları: 71

Yayın Adı  
Mutfakta İnovasyon ve Yaratıcılık

Editörler  
Dr. Öğr. Üyesi Emine OLUM  
Öğr. Gör. Yüksel YILMAZ  
Ece Nur İKİBUDAK  
Zeynep SAVCI YAŞLICA

Hazırlayanlar  
Ahmet Beyazıt YAVUZ  
Aykut SARIYAPRAK  
Ayşe ALYON  
Ayşe Nur KAYA  
Batuhan AYDIN  
Beyazıt Daniel İNAL  
Çağla KOŞAN  
Doğukan ÇAĞLAR  
Ebrar DİNÇEL  
Ece Nur İKİBUDAK  
Emre ÜGÜT  
Evin İpek COŞKUN  
Fatma Nur AKPUNAR  
Fulya SAYAR  
Furkan SUCUOĞLU  
Gökçe KABA  
İbrahim Göksel YALÇIN  
Hatice BAKAN  
Metin ÜRKMEZ  
Mücahit Hüseyin BEKMEZCİ  
Nilsu GÜN  
Şeyma DOĞAN  
Yaren BİLİR  
Yiğit DÖNMEZ  
Yüksel KAŞITOĞLU  
Zeynep KARACA  
Zeynep SAVCI YAŞLICA

Yayıncı  
İstanbul Medipol Üniversitesi  
Kavacık Kuzey Kampüs  
Kavacık Mah. Ekinciler Cad. No19  
34810 Beykoz/İSTANBUL

Yayın Koordinatörü  
Emel Murtezaoğlu

Mizanpaj  
Sertan Vural - Medicomia

Kapak  
Levent Karabağlı - Medicomia

Yayın Yılı  
2024

e-ISBN  
978-605-4797-74-5

# Ön Söz

Üniversitemizin Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi; Türk Müziği, Mimarlık, İç Mimarlık, Endüstri Ürünleri Tasarımı, Görsel İletişim Tasarımı, Kentsel Tasarım ve Peyzaj Mimarlığı ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerinden oluşmaktadır. Mimarlık, İç Mimarlık ve Endüstri Ürünleri Tasarımı bölümleri 2015-2016 akademik yılında eğitim hayatına başlamış olup fakültenin ilk açılan tasarım bölümleridir. Evrilen tasarım eğitimi modellerine, değişen rollerine ve gelişen teknolojilere göre özgün ve iddialı bir görüşle tasarlanmış olan bu bölümler ilk üç yılını tamamlamıştır.

Tüm tasarım bölümlerinin ders içerikleri ve stüdyo konuları; eleştirel düşünce, sorgulama, ilişkilendirme, iş birliği ve ekip çalışması, bilginin aktarımı kriterlerine uygun olarak ve özellikle proje/uygulama odaklı tasarlanmıştır. İlk üç yarıyılı ortak ders ve stüdyolarla yürütülen eğitim modelinde öğrenciler, geniş bir seçmeli ders havuzu ile desteklenmiş beş uzmanlık alanında rotalarını belirleyebilmekte ve yüksek lisans/doktora programlarına devam edebilmektedir.

Özgün ve iddialı bir tasarım eğitimini kurma hedefi ile birlikte yola çıktığımız ve fakültemizin kuruluşundan itibaren emeği geçen tüm ekip arkadaşlarıma teşekkür ederim.

Prof. Dr. Atilla DİKBAŞ

## Sunuş

Değerli okur, bu kitap İstanbul Medipol Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin Mutfakta İnovasyon ve Yaratıcılık dersinde kendi fikir ve görüşlerini eğitim öğretim hayatı boyunca edindiği tecrübelerle harmanlayarak yansıttığı yemek sunumları ve reçeteleri içermektedir.

Belirli malzemelerle ana hatları tasarlanmış olan bu kitapta yer alan tarifler geleceğin şef, akademisyen ve gastronomi bilimiyle ilgili herhangi bir alanda uzman adayı olan öğrencilerimiz tarafından sadece ufuk açıcı yönlendirmeler yapılarak tamamen bireysel çaba ile hazırlanmış, reçetelendirilmiş ve fotoğraflanmıştır.

Özgün tarifler ve sunumlar içeren bu kitap, birbirinden eğlenceli ve öğretici süreçlerin sonunda öğrencilerimiz tarafından yaratıcılıkta sınırları zorlanarak geliştirilmiş olup nitelikli eğitimimizin bir yansıması olarak siz değerli okurların beğenisine sunulmuştur.

Kitabın hazırlanış sürecinde emeği geçen tüm öğrencilerime geçirdiğimiz bu keyifli sürece katkılarından dolayı sonsuz teşekkürlerimi sunarım. Bu kitapta yer alan tariflerin mutfaklarda kullanıldığına gururla şahit olacağıma eminim.

Her birinin yolu açık ve aydın olsun.

Yüksel YILMAZ

# İçindekiler

## BÖLÜM 1

### KADAYIF VE DENİZ ÜRÜNLERİ

Tarhana Soslu Karides & Kadayıf Yuvasında Kalamar.....	12
Deniz Mahsullü Kadayıfa Sarılı Kalamar.....	13
Hindistan Cevizli-Acı Çikolatalı Karides.....	14
Hindistan Cevizinde Tarhanalı Deniz Tarağı.....	15
Kadayıfa Sarılı Levrek.....	16
Kadayıf Kaplamalı Levrek Izgara.....	17
Deniz Mahsullü Bohça Böreği, Tarhana Sos ile.....	18
Karides Yatağında Deniz Mahsulü.....	19
Kadayıf Yatağında Karidesli ve Somonlu Mousse.....	20
Deniz Mahsullü Kadayıf Dolması – Havuç Püresi.....	21
Kadayıf Sushi.....	22
Levrek Pate.....	23
Kadayıf Çanağında Karides Kokteyl.....	24
Kadayıf Çanağında Tarhana Soslu Balık Köfte.....	25
Çıtır Kadayıf Çanağında Deniz Tarağı.....	26
Hindistan Cevizli Risotto-Kadayıflı Karides ile.....	27
Karides Yuvası (Tarhana Cips ve Dip Sos ile).....	28
Kadayıflı Levrek Topu.....	29
Kadayıfa Sarılı Deniz Ürünleri Dolması & Tarhana & Çikolata Sos.....	30

## BÖLÜM 2

### SALEP

Salep Soslu Kuzu Kaburga.....	32
Salep Köpüğü ve Bonfile.....	33
Salep Soslu Bonfile.....	34
Salepli Havuç Püresi ile Bonfile.....	35
Kadayıflı Salep Tatlısı.....	36
Salepli Beyaz Çikolatalı Fondant.....	37
Salep Soslu Bonfileli Volovan.....	38
Salepli Pastacı Kreması ile Tart.....	39
Salepli Pastacı Kremalı Milföy.....	40
Salepli Patates Püresi ve Et Sote.....	41

Salep Dolgulu Berliner	42
Salepli Muhallebi	43
Salepli Lokum	44
Salepli Tiramisu	45
Salepli San Sebastian Cheesecake	46
Salep Soslu Firik Yatağında Kuzu Pirzola	47
Salepli Marshmallow ve Bonfile	48
Pancar Pürelı Bonfile & Salep Jöle	49
Salepli Kuskus	50
Salep Soslu Çıtır Et	51
Salepli Patates Püresi Eşliğinde Kuzu Pirzola	52
Susamlı Kuzu Pirzola & Salepli Polenta & Yeşil Yağ	53

### BÖLÜM 3

#### BAKLAGİLLER VE KURU BAHARATLAR

Izgara Somon Karamelize Soğanlı Siyah Pirinç Pilavı	56
Kinoalı Karides	57
Nohut Unlu Pate A Choux	58
Chia Tohumlu Kurabiye Limon Sos ile	59
Somon, Nohutlu Firik Pilavı ile	60
Chia Tohumlu Volovan	61
Siyah Pirinç ve Somon	62
Kuru Fasulye Köftesi	63
Pancarlı Humuslu Milföy	64
Humus Dolgulu Milföy	65
Pirinçli Pastırma Dolması	66
Humus ve Baklagil Salata	67
Mavi Lava Kek (Nohut Unlu)	68
Nohut Küresi	69
Vejetaryen Taco	70
Fasulye Şiş Kebab	71
Nohut Karamelli Cinnamon Rolls	72
Mercimek Falafel & Avokado Sos	73
Kinoalı Bildircin Yumurtası	74
Kuru Fasulye, Pilav, Cacık	75
Bakliyatlar & Taze ve Kuru Baharatlar Potpuri	76
Siyah Pirinçli Arancini	78



## BÖLÜM 4 GÜLLAÇ

Balkabaklı Çıtır Güllaç	80
Güllaç Yaprağında Levrek	81
Güllaçlı Şöbiyet	82
Güllaç Kaplamalı Cordon Bleu	83
Güllaçtan Deniz Mahsullü Börek	84
Kıtır Güllaçlı Pasta	85
Cajun Baharatlı Tavuk, Çıtır Güllaç Kasesi	86
Chick'n Roll	87
Güllaçlı Tavuk Göğsü	88
Çıtır Güllaç Yaprağı	89
Tavuklu Güllaç Lazanya	90
Tavuklu Güllaç Börek ve Patates Terin	91
Güllaç Tartolet	92
Güllaçlı Çıtır Tavuk	93
Tavuk Göğsü Tatlısı Dolgulu Güllaç Böreği	94
Güllaçlı Yeşil Pasta	95
Güllaç Kırırlı Tavuk Sarma, Çilek&Balsamik Sos	96

## BÖLÜM 5 TÜRK KAHVESİ & MENENGİÇ

Menengiç Kahveli Panna Cotta	98
Deniz Mahsullü Wellington	99
Menengiç Kahveli Makaron	100
Menengiç Kahveli Pate A Choux	101
Menengiç Kahveli Crème Brulee	102
Türk Kahveli Beğendi ve Bonfile	103
Kahveli Bonfile ve Chutney	104
Türk Kahveli Kurabiye	105
Kahveli Mousse	106
Krema Dolgulu Kahveli Churros	107
Menengiç Kahveli Çikolatalı Ravioli	108
Menengiç Kahveli Ekler	109
Kahveli Samsa	110
Türk Kahveli Sponge Kek	111
Türk Kahveli Makaron	112
Türk Kahveli İrmik Helvası	113
Menengiç Kahveli Lazanya	114
Türk Kahveli Cheesecake Parfe	115
Türk Kahvesi Kaplı Tavuk, Hardal Sos & Avokado Püre	116
Menengiç Kahveli Kabak Çiçeği Tatlısı	117
Türk Kahveli Sufle	118
Türk Kahvesi ve Menengiçli Acıbadem Kurabiyesi	119

## BÖLÜM 6

### UŞAK TARHANASI

Tarhana ile Patates Püresi.....	122
Tarhanalı Pirinç Köftesi.....	123
Tarhana Kaplamalı Tavuk Kanat, Patates Salatası.....	124
Uşak Tarhanalı Kahvaltılık Hamur.....	125
Tarhanalı Ravioli.....	126
Domates Soslu Tarhanalı Lavaş.....	127
Tarhanalı Yağlama.....	128
Tarhana Kaplı Tofu Peynir.....	129
Tarhanalı Poğaçı.....	130
Tarhanalı Atıştırmalık Cannoli.....	131
Uşak Tarhanalı Gnocchi Üçlemesi.....	132
Tarhanalı Fellah Köftesi.....	134



BÖLÜM 1  
Kadayıf ve  
Deniz  
Ürünleri



Hazırlayan: Ahmet Beyazıt YAVUZ

🕒 40 Dakika 📺

## Tarhana Soslu Karides & Kadayıf Yuvasında Kalamar

### Hazırlık Aşamaları

Tarhana ve su tencereye alınır, homojen hâle getirilir ve kaynatılır. Kaynayınca tuz ve karabiber eklenir. Ocaktan alındıktan sonra tereyağı eklenip bağlanır ve hazır hâle getirilir. Kadayıf eritilmiş tereyağı ile harmanlanır, yağlı kâğıt serilmiş kaba alınır, üzerine ağırlık koyularak 180° fırında kızartılır. Tencerede süt ısıtılır. Isınınca Hindistan cevizi ve suyu eklenir. Kaynadıktan sonra tereyağı eklenir ve robot ile çektilir. Bone yardımıyla süzülüp servise hazır hâle getirilir. Nişasta ve schimi baharatı karıştırılır. Jülyen kesilmiş kalamarlar panelenip 180°'de 3 dakika kızartılır. Karides 2 dakika simmer'da pişirilir. Pürmüz ile ya da ızgarada iz verilip servise hazır hâle getirilir.

**Sunum:** Şekillenmiş kadayıfın içine Hindistan cevizi püresi konulur üzerine kızarmış kalamarlar eklenir. Soya fasulyesi filizi ile süslenir. Tarhana sos, tabağa çekilir. Üzerine karides koyulur. Rende Hindistan cevizi ve karpuz kapari ile süslenir.

**Püf Noktası:** Kadayıfın üzerine ağırlık koyulmalıdır ki istenilen şekil ortaya çıksın. Çekme ihtimalini düşünerek kalıptan dışarı çıkacak kadar kadayıf konulmalıdır.

### Malzemeler

- ▶ Karides 1 Adet
- ▶ Tarhana Sos (3 Porsiyon)
- ▶ Toz Tarhana 100 gr.
- ▶ Su 150 ml.
- ▶ Tereyağı 25 gr.
- ▶ Karabiber 5 gr.
- ▶ Tuz 5. gr.
- ▶ Çıtır Kadayıf (1 porsiyon)
- ▶ Tel Kadayıf 80 gr.
- ▶ Tereyağı 15 gr.
- ▶ Hindistan Cevizi Püresi (2 porsiyon)
- ▶ Hindistan Cevizi 1 Adet
- ▶ Süt 50 ml.
- ▶ Kalamar 1 Adet
- ▶ Nişasta 50 gr.
- ▶ Schimi Baharatı 20 gr.
- ▶ Karpuz Kapari 3 Adet
- ▶ Soya Fasulyesi Filizi 1 Adet



Hazırlayan: Aykut SARIYAPRAK

🕒 45 Dakika 📺

## Deniz Mahsullü Kadayıfa Sarılı Kalamar

### Hazırlık Aşamaları

Kalamar temizlenir ve sertleşmesini engellemek için soda ve karbonat ile marine edilir. Kalamar bu şekilde 1 gün dinlendirilir.

Hazır olan ahtapotlar küçük küçük doğranır. Kalamarın içi doldurulmadan önce üstüne bıçakla kesmeyecek şekilde ince ince çizikler atılır. Bu çizikler kalamarın şeklinin bozulmasını önleyecektir. Kalamar, ahtapot ile doldurulur ve önce yumurtaya sonra galeta ununa ardından tekrar yumurtaya batırılır. Kadayıfa sarılır, 5-10 dakika dolapta dinlendirilir ve derin yağda kızartılır. Sos olarak kısık ateşte tereyağı eritilir. Sıkılan portakal suyu tereyağına eklenir. Tuz eklenir.

**Sunum:** Servis tabağına sos yayılır, üzerine kızartılmış kalamar dolması yerleştirilir, üzerine tekrar sos gezdirilir ve mikrofilyzler ile süslenir.

**Püf Noktası:** Kalamarın üstü çizilmelidir. Kalamar iyi panelenmelidir. Gerekirse kadayıfa sarılmalıdır.

### Malzemeler

- ▶ Kalamar 200 gr.
- ▶ Kadayıf 100 gr.
- ▶ Ahtapot 50 gr.
- ▶ Un 5 gr.
- ▶ Yumurta 180 gr.
- ▶ Galeta Unu 40 gr.
- ▶ Portakal 1 Adet
- ▶ Tereyağı 10 gr.
- ▶ Tuz 10 gr.
- ▶ Sade Soda 1 Adet
- ▶ Karbonat 30 gr.



Hazırlayan: Ayşe ALYON

🕒 60 Dakika 📺

## Hindistan Cevizli Acı Çikolatalı Karides

### Hazırlık Aşamaları

Bir kap içerisinde kadayıflar tel tel ayrılır. Üzerine eritilmiş tereyağı eklenir, iyice harmanlanır. Bir kalıp yardımı ile veya elde şekillendirilerek altın rengi alana kadar tavada ters düz kızartılır. Bu sırada tabaklamada kullanılmak üzere tuzlu sıcak suyun içine vongoleler atılır. Benmari usulü bitter çikolatalar eritilir ve içine acı biber eklenir. Karidesler iyice temizlendikten sonra sırasıyla un, yumurta ve Hindistan cevizine bulanır. Derin kızgın yağda kızartılır. Yumurta akı karıştırıcı veya mikser yardımı ile iyice köpürtülür.

**Sunum:** Servis tabağına kadayıf yerleştirilir, üzerine karides ve vongoleler konulur. Köpük de sıkıldıktan sonra çikolata sos ile dekor yapılır.

### Malzemeler

- ▶ Jumbo Karides 2 Adet
- ▶ Toz Hindistan Cevizi 50 gr.
- ▶ Un 50 gr.
- ▶ Yumurta 1 Adet
- ▶ Kadayıf 100 gr.
- ▶ Tereyağı 40 gr.
- ▶ Bitter Çikolata 100 gr.
- ▶ Pul Biber 3 gr.
- ▶ Yumurta Akı 1 Adet
- ▶ Vongole 2 Adet
- ▶ Tuz 5 gr.



Hazırlayan: Ayşe Nur KAYA

🕒 100 Dakika 🍴

## Hindistan Cevzinde Tarhanalı Deniz Tarağı

**Dekor:** Hindistan Cevizi Kabuğu, Mikrofiliz (Bezelye).  
**Hazırlık Aşamaları**  
Hindistan cevizi rendelenir. İçme suyu eklenir ve 1 saat bekletilir. Blenderde yüksek hızda çekildikten sonra süzgeçten geçirilir. Hazırlanan Hindistan cevizi sütünden ve Hindistan cevizinden biraz tavaya alınır. Krema ile yıldız anason eklenir ve kaynatılır. Kaynadıktan sonra yıldız anason çıkarılır. Antep fıstığı ve mısır nişastası eklenir. Koyulaşınca blenderde pürüzsüz hâle getirilir. Sıkma torbasına alınır, buzdolabında dinlendirilir. Deniz tarakları, Hindistan cevizi sütünde haşlanır. Kadayıfa yuvarlak şekil verilir, 180° fırında kızartılır. Deniz tarakları tarhanaya bulanır,

tuz, karabiber eklenir. Tavaya sıvıyağ ve kekik konular, ısınıncaya deniz tarakları eklenerek tereyağında banyo yaptırılır.  
**Sunum:** Sostan tabağa sıkılır üzerine Hindistan cevizi kabuğu koyulur. Kadayıf içine yerleştirilir. Deniz tarakları eklenir. Sos sıkılır. Hindistan cevizi rendelenir. Mikrofiliz eklenir.  
**Püf Noktası:** Hindistan cevizi sütünü yapmak için 1 saat bekletilmesi gerekir. Aksi takdirde istenilen kıvamı vermez.

### Malzemeler

- ▶ Hindistan Cevizi 1 Adet
- ▶ İçme Suyu 1 l.
- ▶ Krema 150 ml.
- ▶ Hindistan Cevizi Sütü 50 ml.
- ▶ Yıldız Anason 1 Adet
- ▶ Antep Fıstığı 40 gr.
- ▶ Hindistan Cevizi 40 gr.
- ▶ Mısır Nişastası 10 gr.
- ▶ Deniz Tarağı 3 Adet
- ▶ Tarhana 20 gr.
- ▶ Taze Kekik 2 dal
- ▶ Tuz 3 gr.
- ▶ Karabiber 2 gr.
- ▶ Sıvıyağ 10 ml.
- ▶ Tereyağı 20 gr.
- ▶ Kadayıf 60 gr.





Hazırlayan: Çağla KOŞAN

🕒 30 Dakika 📖

## Kadayıfa Sarılı Levrek

### Hazırlık Aşamaları

Yarım levrek filetosunun etrafına çiğ kadayıf sarılır ve çırpılmış yumurtaya batırılır. Ardından kızartma yağının içine atılır. Patatesler ince ince kesilir; cajun baharatı, tuz ve yağ eklenir. 250° ısınmış fırında 10 dakika pişirilir. Yumurta sarıları ve hardal çırpılır, ayçiçek yağı yavaş yavaş eklenerek el blender yardımıyla sos bağlanır. Mayonez elde edildikten sonra küp küp doğranan pancarlar mayoneze eklenir ve tuzu verilir. Arpacık soğanlar ikiye bölünür, tavaya toz şeker alınır ve soğanlar şekerin üzerine yerleştirilir. Kısık ateşte şeker ve soğan karamelize olana kadar pişirilir.

**Sunum:** Mayonez ile servis tabağına dekor yapıldıktan sonra patatesler yatak oluşturacak şekilde yerleştirilir ve üzerine levrek konulur.

**Püf Noktası:** Levrek yumurtaya batırıldıktan sonra iyice akıtılmalıdır.

- ▶ Yarım Levrek Fileto 200 gr.
- ▶ Kadayıf 100 gr.
- ▶ Yumurta 1 Adet
- ▶ Tuz 10 gr.
- ▶ Ayçiçek Yağı 500 ml.
- ▶ Limon Suyu 1 Adet

### Fırın Patates

- ▶ Patates 1 Adet
- ▶ Cajun Baharatı 5 gr.
- ▶ Tuz 3 gr.
- ▶ Ayçiçek Yağı 40 ml.

### Karamelize

- ▶ Arpacık Soğan
- ▶ Arpacık Soğan 1 Adet
- ▶ Toz Şeker 5 gr.

### Pancarlı mayonez

- ▶ Yumurta Sarısı 3 Adet
- ▶ Köz Pancar 70 gr.
- ▶ Hardal 80 gr.
- ▶ Tuz 10 gr.
- ▶ Ayçiçek Yağı 400 ml.





Hazırlayan: Ebrar DİNÇEL

🕒 120 Dakika 🍴

## Kadayıf Kaplamalı Levrek Izgara

### Hazırlık Aşamaları

Levrek iyice temizlenir ve kılıçığı çıkarılır. Tavada tereyağı ile kadayıf kavrulur. Levrek fileto-lar sırasıyla; tarhana, çırpılmış yumurta ve kızarmış kadayıfa bulanır. Tereyağında kızartılır. Kâğıt havlu üzerine alınır.

**Sos:** Orta boy bir tavaya zeytinyağı koyulur. İçine kıyılmış maydanoz ve dereotu eklenir. Kavrulduktan sonra yumurta sarısı ve hardal karışımı eklenerek karıştırılır.

**Garnitür:** Patatesler elma dilimi kesilir ve fırın tepsisine koyulur. Üzerine sıvıyağ, cajun baharatı, karabiber ve pul biber eklenir. 200 'de 20 dakika pişirilir.

**Sunum:** Tabağa sırasıyla; sos, patates, levrek koyulur. Biraz sos eklenir. Tekrar levrek ve patates eklenir. Üzerine renk vermesi için toz fıstık serpilerek hazır hâle getirilir.

### Malzemeler

- ▶ Levrek 1 Adet
- ▶ Çiğ Kadayıf 30 gr.
- ▶ Tereyağı 20 gr.
- ▶ Tarhana 40 gr.
- ▶ Yumurta 100 gr.
- ▶ Hardal 10 gr.
- ▶ Yumurta Sarısı 20 gr.
- ▶ Zeytinyağı 30 gr.
- ▶ Maydanoz 3 gr.
- ▶ Dereotu 3 gr.
- ▶ Küçük Patates 170 gr.
- ▶ Cajun Baharat 3 gr.
- ▶ Karabiber 3 gr.
- ▶ Pul Biber 3 gr.
- ▶ Sıvıyağ 10 gr.
- ▶ Toz Fıstık 3 gr.



Hazırlayan: Ece Nur İKİBUDAK

🕒 30 Dakika 📖

## Deniz Mahsullü Bohça Böreği, Tarhana Sos ile

### Hazırlık Aşamaları

Karides ve kalamar temizlendikten sonra küp küp doğranır. Hafif yağda kavrulur. Pirinç eklenip kavrulur. Tuz ve yenibahar eklenir. Son olarak çam fıstığı eklenip kavrulur ve suyu verilir. 10-15 dakika piştikten sonra demlenmeye bırakılır. Un, tuz ve su ile hamur tutulur. İncecik açılıp yuvarlak kalıpla kesilir. İçine deniz mahsullü iç pilav konulur. Bohça şeklinde kapatılır. Hamur önce çırpılmış yumurtaya sonra kadayıfı bulanır ve derin yağda kızartılır. Tarhana mayonez ile bağlanıp sos elde edilir.

**Sunum:** Tabağın tabanına sos, üzerine ise bohça böreği oturtulur, mikrofilizler ile süslenir.

### Malzemeler

- ▶ Karides 10 gr.
- ▶ Kalamar 10 gr.
- ▶ Pirinç 50 gr.
- ▶ Çam Fıstığı 4 gr.
- ▶ Yenibahar 2 gr.
- ▶ Tuz 3 gr.
- ▶ Su 200 ml.
- ▶ Un 50 gr.
- ▶ Su 20 ml.
- ▶ Tuz 2 gr.
- ▶ Kadayıf 20 gr.
- ▶ Yumurta 1 Adet
- ▶ Ayçiçek Yağı 500 ml.
- ▶ Tarhana 5 gr.
- ▶ Mayonez 10 gr.



Hazırlayan: Emre ÜGÜT

🕒 40 Dakika 📺

## Karides Yatağında Deniz Mahsulü

### Hazırlık Aşamaları

Tereyağı eritilir ve çiğ kadayıf eritilmiş tereyağı ile harmanlanarak ıslatılır. Yumuşayan kadayıflar bir çembere alınır ve iyice sıkıştırılır, bir fırın kabına konularak kızarana kadar fırınlanır. Diğer taraftan ahtapot haşlanır, karidesler ve deniz tarakları yağda sotelenir. Labne peyniri, toz fıstık ve şeker karıştırılarak sıkma torbasına alınır.

**Sunum:** Kızarmış kadayıf servis tabağına yerleştirilir. Üzerine hazırlanan sos sıkılır. En üste pişirilen deniz mahsulleri yerleştirilir ve mikrofilizlerle süslenir.

### Malzemeler

- ▶ Tereyağı 150 gr.
- ▶ Kadayıf 200 gr.
- ▶ Ahtapot 50 gr.
- ▶ Karides 6 Adet
- ▶ Deniz Tarağı 6 Adet
- ▶ Labne 50 gr.
- ▶ Toz fıstık 30 gr.
- ▶ Toz şeker 20 gr.
- ▶ Mikrofiliz 1 Adet



Hazırlayan: Evin İpek COŞKUN

⌚ 60 Dakika 📺

## Kadayıf Yatağında Karidesli ve Somonlu Mousse

### Hazırlık Aşamaları

Karidesler ayıklanıp kaynayan suda haşlanır. Soğanlar jülyen doğranıp tereyağı ve esmer şekerle karamelize edilir. Haşlanmış karidesler ve çiğ somon mayonez kabının içine alınır ve krema, labne, teriyaki sos, sarımsak tozu, tuz, karabiber, karamelize soğan konulup karıştırılır. Karıştırılan harç blender ile yumuşak ve köpüğümsü bir kıvam alıp pürüzsüz olana kadar çırpılır. Çiğ kadayıf eritilmiş oda sıcaklığındaki tereyağı ile iyice karıştırılır ve yuvarlak bir kalıp ile şekil verilir. Oval şeklini almış kadayıflar biraz yağ konulmuş tavada iki tarafı da eşit olacak biçimde kızartılır.

**Sunum:** Mousse sıkma torbasına alınır ve kızarmış kadayıfların üstüne sıkılır. Süsleme için somon veya karides kullanılarak servis edilir.

### Malzemeler

- ▶ Somon 250 gr.
- ▶ Karides 200 gr.
- ▶ Labne 100 gr.
- ▶ Soğan 300 gr.
- ▶ Tereyağı 25 gr.
- ▶ Tuz 10 gr.
- ▶ Karabiber 15 gr.
- ▶ Sarımsak Tozu 5 gr.
- ▶ Krema 100 ml.
- ▶ Teriyaki Sos 5 ml.
- ▶ Çiğ Kadayıf 200 gr.
- ▶ Esmer Şeker 10 gr.



Hazırlayan: Furkan SUCUOĞLU

🕒 50 Dakika 📖

## Deniz Mahsullü Kadayıf Dolması - Havuç Püresi

### Hazırlık Aşamaları

Soğanlar jülyen doğranır. Doğranan soğanlar tavada zeytinyağı ile sotelenir. Ardından sarımsaklar eklenip karıştırılır. Kalamar, karides, ahtapot eklenir, soteleme işlemine devam edilir. Eklenen deniz ürünleri renk almaya başladığında krema eklenir ve tavada bulunan ürünlere kıvam aldırılır. Tuz ve karabiber ile tatlandırılır. Kullanılacak kalıp tereyağı ile yağlanır; ardından kadayıf kenarları kaplayacak şekilde kalıba yayılır ve ortası boş bırakılır. Hazırlanan harç kadayıf ile kaplanan kalıba yerleştirilir. Kadayıf ile alt tabanı kapatılır ve 180° önceden ısıtılmış fırında kontrollü biçimde 15 dakika kadayıf kızarana dek pişirilir.

Havuç ve patatesler soyulur ve haşlanır ardından süt ilave edilerek blenderden püre olana dek çekilir ve ince süzgeçten geçirilir.

**Sunum:** Havuç püresi tabağa kepçenin tersi ile yayılır, üzerine kadayıf dolması yerleştirilir ve bezelye püresi ile süslenerek servis edilir.

### Malzemeler

- ▶ Beyaz Kuru Soğan 150 gr.
- ▶ Kalamar 25 gr.
- ▶ Krema 100 ml.
- ▶ Kadayıf 250 gr.
- ▶ Havuç 50 gr.
- ▶ Zeytinyağı 50 gr.
- ▶ Patates 25 gr.
- ▶ Sarımsak 20 gr.
- ▶ Tuz 50 ml.
- ▶ Karabiber 10 gr.
- ▶ Mini Karides 5 Adet
- ▶ Tereyağı 50 gr.
- ▶ Süt 50 ml.
- ▶ Ahtapot 25 gr.
- ▶ Bezelye Filizi 3 Adet





Hazırlayan: Gökçe KABA

🕒 50 Dakika 🍴

## Kadayif Sushi

### Hazırlık Aşamaları

Pirinçler soğuk su ile yarım saat ıslatılır. Daha sonra nişastası gidene kadar iyice yıkanır. Pirinçler tencereye alınır su, şeker, tuz eklenir. Tencerenin ağzı folyo ile hava almayacak şekilde kapatılır. İlk 1 dakika yüksek ateşte pişen pirinçler daha sonra en kısık ateşe alınır 13 dakika daha pişmeye bırakılır. Pirinç pişince karıştırılıp soğuması sağlanır. Küçük bir sos tenceresinde pirinç sirkesi, tuz ve şeker eriyene kadar ısıtılır, pirinçlere eklenir ve sürekli karıştırılarak homojen bir kıvama gelmesi sağlanır. Somon, havuç, salatalık jülyen doğranır. Bir kâseye su ve birkaç damla pirinç sirkesi

damlatılıp bekletilir. Tel kadayif hasır bir servisin üzerine açılır. Üzerinden merdane ile geçilip nori yaprağı şekline getirilir. Parmak uçları su ile ıslatılarak pirinç tel kadayifına yayılır. Tel kadayifın bir tarafına havuç ve salatalıklar eklenir. Üzerine somon eklenir, labne peyniri sürülür ve yavaş yavaş hasır servis ile iyice sıkılarak rulo haline getirilir. Önceden ısıtılmış derin yağda renk değiştirene kadar kızartılır. **Sunum:** Kızartılan sushiler tabağa yerleştirilir, balzamik sos ile dekor yapılır.

### Malzemeler

- ▶ Tel Kadayif 100 gr.
- ▶ Havuç 50 gr.
- ▶ Pirinç Sirkesi 50 gr.
- ▶ Sushi Pirinci (Gohan) 100 gr.
- ▶ Su 200 ml.
- ▶ Tuz 5 gr.
- ▶ Somon 70 gr.
- ▶ Labne 50 gr.
- ▶ Şeker 3 gr.
- ▶ Salatalık 50 gr.
- ▶ Balzamik Sos (Sunum)



Hazırlayan: İbrahim Göksel YALÇIN

⌚ 60 Dakika 📺

## Levrek Pate

### Hazırlık Aşamaları

Fileto levrekler kılıçklarından arındırılır. Ardından derisi üste gelecek şekilde tavaya alınır ve biraz yağ ve su eklenerek tava-  
nın kapağı kapatılarak 4 dakika pişirilir. Ardından ocaktan alınır ve derisi soyulur. Soyulmuş levrekler bir mayonez tenceresine alınır. Dere otu ince kıyılır ve tüm malzemeler birleştirilir. Çırpma teli yardımı ile ezilerek karıştırılır. Sıkma torbasına alınır.

**Chutney:** Elmaların kabuğu soyulur ve macedoine doğranır. Ardından soğan brunoise doğranır ve tavada biraz sıvıyağ ile karamelize edilir. Elmalar eklenir ve sotelenir. Ardından parlaması için sirke eklenir. Defne

yaprağı, chili biber, bal ve esmer şeker koyulur, sotelenmeye devam edilir. Elmalar istenilen kıvama geldiğinde tereyağı verilir ve parlatılır.

**Kuş Yuvası:** Kadayıflara kuş yuvası şekli verilir. Yağlı kâğıda alınır ve spreyağ sıkılır. 180° fırında yaklaşık 13 dakika kızarana kadar pişirilir.

**Sunum:** Kuş yuvaları tabağa dizilir. Levrek pate üzerine sıkılır. Ardından havyar ile bitirilir.

**Püf Noktası:** Levrek filetolarının kılıçklarının istisnasız alınması ve chutney yaparken karamelizasyonun iyi yapılması önemlidir.

### Malzemeler

- ▶ Levrek Fileto 1 Adet
- ▶ Labne 60 gr.
- ▶ Mayonez 20 gr.
- ▶ Zeytinyağı 15 ml.
- ▶ Tuz 4 gr.
- ▶ Karabiber 2 gr.
- ▶ Dere Otu 10 gr.

### Chutney

- ▶ Elma 2 Adet
- ▶ Soğan 1 Adet
- ▶ Sirke 5 ml.
- ▶ Chili Biber 1 Adet
- ▶ Bal 10 gr.
- ▶ Esmer Şeker 5 gr.
- ▶ Defne Yaprağı 1 Adet
- ▶ Tereyağı 10 gr.

### Kuş Yuvası

- ▶ Taze Kadayıf 80 gr.
- ▶ Spreyağ
- ▶ Dekor
- ▶ Havyar



Hazırlayan: Hatice BAKAN

🕒 30 Dakika 📖

## Kadayıf Çanağında Karides Kokteyl

### Hazırlık Aşamaları

Kadayıflar eritilmiş tereyağı ile harmanlanır ve ortası çukur olacak şekilde kalıba yerleştirilir. 180° fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Avokado ortadan kesilir ve çekirdeği çıkartılıp soyulur. Dilimlenir ve hafif taneli kalacak şekilde çatala ezilir. Domates confit, chili biberi ve kırmızı soğan küçük küpler halinde doğranır ve tüm malzeme avokado ile harmanlanır. Zeytinyağı, lime suyu, tuz ve karabiber eklenerek karıştırılır. Temizlenen karidesler tereyağı eklenen tavada 4-5 dakika pişirilir. Tuz ve karabiber ile lezzetlendirilir.

**Sunum:** Guacamole sos sıkma torbası yardımı ile çanağın içine sıkılır. Karidesler çanağın etrafına mandal şeklinde tutturulur. Ahtapot dilimleri ve bezelye filizi ile servis yapılır.

### Malzemeler

#### Çanak

- ▶ Çiğ Kadayıf 30 gr.
- ▶ Eritilmiş Tereyağı 15 gr.

#### Karides

- ▶ Temizlenmiş Karides 5 Adet
- ▶ Tereyağı 10 gr.
- ▶ Tuz, Karabiber 2'şer gr.

#### Guacamole

- ▶ Olgun Avokado 1 Adet
- ▶ Konkase Domates 1/2 Adet
- ▶ Chili Biberi 1/2 Adet
- ▶ Kırmızı Soğan 1/4 Adet
- ▶ Lime 1/2 Adet
- ▶ Zeytinyağı 10 gr.
- ▶ Tuz, Karabiber 2'şer gr.

#### Sunum

- ▶ Ahtapot Dilimi 2 Adet
- ▶ Bezelye Filizi 1 Tutam





Hazırlayan: Metin ÜRKMEZ

🕒 40 Dakika 📺

## Kadayif Çanağında Tarhana Soslu Balık Köfte

### Hazırlık Aşamaları

Levrek, ahtapot ve deniz tarağı suda haşlanır. Haşlanmış olan deniz ürünleri istenmeyen kılçık deri vb. fazlalıklardan temizlenerek rondoda çekilir. Kıyma halini alan deniz ürünleri; ince kıyılmış dereotu ve maydanozla birleştirilir. Sonrasında üzerine yumurta, panko ve diğer baharatlar eklenerek yoğurulur. Yoğurulan hamurdan küçük bezeler olarak yuvarlak köfte şekli verilir. Köfteler yağda renk alana kadar kızartılır. Bir tencerede tarhana üzerine su ve tuz eklenerek pişirilir ve çektiler sos kıvamına getirilir.

Bir başka yerde eritilmiş tereyağı kadayıf ile harmanlanır. Kadayıfı kâse veya derin tabak

içinde çanak formu verilir. 200°'ye ısıtılmış fırında 10 dakika bekletilir.

**Sunum:** Servis tabağının altına çanak kadayıf, üzerine tarhana sosu ve köfteler konur. İsteğe bağlı olarak yenilebilir çiçekler ile süslenerek servis edilir.

### Malzemeler

- ▶ Levrek 1 Adet
- ▶ Ahtapot 100 gr.
- ▶ Deniz Tarağı 100 gr.
- ▶ Dereotu 1/4 Bağ
- ▶ Maydanoz 1/4 Bağ
- ▶ Yumurta 2 Adet
- ▶ Panko 150 gr.
- ▶ Tuz 15 gr.
- ▶ Karabiber 5 gr.
- ▶ Kırmızı Toz Biber 5 gr.
- ▶ Pul Biber 5 gr.
- ▶ Tarhana 40 gr.
- ▶ Tuz 10 gr.
- ▶ Tel Kadayıf 300 gr.
- ▶ Tereyağı 100 gr.



Hazırlayan: Nilsu GÜN

🕒 40 Dakika 📖

## Çıtır Kadayıf Çanağında Deniz Tarağı

### Hazırlık Aşamaları

Kadayıflar uzun şeritler halinde tezgâha serilir. 35 gr. tereyağı eritilir ve kadayıflar yağlanır. 7 cm eninde, 10 cm yüksekliğindeki yuvarlak halkaya, kadayıflar dışarı taşacak şekilde yerleştirilir. Yanmaz tavada kadayıfın zemini ve yan kenarları düşük ateşte şekil alana kadar pişirilir. Halka çıkartılıp önceden ısınmış 200° fırında 5-6 dakika altın sarısı olana kadar kızartılır. Kapy a biberler közlenir ve soyulur. Biber, mayonez ve 20 gr. zeytinyağı blenderden geçirilip, tuz ve karabiber ile lezzetlendirilir. Yanmaz tava ocağa alınarak ısıtılır. Deniz tarakları tuz ve karabiber ile lezzetlendirilir. Isınan tavaya önce geriye kalan zeytinyağı ve

tereyağı hemen ardından deniz tarakları eklenir ve arkalı önlü renk alana kadar 5-6 dakika kızartılır.

**Sunum:** Tabağın zeminine köz biberli sos yayılır. Üzerine çıtır kadayıf çanağı oturtulur. Çanağın içerisine deniz tarakları yerleştirilir. Sıkma torbası ile deniz taraklarının yanlarına köz biberli soston sıklır. Mikrofiliz ile son dokunuşlar yapılır ve servis edilir.

### Malzemeler

- ▶ Yaş Kadayıf 30 gr.
- ▶ Kırmızı Kapy a Biber 2 Adet
- ▶ Mayonez 20 gr.
- ▶ Deniz Tarağı 3 Adet
- ▶ Tereyağı 70 gr.
- ▶ Zeytinyağı 40 ml.
- ▶ Tuz 10 gr.
- ▶ Taze Çekilmiş Karabiber 5 gr.
- ▶ Mikrofiliz



Hazırlayan: Yiğit DÖNMEZ

🕒 20 Dakika 📺

## Hindistan Cevizli Risotto Kadayıflı Karides ile

### Hazırlık Aşamaları

Soğanlar fine brunoise doğranır. Isıtılmış tavada bir tatlı kaşığı tereyağı ile rengi şeffaflaşmaya başlayana kadar kavrulur. Aynı bir kaptaki 250 gr. su ve Hindistan cevizi suyu karıştırılır. Risottoların tamamı kavruktan sonra soğanlara eklenir ve spatula yardımıyla kontrollü bir şekilde kavrulur. Risotto tanelerinin rengi kahverengi olunca hazırlanan su karışımı üç seferde verilerek pişmesi sağlanır. Tuz ve karabiber ile tatlandırılması yapılır. Son su eklenmesinde risottoların dirilikleri kontrol edilir. Pişirme işlemi tamamlandığında 10 gr. tereyağı ile tava içerisinde karıştırılır. 1/4 gastronom kap içerisinde kalan tereyağları eritilir. Tel kadayıflar

hafif nemlendirilerek uzunlamasına açılır. Kalamarlar halka halinde kesilip ıslatılmış kadayıflarla sarılır. Sarılan kalamarlar tereyağına batırılıp 10 dakika buzdolabında dinlendirilir. Daha sonra ısıtılmış tavada kendi yağıyla kızartılır. Avokado ve salatalıklar soyularak ufak parçalara bölünür. Su eklenerek mutfak robotunda çekilir. **Sunum:** Servis tabağına sos yayılır, kırılmış Hindistan cevizi kabuğu içerisinde risotto konularak servise hazır edilir.

### Malzemeler

- ▶ Risotto 150 gr.
- ▶ Hindistan Cevizi Suyu 80 ml.
- ▶ Tereyağı 70 gr.
- ▶ Soğan 35 gr.
- ▶ Tuz 5 gr.
- ▶ Karabiber 1 gr.
- ▶ Avokado 1 Adet
- ▶ Salatalık 2 Adet
- ▶ Su 280 ml.



Hazırlayan: Yüksel KAŞITOĞLU

🕒 50 Dakika 📺

## Karides Yuvası (Tarhana Cips ve Dip Sos ile)

### Hazırlık Aşamaları

Zeytinyağı tavada kızdırılır, soğanlar tavaya alınır ve sotelenir, renk aldıklarında fermente üzüm suyu, limon suyu, füme somon, krema ilave edilir ve kıvam alıncaya kadar pişirilir. Tuz, karabiber ile lezzetlendirilir ve ocaktan alınır. 15 saniye kadar dinlendirilir ve kuzu kulağı eklenir. Kadayıf, tereyağı ile yağlanır. Yuva şekli verilerek tepsiye dizilir. 180°'de renk alana kadar kızartılır. Bir yoğurma kabında tarhana, un, kekik, karabiber, tuz karıştırılır. Yağ ve salça ilave edilerek yoğrulur. İstenilen kıvamdan cıvık olursa un eklenir. Sert olursa kontrollü bir şekilde su ilave edilerek kıvam ayarlanır. 10 dakika dinlendirilir ve

iki yağlı kâğıt arasında 2-3 mm inceline kadar açılır. Üzerindeki yağlı kâğıt alınır ve fırın tepsisinde önceden ısıtılmış 180° fırında 15 dakika pişirilir. Kontrol edildikten sonra fırından alınır. Baharatlar kendi arasında harmanlanır. Yoğurt, labne, mayonez kapta çırpılır. Baharatlar eklenir ve çırpılarak karıştırılır. Kıvam ayarlaması kontrollü su eklenerek yapılır.

**Sunum:** Yuva şeklinde hazırlanan kadayıf tabağın ortasına yakın bir kenarına yerleştirilir. Kadayıf yuvasının içine özellikle arpacık soğanlar yerleştirilerek sos ile doldurulur ve üzerlerine tavada sarımsak, zeytinyağı ve tereyağı ilavesiyle kızartılmış karidesler yerleştirilir. Dip sostan bir kaşık alınarak

### Malzemeler

- ▶ Zeytinyağı 70 ml.
- ▶ Arpacık Soğan 70 gr.
- ▶ Somon Füme 50 gr.
- ▶ Limon Suyu 30 ml.
- ▶ Fermente Üzüm Suyu 50 ml.
- ▶ Krema 200 ml.
- ▶ Tuz 3 gr.
- ▶ Karabiber 3 gr.
- ▶ Kuzu Kulağı 10 gr.
- ▶ Kadayıf 500 gr.
- ▶ Tereyağı 200 gr.
- ▶ Tarhana 100 gr.
- ▶ Un 100 gr.
- ▶ Su 50 ml.
- ▶ Kekik 3 gr.
- ▶ Pul Biber 3 gr.
- ▶ Süzme Yoğurt 200 gr.
- ▶ Labne 150 gr.
- ▶ Mayonez 50 gr.
- ▶ Kimyon 3 gr.
- ▶ Nane 2 gr.

yuvanın önüne konur ve üzerine iki tane üçgen cips saplanır. Sostan biraz tabağa da konularak servis edilir.





Hazırlayan: Zeynep KARACA

🕒 40 Dakika 📺

## Kadayıflı Levrek Topu

### Hazırlık Aşamaları

Levrek fileto edilerek yıkanır, ardından derin bir tencerede 8 dakika haşlanır. Tel kadayıf ince tepsiye dizilerek 180° fırında 15 dakika kızartılır. Haşlanan levrek soğutulduktan sonra bir küvete kılçıklarından ayrılarak didiklenir. Didiklenmiş levreğin içine 1 yumurta, blender ile çekilmiş 1 dilim ekme ve 10 gr. kavrulmuş ceviz içi, rendelenmiş kaşar peyniri, 4 gr. tuz, karabiber ve pul biber eklenerek yoğrulur, buzdolabında 20 dakika dinlendirilir. Bir mayonez tenceresinde süzme yoğurt, mayonez, limon suyu, ince kıyılmış sarımsak, 4 gr. tuz, blender ile çekilmiş 5 dilim ekme içi ve 40 gr. ceviz içi karıştırılır. Yavaş yavaş zeytinyağı ilave edilerek harç bağlanır.

Elde edilen tarator sos buzdolabında 15 dakika dinlendirilir. Buzdolabında dinlenmiş olan balık köftesine chiffonade doğranmış maydanoz ilave edilerek karıştırılır. Köfteye top şekli verilerek buzdolabında 5 dakika dinlendirilir. Buzdolabında dinlenen tarator sosa chiffonade doğranmış dereotu ilave edilerek karıştırılır. Top şeklindeki balık köftesi buzdolabından alınır, önce una ardından yumurta sarısına ve son olarak kızartılmış kadayıfa bulanarak derin yağda kızartılır.

**Sunum:** Servis tabağının alt tabanına tarator sos üzerine de levrek topu yerleştirilerek servis edilir.

**Püf Noktası:** Levrek topunun içini hazırlarken levreğin

### Malzemeler

- ▶ Tel Kadayıf 50 gr.
- ▶ Un 10 gr.
- ▶ Yumurta 1 Adet
- ▶ Yumurta Sarısı 1 Adet
- ▶ Levrek 350 gr.
- ▶ Ekme İçi 6 Dilim
- ▶ Ceviz İçi 50 gr.
- ▶ Karabiber 3 gr.
- ▶ Tuz 8 gr.
- ▶ Kaşar Peyniri 20 gr.
- ▶ Maydanoz 1/4 Adet
- ▶ Zeytinyağı 20 ml.
- ▶ Süzme Yoğurt 75 gr.
- ▶ Mayonez 10 gr.
- ▶ Limon 1/2 Adet
- ▶ Sarımsak 1 Diş
- ▶ Dereotu 1/4 Adet

mutlaka pişmiş olması gerekir. Aksi takdirde levrek çiğ olarak koyulursa kızartılan levrek topunun içi pişmez.



Hazırlayan: Zeynep SAVCI YAŞLICA

🕒 90 Dakika 📖

## Kadayıf Sarılı Deniz Ürünleri Dolması & Tarhana & Çikolata Sos

### Hazırlık Aşamaları

Ahtapot haşlanır, karides ve deniz tarağı tavada biraz pişene kadar çevrilir. Tüm ürünler ince doğranır. Hindistan cevizinin üzerine delikler açılarak suyu bir kâseye toplanır. Hindistan cevizi kınırlı ve beyaz etli kısmı bıçak yardımı ile kazınır, ince kıyım doğranır. Tarhana sıcak suyun içinde çözülür ve soğutulur, labne ve ketçap eklenir, tuz ve karabiber ile tatlandırılır ve sos haline getirilir. Kadayıf düzleştirilir, Hindistan cevizi suyu ile ıslatılır, ince doğranmış deniz ürünlerinden bir tanesi içine yerleştirilir ve sarılır. Çırpılmış yumurtaya batırılır, fazla yumurta avuç içinde sıkılır ve şekil verilir. Her ürün için birer tane bu şekilde hazırlanır ve buzdolabında

dinlendirilir. Soğan ince doğranır ve sos tenceresinde sotelenir, krema eklenir, tuz ve karabiber ile tatlandırıldıktan sonra çikolata eklenerek eritilir. Dolaptan çıkartılan kadayıflar derin yağda altın rengini alana kadar kızartılır. Peçete yayılmış tepsiye alınarak fazla yağı süzdürülür.

**Sunum:** Tabağın altına tarhana sos konulur, üzerine ortasından verev kesilmiş deniz ürünlü dolmalar yerleştirilir, üzerine ve kenarlarına çikolata sos gezdirilir. **Püf Noktası:** Yumurtaya bulanmış kadayıflara el ile düzgün şekil verilmesi ve buzdolabında yeterince dinlendirilmesi, kızartma aşamasında dolmanın dağılmasını ve saçaklanmasını engelleyecektir.

### Malzemeler

- ▶ Karides 1 Adet
- ▶ Deniz Tarağı 1 Adet
- ▶ Ahtapot 20 gr.
- ▶ Tarhana 10 gr.
- ▶ Ketçap 5 gr.
- ▶ Labne 10 gr.
- ▶ Soğan 1 Adet
- ▶ Krema 50 ml.
- ▶ Çikolata 30 gr.
- ▶ Hindistan Cevizi 1 Adet
- ▶ Tuz 5 gr.
- ▶ Karabiber 5 gr.
- ▶ Taze Kadayıf 100 gr.
- ▶ Kızartma Yağı 200 ml.
- ▶ Yumurta 2 Adet



## BÖLÜM 2

# Salep



Hazırlayan: Ahmet Beyazıt YAVUZ

🕒 80 Dakika 📖

## Salep Soslu Kuzu Kaburga

### Hazırlık Aşamaları

Süt ve şeker çırpılarak kaynatılır. Kaynadıktan sonra karbonat ve salep tozu eklenip çırpılmaya devam edilir. Kısık ateşte 1 saat boyunca 5 dakika aralıklarla çırpılarak pişirilmeye devam edilir. Son 5 dakikada muskat rendesi eklenir. Kuzu kaburga yağlarında ve tek kemik kalacak şekilde ayklanır. Az pişmiş için 2 şer dakika tereyağında mühürlenip duşlanarak pişirilir.

Mini patatesler mandolin yardımıyla ince ince kesilir. Tavada pişirilerek yuvarlak bir şekil elde edilir ve kaburganın altında servis edilir. Çeri domatesin alt kısmına artı şeklinde çizik atıp 165° derin yağda kızartılır. Kuşkonmaz tereyağı ve tuz ile tavada sotelenip servis edilir.

**Sunum:** Tüm ürünler tabağa yerleştirilir, kaburgaların üzerine sos gezdirilir.

**Püf Noktası:** Süt karameli mutlaka 5 dakikada bir çırpılmalıdır. Dibi tutturup bütün emeği çöpe atabilirsiniz.

### Malzemeler

- ▶ Kuzu Kaburga  
140 gr.
- ▶ Mini Patates  
3 Adet
- ▶ Süt Karameli Sos  
3 Porsiyon
- ▶ Süt 150 ml.
- ▶ Şeker 50 gr.
- ▶ Karbonat 10 gr.
- ▶ Salep 35 gr.
- ▶ Muskat 1/2 Adet
- ▶ Dekor  
3 Adet
- ▶ Kuşkonmaz  
3 Adet
- ▶ Çeri Domates  
3 Adet
- ▶ Tereyağı 15 gr.





Hazırlayan: Aykut SARIYAPRAK

🕒 50 Dakika 📖

## Salep Köpüğü ve Bonfile

### Hazırlık Aşamaları

Bonfile; tuz karabiber ve zeytinyağı ile marine edilir ve dinlenmeye bırakılır. Sos için vişne 10 dakika kaynatılır ve blender ile çekilir. Bonfile pişmeye yakın ocağa alınıp tereyağı ile bağlanır. Susam tavada kavrulur. Mini patates ve kuşkonmaz; tuz, karabiber serpilerek tavada pişirilir. Tavada Ayçiçek yağı kızdırılır. Bonfile kızan tavaya alınır. Tereyağı ve kekik eklenir. Tereyağı ile banyolama işlemi yapılır. İki tarafı pişirilir. Salep ve yumurta akı mayonez tenceresinde blender yardımıyla köpürtülür.

**Sunum:** Servis tabağına yerleştirilen bonfilenin üzerine köpük konular, etrafına vişne sos ile çember yapılır.

**Püf Noktası:** Salmonella bakterisi tehlikesine karşı köpük yapmak için yumurta akı yerine lesitin kullanılması önerilir. Eti pişirirken tavanın sıcak olduğundan emin olunmalıdır.

### Malzemeler

- ▶ Bonfile 200 gr.
- ▶ Vişne 100 gr.
- ▶ Mini Patates 30 gr.
- ▶ Kuşkonmaz 3 Adet
- ▶ Yumurta 1 Adet
- ▶ Tereyağı 50 gr.
- ▶ Sarımsak 2 Diş
- ▶ Kekik 5 gr.
- ▶ Biberiye 5 gr.
- ▶ Tane Karabiber 5 gr.
- ▶ Tuz 5 gr.
- ▶ Zeytinyağı 60 ml.
- ▶ Salep 40 gr.
- ▶ Susam 40 gr.
- ▶ Ayçiçek Yağı 5 gr.



Hazırlayan: Ayşe ALYON

⌚ 60 Dakika 📖

## Salep Soslu Bonfile

### Hazırlık Aşamaları

Bir kabın içerisinde soya sosu, zeytinyağı ve doğranmış sarımsak karıştırılır. Tercihe göre biberiye, kekik gibi taze baharatlar eklenebilir. Bonfile bu sosun içinde marine edilir. Susam bir tavaya alınır ve kavurulur. Bir kenarda salep hazırlanır. Tuzlu olarak kullanılacağı için içine bir tutam şeker eklenir. Kavrulmuş susamlar bir miktar blenderden geçilir ve salebin içine eklenir. Karışım birkaç dakika daha blenderden geçirilir. İçerisine 1/4 limonun suyu, zeytinyağı, tarçın ve tuz ilave edilir. Balkabağı üç eşit küp küp doğranır. Bir parça alüminyum folyonun ortasına kuşkonmazlarla beraber dizilir. Tuz, karabiber, zeytinyağı ve defne yaprağı

ile sarılıp 160-180°'de 10-15 dakika pişirilir. Marinasyonu tamamlanan bonfile istenilen pişme derecesine gelene kadar tavada pişirilir. Pişmesine yakın lezzeti arttırmak için tavaya tereyağı eklenir. Tabaklama yapılacağı esnada sos tekrar ısıtılır ve içine çok az miktarda tereyağı eklenir.

**Sunum:** Servis tabağının ortasına yayılan sosun üzerine bonfile konur, kenarına balkabakları yerleştirilir.

### Malzemeler

- ▶ Toz Salep 20 gr.
- ▶ Süt 250 ml.
- ▶ Susam 50 gr.
- ▶ Limon Suyu 1/4 Adet
- ▶ Tarçın 3 gr.
- ▶ Zeytinyağı 10 ml.
- ▶ Bal Kabağı 200 gr.
- ▶ Kuşkonmaz 2 Adet
- ▶ Defne yaprağı 2-3 Adet
- ▶ Tuz 5 gr.
- ▶ Karabiber 3 gr.
- ▶ Bonfile 150-200 gr.
- ▶ Soya Sosu 50 ml.
- ▶ Zeytinyağı 30 ml.
- ▶ Sarımsak 2 Diş



Hazırlayan: Ayşe Nur KAYA

🕒 40 Dakika 📖

## Salepli Havuç Püresi ile Bonfile

### Hazırlık Aşamaları

Bonfileye bıçakla çizikler atılır. Tuz, karabiber, kekik, sarımsak ve zeytinyağında marine edilir. Su tencerede kaynatılır. Havuçlar yıkanır, kabuğu soyulur. Paysanne şeklinde doğranır. Kaynayan suya eklenir. Tencerenin kapağı kapatılır. Havuçlar yumuşayana kadar pişirilir. Yumuşadıktan sonra blenderde kendi suyundan bir kısmıyla çekilir, püre haline getirilir. Havuç püresine salep eklenir, karıştırılır. Tereyağı tavada eritilir. Marine edilen bonfile pişirilir. Tereyağında banyo yaptırılır. Kuşkonmazlar ve matignon kesilen pırasalar tavada zeytinyağında sotelenir. Kaya tuzu eklenir. Biber tavada kızartılır.

**Sunum:** Servis tabağına önce havuç püresi yayılır, bir tarafına kuşkonmazlar diğer tarafına pırasalar yerleştirilir, üzerine bonfile konulur. Mikrofilizler ile süslenir.

**Püf Noktası:** Bonfile marine edilirse daha yumuşak ve lezzetli kıvama gelir. Havuç püresi kabuğu soyularak haşlanmalıdır.

### Malzemeler

- ▶ Havuç 2 Adet
- ▶ İçme Suyu 400 ml.
- ▶ Salep 10 gr.
- ▶ Bonfile 200 gr.
- ▶ Kuşkonmaz 9 Adet
- ▶ Meksika Biberi 1 Adet
- ▶ Pırasa 15 gr.
- ▶ Tuz 6 gr.
- ▶ Karabiber 2 gr.
- ▶ Tereyağı 40 gr.
- ▶ Zeytinyağı 50 ml.
- ▶ Kekik 3 dal
- ▶ Kaya Tuzu 5 gr.
- ▶ Sarımsak 1 Diş

### Dekor

- ▶ Mikrofilizler



Hazırlayan: Beyazıt Daniel İNAL

⌚ 60 Dakika 📖

## Kadayıflı Salep Tatlısı

### Hazırlık Aşamaları

Kadayıflar eritilmiş tereyağı ile karıştırılır. Tereyağlı kadayıf, kalıba koyulup şekil verildikten sonra 180°'de 15 dakika pişirilir. Mayonez tenceresinde mascarpone peyniri, labne, vişne suyu ve vanilya çırpılır. Hazırlanan harç sıkma torbasına alınıp +4° dolapta soğutulur.

### Salep Topları (Havyar Tekniği):

Bir tencerede salep, agar agar ve su kaynatılır. Kaynadıktan sonra kıvam alan salep, sıkma torbasına alınır ve soğuk yağ içine sıkılır.

**Sunum:** Servis tabağına fırından çıkan kadayıf konulur ve içine mascarpone harcı sıkılır. Üstü kakao bisküvisi, salep topları ve lime zest ile süslenerek servis edilir.

### Malzemeler

- ▶ Kadayıf 100 gr.
- ▶ Mascarpone 80 gr.
- ▶ Labne 30 gr.
- ▶ Vişne Suyu 20-30 ml.
- ▶ Vanilya 1 gr.
- ▶ Tereyağı 25 gr.
- ▶ Salep 15 gr.
- ▶ Agar Agar 5 gr.
- ▶ Su 300 ml.
- ▶ Sıvıyağ 100 ml.
- ▶ Kakaolu Bisküvi 20 gr.
- ▶ Lime 5 gr.



Hazırlayan: Çağla KOŞAN

🕒 30 Dakika 📖

## Salepli Beyaz Çikolatalı Fondant

### Hazırlık Aşamaları

Tereyağı benmaride eritilir, içine beyaz çikolata eklenir ve karıştırılır. Sıcaklığı düşene kadar bekletilir. Yumurta sarıları, bütün yumurta, toz şeker, un ve salep çırpılır. Oda sıcaklığına gelen erimiş beyaz çikolata, bu karışıma eklenir. Karışım, tereyağı ve un sürülmüş sufle kaplarına eşit miktarda bölünür. 200°'de 8-10 dk. pişirilir.

**Sunum:** Fondant servis tabağına ters çıkartılır ve kakao ile süslenir.

**Püf Noktası:** Fondantın fazla pişmemesine veya içinin sıvı kalmasına dikkat edilmelidir.

### Malzemeler

- ▶ Tereyağı 125 gr.
- ▶ Beyaz Çikolata 140 gr.
- ▶ Yumurta Sarısı 3 Adet
- ▶ Yumurta 1 Adet
- ▶ Toz Şeker 50 gr.
- ▶ Un 40 gr.
- ▶ Salep 5 gr.





Hazırlayan: Ebrar DİNÇEL

🕒 60 Dakika 📖

## Salep Soslu Bonfileli Volovan

### Hazırlık Aşamaları

Salep su ile açılır, kaynatılır ardından beyaz peynir eklenir ve blenderle çekilir. Soğuması için 1 saat dolapta bekletilir. Milföy hamurundan bir tanesi tabana koyulur diğer milföye yuvarlak delik açılarak tabanın üstüne yumurta sarısı sürülüp diğer kesilen hamurla yapıştırılır. 3 kat aynı şekil yapılır, çatala kabarmasını diye orta kısmı delinir ve 200°'de 30 dk. pişirilir. Soğumaya bırakılır. Dolaptaki salep sos çıkarılır. İçerisine tuz, karabiber, kıyılmış maydanoz ve dereotu eklenir. Milföyün açık olan kısmının ortasına sos koyulur. En son parça bonfile erimiş tereyağı ve dal biberiye ile her iki yanı da 2 dakika pişirilir.

**Sunum:** Volovan'ın üstüne 3 parça bonfile yerleştirilir ve frenk maydanozu ile süslenerek servis edilir.

### Malzemeler

- ▶ Salep 5 gr.
- ▶ Su 500 ml.
- ▶ Beyaz Peynir 30 gr.
- ▶ Maydanoz 4 gr.
- ▶ Dereotu 4 gr.
- ▶ Milföy Hamuru 4 Parça
- ▶ Yumurta Sarısı 20 gr.
- ▶ Bonfile 300 gr.
- ▶ Tereyağı 20 gr.
- ▶ Taze Biberiye 2 gr.
- ▶ Frenk Maydanozu 2 gr.
- ▶ Tuz 3 gr.
- ▶ Karabiber 3 gr.



Hazırlayan: Ece Nur İKİBUDAK

🕒 40 Dakika 📖

## Salepli Pastacı Kreması ile Tart

### Hazırlık Aşamaları

Tereyağı, yumurta sarısı, un ve pudra şekeri bir kaba alınıp yoğrulur. Hamur elde edilir, streçlenir ve buzdolabında yarım saat dinlendirilir. Dinlendirilen hamur kalıba ince bir şekilde yayılır ve tabanına kabarmaması için çatal yardımıyla delikler açılır. 170° önceden ısıtılmış fırında altın sarısı rengini alana kadar 15-20 dakika pişirilir. Sütün yarısı, şeker ve vanilya ocağa alınıp ısıtılır. Diğer tarafta un, nişasta, yumurta ve sütün diğer yarısı karıştırılır. Isınan şekerli karışım ocaktan alınır. Yumurtalı karışım süzgeçten geçirilerek yavaşça dökülür ve sürekli çırpma teli ile çırpılır. Tekrar ocağa alınır ve çırpılmaya devam edilir.

Bu aşamada toz salep eklenir. Krema kıvam alınca ocaktan alınır, tereyağı eklenir ve karıştırılır. Düz bir kaba yayılır ve üzerinin kabuk tutmaması için temas edecek şekilde streçlenir. Buzdolabında bir müddet soğutulduktan sonra mikser ile çırpılır.

**Sunum:** Çırpılmış soğuk krema tart hamurunun üzerine sıkma torbası ile sıkılır.

### Malzemeler

- ▶ Tereyağı 35 gr.
- ▶ Yumurta Sarısı 1 Adet
- ▶ Un 60 gr.
- ▶ Pudra Şekeri 15 gr.
- ▶ Süt 125 ml.
- ▶ Şeker 30 gr.
- ▶ Nişasta 10 gr.
- ▶ Un 10 gr.
- ▶ Vanilya 2 gr.
- ▶ Yumurta 1 Adet
- ▶ Tereyağı 5 gr.
- ▶ Salep 2 gr.



Hazırlayan: Emre ÜGÜT

🕒 40 Dakika 📖

## Salepli Pastacı Kremalı Milföy

### Hazırlık Aşamaları

Milföy hamuru ince açılıp, uzun ince şeritler halinde kesilir ve yağlanmış çember kalıplara sarılır. Üzerine delikler açılır ve fırında kızartılır. Sütün yarısı, şeker ve salep ocağa alınarak kaynatılır. Aynı bir yerde kalan süt, nişasta, un ve yumurta çırpılır. Bir süzgeç yardımıyla yumurtalı harç kaynayan süte eklenir ve devamlı karıştırılır. Muhallebi kıvamına gelince ocaktan alınır ve tereyağı eklenerek karıştırılır. Temiz bir süzgeçle kaba alınır. Üzeri hava almayacak şekilde streç film çekilir ve soğumaya bırakılır. Soğuyan pastacı kreması sıkma torbasına alınır. Kakaolu bisküviler kırılır.

**Sunum:** Kızartılmış milföy servis tabağına yerleştirilir, ortasına krema sıkılır. Üzeri bisküvi ve çiçek ile süslenir.

### Malzemeler

- ▶ Milföy Hamuru 1 Dilim
- ▶ Salp 40 gr.
- ▶ Tereyağı 40 gr.
- ▶ Süt 250 gr.
- ▶ Toz Şeker 75 gr.
- ▶ Nişasta 20 gr.
- ▶ Un 20 gr.
- ▶ Yumurta 1 Adet
- ▶ Kakaolu bisküvi 1/4 paket
- ▶ Çiçek 1 Adet





Hazırlayan: Evin İpek COŞKUN

🕒 90 Dakika 📖

## Salepli Patates Püresi ve Et Sote

### Hazırlık Aşamaları

Tavaya sıvı yağ ve tereyağı alınır. Tereyağı eridikten sonra salça, sarımsak ve doğranmış soğan eklenerek kavrulur. Kuşbaşı doğranmış et eklenir. Tencerenin kapağı kapatılır ve ara ara karıştırarak etler suyunu salıp çekinceye kadar pişirilir. Jülyen doğranmış domates ve sivri-biber ilave edilir. Domatesler suyunu salıncaya kadar pişirilir, pul biber, karabiber ve kekik de ekledikten sonra etlerin üzerini geçecek şekilde sıcak su ilave edilip karıştırılır. Etler yumuşayana kadar ortalama 20-25 dakika orta ateşte pişirilir. Patatesler önceden kaynamış suda haşlanır. Haşlanmış patatesler ezilip içine tereyağı, süt ve kaşar peyniri eklenir.

Pürüzsüz kıvama gelince içine salep, tuz, karabiber eklenip iyice karıştırılır.

**Sunum:** Servis tabağına püre konulur, üzerine et sote yerleştirilir.

### Malzemeler

- ▶ Patates 500 gr.
- ▶ Dana Eti 300 gr.
- ▶ Zeytinyağı 100 ml.
- ▶ Biber Salçası 30 gr.
- ▶ Tereyağı 70 gr.
- ▶ Domates 150 gr.
- ▶ Karabiber 10 gr.
- ▶ Sarımsak 30 gr.
- ▶ Kekik 5 gr.
- ▶ Domates Salçası 40 gr.
- ▶ Salep 5 gr.
- ▶ Süt 200 ml.
- ▶ Soğan 100 gr.
- ▶ Kaşar Peyniri 100 gr.
- ▶ Pul Biber 5 gr.
- ▶ Tuz 15 gr.



Hazırlayan: Fatma Nur AKPUNAR

🕒 120 Dakika 🍷🍷

## Salep Dolgulu Berliner

### Hazırlık Aşamaları

**Hamur:** Maya bir bardağa konular ve ılık su ile açılır. İçine şeker eklenir ve karıştırılır. Üzerine un ve yumurta eklenerek yoğurulur. Hamur pürüzsüz bir kıvama gelince bir kenara alınıp 1 saat kadar mayalanmaya bırakılır.

**İç kreması:** Krema bir tencereye alınır ve içerisine şeker eklenir. Kaynayan kremaya suyla açılmış nişasta eklenir ve kıvamı koyulaşana kadar pişirilir.

Mayalanan hamur tezgâha alınır ve merdane yardımıyla 3-4 cm kalınlığında olacak şekilde yuvarlak kesilir. 20 dakika şekillendirilmiş şekilde mayalandıktan sonra yağ ısınca orta ateşte berlinerler kızartılır.

Kızaran berlinerler havlu kâğıt serili tepsiye alınır ve soğumaya bırakılır.

**Sunum:** Soğuyan berlinerlerin içerisine sıkma torbasına alınan krema sıkılır. Tabâğa yerleştirilir ve çiçekler ile süslenir.

### Malzemeler

- ▶ Un 300 gr.
- ▶ Şeker 100 gr.
- ▶ Instant Maya 20 gr.
- ▶ Tereyağı 100 gr.
- ▶ Süt 100 gr.
- ▶ Yumurta 1 Adet
- ▶ Salep 50 gr.
- ▶ Krema 200 gr.
- ▶ Nişasta 100 gr.



Hazırlayan: Furkan SUCUOĞLU

🕒 120 Dakika 🍴

## Salepli Muhallebi

### Hazırlık Aşamaları

Soğuk süt şeker ile ocağa alınır. Nişasta ve un eklenir karıştırılmaya devam edilir, en sonda salep eklenir. Kıvam aldıktan sonra tereyağı eklenir ve ocaktan alınır. Tavaya süt konur ve ocağa alınır. İçerisine ahududu eklenir, kaynatmaya devam edilir. Karışım ocaktan alınır ve blenderden geçirilir. Daha sonra hazırlanan karışım süzgeçten geçirilir ve parçacıklı yapısından arındırılır. Süzülen karışım tekrar ocağa alınır ve içerisine nişasta ve salep eklenir. Kıvam aldıktan sonra ocaktan alınır ve soğumaya bırakılır. Taze kadayıflar yağlı kâğıda serilerek fırınlanır ve kurutulur.

**Sunum:** Soğumaya alınan muhallebi altına kadayıf gelecek şekilde tabağa yerleştirilir. Üzerine hazırlanan sos yerleştirilir ve kadayıf ile örtülür. Üzerine toz Antep fıstığı serpilir.

### Malzemeler

- ▶ Kadayıf 25 gr.
- ▶ Toz Antep Fıstığı 25 gr.
- ▶ Süt 100 ml.
- ▶ Ahududu 50 gr.
- ▶ Salep 50 gr.
- ▶ Nişasta 25 gr.
- ▶ Un 50 gr.
- ▶ Şeker 150 gr.
- ▶ Tereyağı 50 gr.
- ▶ Vanilya 10 gr.



Hazırlayan: Gökçe KABA

🕒 60 Dakika 📖

## Salepli Lokum

### Hazırlık Aşamaları

Toz şeker, tuz ve su tencereye alınır. Şeker eriyinceye kadar orta ateşte kaynatılır limon suyu eklenir. Hafif koyulaşınca kadar kaynatmaya devam edilir. Üzerinde biriken köpük kevgir yardımıyla alınır. Nişasta ve 50 ml. Su bir kâsede çırpılır. Kaynayan şerbete azar azar ve sürekli karıştırarak ilave edilir. Macun gibi oluncaya kadar kaynatılır. Ateş den alınan karışıma salep ve vanilya eklenir, 20 dakika daha dövülerek karıştırılır. Yüksek kenarlı bir tepsiye yağlı kâğıt konulur. Pelte halindeki lokum harcı tepsiye dökülür ve soğumaya bırakılır. Düz bir zemine Antep fıstığı yayılır. Üzerine tepsi ters çevrilerek lokum alınır. Lokum

iki parmak kalınlığında şeritler halinde kesilir. Antep fıstığı ile birleştirilir.

**Sunum:** Eşit parçalara bölünmüş lokumlar servis tabağına konulur.

**Püf Noktası:** Bir gece buzdolabında bekletin.

### Malzemeler

- ▶ Salep 10 gr.
- ▶ Muskat 1 gr.
- ▶ Vanilya 3 gr.
- ▶ Tuz 1 gr.
- ▶ Su 300 ml.
- ▶ Şeker 300 gr.
- ▶ Buğday Nişastası 100 gr.
- ▶ Antep Fıstığı (Toz) 150 gr.
- ▶ File Badem 3 gr.
- ▶ Limon Suyu 2 ml.





Hazırlayan: Hatice BAKAN

🕒 120 Dakika 🍴

## Salepli Tiramisu

### Hazırlık Aşamaları

**Krema:** Labne, toz salep ve krem şanti hariç tüm malzemeler çırpma teli ile çırpılır ve süzgeçten geçirilerek tencereye alınır. Tencere ocağa alınır ve kıvam alana kadar sürekli karıştırılarak pişirilir. Ocaktan alınıp bir kaba aktarılır, üzeri kontakt streçlenir ve soğutulur. Soğuduktan sonra krem şanti, toz salep ve labne eklenerek çırpılır. Granül kahve ve su karıştırılır, savoiardiler teker teker kahve ile ıslatılarak bir kaba dizilir. İlk katın üzerine muhallebi dökülür ve tekrar aynı işlem uygulanır. 1 saat kadar dolapta soğutulur.

**Sunum:** Kesilen parça servis tabağına alındıktan sonra üzerine kakao serpilir.

**Püf Noktası:** Toz salep kontrollü eklenmelidir aksi halde acı bir tat verebilir.

### Malzemeler

- ▶ Savoiardi Kedi Dili 1,5 paket
- ▶ Granül Kahve 15gr.
- ▶ Su 200 ml.
- ▶ Süt 1l
- ▶ Toz Şeker 170 gr.
- ▶ Un 125 gr.
- ▶ Nişasta 25 gr.
- ▶ Yumurta Sarısı 2 Adet
- ▶ Vanilin 1 paket
- ▶ Labne 400 gr.
- ▶ Krem Şanti 75 gr.
- ▶ Toz Salep 30 gr.
- ▶ Üzeri için Kakao 10 gr.



Hazırlayan: Metin ÜRKMEZ

🕒 90 Dakika 📖

## Salepli San Sebastian Cheesecake

### Hazırlık Aşamaları

Krem peynir ve şeker mikser ile iyice çırpılır. Daha sonra karışıma yumurta eklenerek çırpılmaya devam edilir. Başka bir kaptaki krema ve un karıştırılır ve diğer karışım ile çırpılarak birleştirilir. Bir fırın tepsisinin üzerine 8 cm'lik çemberin içi, yağlı kâğıt ile kaplanır. Tabana tereyağlı ufalanmış toz bisküvi karışımı konur. Üzerine hazırlanan karışımından dökülür ve önceden ısıtılmış 220°'lik fırında fanlı 10 dakika pişirilir.

**Sunum:** Çemberden çıkartılan cheesecake servis tabağına yerleştirilir. İsteğe bağlı üzerine pürmüz ile dekor yapılabilir ve üzerine kakao serpilir.

**Püf Noktası:** Peynir, yumurta ve şeker çok iyi çırpılmalıdır. Aksi halde yumurta kokusu olabilir.

### Malzemeler

- ▶ Yumurta 1 Adet
- ▶ Krem Peynir 143 gr.
- ▶ Un 6 gr.
- ▶ Krema 72 ml.
- ▶ Şeker 50 gr.
- ▶ Salep 20 gr.
- ▶ Kakaolu Bisküvi 60 gr.
- ▶ Tereyağı 25 gr.





Hazırlayan: Mücahit Hüseyin BEKMEZCİ

🕒 35 Dakika 📖

## Salep Soslu Fırık Yatağında Kuzu Pirzola

### Hazırlık Aşamaları

Fırık bulguru derin bir tence-reye alınır üzerini bir parmak geçecek şekilde su eklenir ve kaynatılır. Baby patatesler yıkılır yağ, tuz, karabiberle marine edilip 180°'lik fırına verilerek 20 dakika pişirilir. Tavaya krema, süt ve salep eklenilerek sos hazırlanılır. Bu sosun içerisine haşlanan fırık bulguru eklenilir ve çektirilir. Başka bir tavada tereyağı eritilerek içerisine taze kekik ve biberiye eklenir. Taze otlar yağa tadını verdikten sonra içerisine marine edilmiş kuzu pirzolar eklenilerek duşlama tekniği ile pişirilir. Çektirilen fırık bulguruna parmesan eklenip bağlanılır.

**Sunum:** Çember yardımıyla fırık bulguru tabağa yuvarlak bir şekilde konulur. Etrafına pirzolar ve baby patatesler yerleştirilir. Zeytinyağında sotelenmiş baby havuçlar fırığın üzerine konulur, tabağın etrafına ceviz ve taze kekik gezdirilir.

### Malzemeler

- ▶ Salep 100 gr.
- ▶ Krema 100 ml.
- ▶ Süt 50 ml.
- ▶ Fırık Bulguru 90 gr.
- ▶ Parmesan 20 gr.
- ▶ Kuzu Pirzola 90 gr.
- ▶ Ceviz 20 gr.
- ▶ Baby Havuç 1 Adet
- ▶ Taze Kekik 4 sap
- ▶ Biberiye 1 sap
- ▶ Tuz 7 gr.
- ▶ Karabiber 7 gr.
- ▶ Baby Patates 2 Adet
- ▶ Tereyağı



Hazırlayan: Nilsu GÜN

🕒 70 Dakika 📖

## Salepli Marshmallow ve Bonfile

### Hazırlık Aşamaları

Marshmallow yapmak için toz jelatin su ile ıslatıp şişmesi için kenara alınır. Toz şeker ve su bir sos tenceresinde ocağa konulur. Kaynadıktan sonra limon suyu ilave edilip 3 dakika daha kaynatılır. Jelatin stant mikserle konur ve orta ayarında çalıştırılır. Yavaş yavaş şerbet eklenerek, yüksek ayarında 5-6 dakika çırpılır. 1/3 gastronomik küvetin için streç film ile kaplanır ve Marshmallow'u yayılır. Üzeri streç film ile kapatılarak buzdolabında en az 35 dakika dinlendirilir. Tezgâha nişasta ve pudra şekeri elenir. Marshmallow üzerine çıkartılıp her yeri pudra şekeri ile kaplanır. Vişne bir sos tenceresine alınır ve orta kısık ateşte pişirilmeye başlanır. Kaynamaya başlayınca şeker ila-

ve edilir 2-3 dakika daha pişirilir, tereyağı ile bağlanır. Blenderden geçirilip peşinden süzgeç ile süzülür. Bonfile tuz ve karabiber ile tatlandırılıp zeytinyağı ile yağlanır. Kızgın tavada 2'şer dakika arkalı önlü mühürledikten sonra zeytinyağı, tereyağı ve biberiye de konularak 1'er dakika daha arkalı önlü pişirilir. Dinlendirmek için bir kesme tahtasının üzerine alınır. Kuşkonmaz zeytinyağı, tuz ve karabiber ile lezzetlendirilerek ızgarada pişirilir. Üzerine parmesan serpip kenara alınır.

**Sunum:** Bonfilenin üzerine yuvarlak şekilde Marshmallow'u kesilir ve yerleştirilir. Üzeri pürmüz ile yakılır. Kenarından vişne sos akıtılır. Son olarak kuşkonmazlar da tabağa konarak servis edilir.

### Malzemeler

- ▶ Toz Jelatin 10 gr.
- ▶ Su 123 ml.
- ▶ Toz Şeker 220 gr.
- ▶ Limon Suyu 20 ml.
- ▶ Nişasta 15 gr.
- ▶ Pudra Şekeri 15 gr.
- ▶ Donmuş Vişne 100 gr.
- ▶ Tereyağı 15 gr.
- ▶ Bonfile 1 Dilim
- ▶ Maldon Tuz 7 gr.
- ▶ Taze Çekilmiş Karabiber 7 gr.
- ▶ Zeytinyağı 55 ml.
- ▶ Tereyağı 40 gr.
- ▶ Biberiye 2 Dal
- ▶ Yaş Kekik 2 Dal
- ▶ Kuşkonmaz 3 Adet
- ▶ Tuz 3 gr.
- ▶ Toz Parmesan 20 gr.



Hazırlayan: Şeyma DOĞAN

🕒 60 Dakika 📖

## Pancar Pürelü Bonfile & Salep Jöle

### Hazırlık Aşamaları

Jöleyi yapmak için süt, salep ve agar agar tozu bir kaserolün içerisinde karıştırılıp ocağa alınır. Bir taşım kaynatılır ve düz bir tepsiye alınır. Soğuyup sertleşmeye bırakılır. Pancar sosu için haşlanmış pancar doğranır ve blendere alınır. Tuz, limon, karabiber ve zeytinyağı eklenir. Püre haline gelene kadar çekilir. Bonfile tuz, zeytinyağı ve karabiber ile marine edilir. Tava ısıtılır ve etin iki tarafı da üçer dakika pişirilir. Kenara alınıp küp küp kesilen bonfile, tekrar tavaya alınır. Sadece 1 yüzü kırmızı gözükecek şekilde geri kalan tarafları pişirilir. Yağın çekmesi için bir peçetenin üzerine alınır.

**Sunum:** Çember ile yuvarlak şekil çıkarılan salep jölelerinin üzerine kaşık yardımıyla pancar püresi koyulur. Pürenin üzerine küp şeklinde kesilen et koyulup, bezelye filizi ile süslenecek tabak bitirilir.

**Püf Noktası:** Jölenin iyice sertleşmesi beklenmelidir aksi takdirde parçalanır. Küçük bonfile küplerinin kenarlarının pişirilmemesi için iyice aralanmalı, bir yüzü pembe bırakılmalıdır.

### Malzemeler

- ▶ Süt 200 gr.
- ▶ Salep 20 gr.
- ▶ Agar Agar Tozu 5 gr.
- ▶ Haşlanmış Pancar 1 Adet
- ▶ Tuz 30 gr.
- ▶ Lime 1 Adet
- ▶ Karabiber 10 gr.
- ▶ Zeytinyağı 50 gr.
- ▶ Bonfile 200 gr.



Hazırlayan: Yiğit DÖNMEZ

🕒 20 Dakika 🍴

## Salepli Kuskus

### Hazırlık Aşamaları

Borazan mantarları sıcak suya alınıp 15 dakika bekletilip süzülür. İnce ince kıyılır. Salep ve süt bir kâse içinde karıştırılarak birbirine yedirilir. Soğan fine bruoise doğranır ve tavada sotelenir. Soğanların rengi beyazlayınca kuskus eklenir, renk alana kadar kavrulur. Salep ve süt karışımı aşama aşama yedirilir. Son aşamada tuz ve mantarlar eklenir. Pirzolar tercihe göre kalemlere bölünür ve uzun kemiklerindeki etler sıyrılır. Açıkta kalan kemikler alüminyum folyo ile kaplanır, etler zeytinyağı, tuz, karabiber ile marine edilir. Domatesler ile 180°'de 15 dakika pişirilir.

**Sunum:** Servis tabağına yerleştirilen kuskusun üzerine pirzolar dizilir.

**Püf Noktası:** Borazan mantarı siyah renk verebilir.

### Malzemeler

- ▶ Salep 30 gr.
- ▶ Kuskus 100 gr.
- ▶ Kuzu Pirzola 300 gr.
- ▶ Domates 3 Adet
- ▶ Borazan Mantarı 15 gr.
- ▶ Soğan 15 gr.
- ▶ Süt 200 ml.
- ▶ Tuz 5 gr.
- ▶ Tereyağı 30 gr.
- ▶ Zeytinyağı 20 ml.
- ▶ Karabiber 5 gr.



Hazırlayan: Yüksel KAŞITOĞLU

🕒 75 Dakika 📖

## Salep Soslu Çıtır Et

### Hazırlık Aşamaları

Bonfile et jülyen doğranır, soya sos, tuz ve ezilmiş sarımsakla marine edilir ve dinlenmeye alınır. Marine edilmiş etler nişastayla kaplanarak derin yağda kızartılır. Derin yağdan alınan etler kuru bir tava ile ocağa alınır, teriyaki sos eklenir ve tavada çevrilerek sos etlere yedirilir. Süt ocağa alınır ve şeker eriyecek kadar ısıtılır. Salep eklenir ve kıvam alıncaya kadar kaynatılır. Soğanlar doğranır ve zeytinyağında pembeleşinceye kadar sotelenir, sırasıyla sarımsak, mantar, tuz eklenir. Mantarlar piştiğinde salep sos eklenir. Başka bir tavada daha önceden soyulmuş ve blanşe edilmiş kuşkonmazlar sotelenir.

**Sunum:** Çıtır et, salep soslu garnitür ve kuşkonmaz birlikte tabaklanır.

### Malzemeler

- ▶ Bonfile 250 gr.
- ▶ Soya Sos 70 gr.
- ▶ Sarımsak 5 gr.
- ▶ Nişasta 20 ml.
- ▶ Ayçiçek Yağı 15 gr.
- ▶ Teriyaki Sos 20 gr.
- ▶ Toz Salep 20 gr.
- ▶ Süt 10 gr.
- ▶ Şeker 1 Adet
- ▶ Mantar 100 gr.
- ▶ Soğan 1 Adet
- ▶ Sarımsak 1 gr.
- ▶ Kuşkonmaz 200 gr.
- ▶ Kişniş 220 ml.
- ▶ Zeytinyağı 4 gr.
- ▶ Tuz 2 Adet





Hazırlayan: Zeynep KARACA

🕒 60 Dakika 🍴

## Salepli Patates Püresi Eşliğinde Kuzu Pizola

### Hazırlık Aşamaları

Patatesler zeytinyağı, tuz, karabiber, kekik, biberiye ile alüminyum folyoya sarılarak 200° fırında 40 dakika pişirilir. Arpacık soğan ise kabuğuyla birlikte 200° fırında 20 dakika pişirilir. Kuzu pizolanın kemiklerindeki etler sıyırılarak etin üzerindeki yağlar alınır. Zeytinyağı, ayçiçek yağı, tuz, karabiber, kekik ve biberiye ile marine edilerek 30 dakika buzdolabında dinlendirilir. Fırında pişen patates soyularak içi alınır. Baby patates ise ikiye bölünerek kabuğuna zarar vermeden içi alınır. Patates içine süt, kaşar peyniri, tuz, karabiber, salep eklenerek karıştırılır. Çeri domatesin altına kare şeklinde çizik atılır ve kızgın yağda 1 dakika kızartılır. Kızaran kabuğu yukarı

kaldırılarak 30 saniye daha kızgın yağda kızartılır. Dinlenen kuzu pizola kızgın bir tavada mühürlenir ve tereyağı ilave edilerek bir kaşık yardımı ile kuzu pizolanın üzerine duşlama yapılır.

**Sunum:** Tabağın tabanına salepli patates püresi yayılır, üzerine kuzu pizola yerleştirilir. Baby patatesin kabuğundan hazırladığımız çanağa salepli patates püresi sıkılır, kuzu pizolanın yanına koyulur.

Pişen arpacık soğanın kabuğu ayıklanarak çanağın yanına koyulur. Son olarak kızartılan çeri domates de arpacık soğanın yanına koyularak servis edilir.

**Püf Noktası:** Sunum tabağında kuzu pizolanın güzel gözükmesi için kemiklerinde bulunan etin iyice sıyırılması gereklidir.

### Malzemeler

- ▶ Kuzu Pizola 150 gr.
- ▶ Patates 1 Adet
- ▶ Baby Patates 1 Adet
- ▶ Çeri Domates 1 Adet
- ▶ Arpacık Soğan 1 Adet
- ▶ Tereyağı 5 gr.
- ▶ Zeytinyağı 5 ml.
- ▶ Ayçiçek Yağı 5 ml.
- ▶ Kekik 2 Dal
- ▶ Biberiye 1 Dal
- ▶ Tuz 5 gr.
- ▶ Karabiber 5 gr.
- ▶ Süt 25 ml.
- ▶ Kaşar Peyniri 20 gr.
- ▶ Salep 5 gr.





Hazırlayan: Zeynep Savcı Yaşlıca

🕒 60 Dakika 🍴

## Susamlı Kuzu Pirzola & Salepli Polenta & Yeşil Yağ

### Hazırlık Aşamaları

**Pirzola:** Kuzu pirzolanın 2 kalem kemiği çıkartılır, kalan kemik üzerindeki etler sıynılır ve temizlenir. Etin üzerindeki fazla yağlar temizlenir. Taze kekik, biberiye, tuz, karabiber ve zeytinyağı ile marine edilip şekil verilerek streçe sarılır ve buzdolabında dinlendirilir.

**Polenta:** Sütün içerisinde salep, tuz ve şeker konularak eritilir ve kaynatılır. Sürekli karıştırarak polenta eklenir, altı kısılır ve 15 dakika kadar ara ara karıştırarak polenta taneleri dişe gelmeyecek hâle gelene kadar pişirilir. Parmesan konularak bağlanır. Fırın kabının altına tereyağı sürülür, polenta eşit bir şekilde kaba yayılır ve üzerine tereyağı parçaları bırakılarak

200° fırında üzeri kızartılır. Yeşil sos: Tüm yeşillikler saplarından ayrılır ve temizlenir. Karıştırıcı içerisinde tuz ve zeytinyağı ile tamamen parçalanır. Sos tenceresinde ısıtılarak yeşilliklerin renginin ve aromasının çıkması sağlanır. Bir kabin üzerine konulan 2 kat boneye dökülür ve yeşil yağın kaba süzülmesi sağlanır. Buzdolabında dinlendirilen kuzu pirzola çıkartılır, susama bulanarak kızgın tavada mühürlenir. Pişirmeyi tamamlamak için 5-6 dakika 200° fırına sürülür. Kuşkonmazlar blanşe edilir. **Sunum:** Fırından çıkartılan polenta kalıp ile kesilir, bir kat tabağın ortasına yerleştirilir, üzerine kuşkonmazlar konur ve ikinci kat polenta yerleştirilir.

### Malzemeler

► Kuzu Pirzola 3 Kalem, Taze Kekik 2 Dal, Biberiye 2 Dal, Karabiber 3 gr., Tuz 13 gr., Zeytinyağı 130 ml., Polenta 100 gr., Süt 500 ml., Salep 4 gr., Şeker 4 gr., Parmesan 20 gr., Kuşkonmaz 3 Adet, Susam 30 gr., Tereyağı 100 gr., Kişniş 5 Dal, Maydanoz 5 Dal, Frenk Maydanozu 5 Dal, Nane 5 Dal, Taze Soğan Yeşili 5 Dal

Fırından çıkartılan pirzola dik duracak şekilde polentaların üzerine konulur. Tabağın etrafına kaşık ile yeşil yağ gezdirilir.

**Püf Noktası:** Kuzu pirzola tavada mühürlenirken tabandan başlanır ve kemikten üzerine baskı uygulanırsa tabaklama esnasında dik şekilde durması daha kolay olacaktır. Salep soğuk süte eklenip çırpıcı ile dağılması sağlanırsa topaklanma engellenecektir.





## BÖLÜM 3

# Baklagiller ve Kuru Baharatlar



Hazırlayan: Ahmet Beyazıt YAVUZ

🕒 65 Dakika 📖

## Izgara Somon Karamelize Soğanlı Siyah Pirinç Pilavı

### Hazırlık Aşamaları

Soğanlar piyaz doğranır, kızmış tavaya alınır ve karamelize edilir. Pirinçler yıkanıp 30 dakika ılık suda bekletilir. Sıvıyağ hafif kızdırılmış tavaya alınır. Pirinçler eklenip kavrulur. Karamelize soğan eklenir 1 dakika daha kavrulur. Su eklenir. Tuz ve karabiber eklenip kısık ateşte su çektirilir. Su çektikten sonra 20 dakika demlenmeye bırakılır. Tencereye yağ eklenir. Mısırlar eklenip kavrulur. Patlamaya başlayınca kapak kapatılır. Tencere sallanarak patlatma işlemi yapılır. Şeker tavaya konulur. Kısık ateşte eritilip karamel haline getirilir. Patlamış mısırlar karamel ile kaplanır. Humus tozu, su ile karıştırılır. Kaynatılır ve kıvam aldırılır.

Tahin ve tuz ile lezzetlendirilir. Somon tavada tereyağında mühürlenerek pişirilir.

**Sunum:** Servis tabağına yayılan humusun üzerine somon ve diğer garnitürler yerleştirilir, çiçek ve barbunya ile süslenir.

**Püf Noktası:** Siyah pirinç iyi kavrulmalı ve piştikten sonra mutlaka kontrol edilmelidir. Diri kalma ihtimali yüksektir.

### Malzemeler

- ▶ Somon 140 gr.
- ▶ Tereyağı 20 gr.

### Siyah Pirinç Pilavı (3 Porsiyon)

- ▶ Siyah Pirinç 100 gr.
- ▶ Soğan 1 Adet
- ▶ Su 50 ml.
- ▶ Tuz 5 gr.
- ▶ Karabiber 5 gr.

### Karamelli Patlamış Mısır (10 Porsiyon)

- ▶ Cin Mısır 20 gr.
- ▶ Sıvıyağ 10 ml.
- ▶ Şeker 25 gr.

### Humus (1 Porsiyon)

- ▶ Humus Tozu 50 gr.
- ▶ Su 80 ml.
- ▶ Tahin 10 gr.

### Dekor

- ▶ Yenilenebilir Çiçek 5 Adet
- ▶ Haşlanmış Kırmızı Barbunya 5 Adet



Hazırlayan: Aykut SARIYAPRAK

🕒 40 Dakika 📺

## Kinoalı Karides

### Hazırlık Aşamaları

Karides temizlenir ve sırt kısmına şeklini kaybetmemesi için şiş geçirilir. Suda haşlanır. Soğuk suya alınır. Kinoa haşlanır ve süzülür. Haşlanmış pancar rendelenir. Suyu sıkılır ve saklanır. Tereyağı tavada eritilir içerisine pancar ile pancar suyu eklenir ve sos haline gelmesi için bağlanır. Haşlanan karides tereyağında kızartılır.

**Sunum:** Kinoa ve karidesler servis tabağına yerleştirilir, pancar sos ile dekor yapılır.

**Püf Noktası:** Karidesin pişerken şekli bozulmaması için şiş takılmalıdır.

### Malzemeler

- ▶ Kırmızı Kinoa 40 gr.
- ▶ Karides 2 Adet
- ▶ Pancar 80 gr.
- ▶ Tereyağı 50 gr.
- ▶ Tuz 5 gr.





Hazırlayan: Ayşe ALYO

🕒 90 Dakika 🍳

## Nohut Unlu Pate A Choux

### Hazırlık Aşamaları

Su, tereyağı, toz şeker ve tuz bir tencerede kaynamaya başlanana kadar ısıtılır. Kaynamaya başlayınca altı kısılır ve nohut unu eklenir. Hamur kendini toparlayınca bir kenarda ılımaya bırakılır. İlıdıktan sonra tek tek yumurtalar yedirilerek karıştırılır. Hazırlanan karışım sıkma torbasına alınıp yağlı kâğıt serili tepsiye ceviz büyüklüğünde aralıklı olarak sıkılır. 180°'de altı hafif kızarana kadar pişirilir. Bir tencerede 250 gr. toz şeker, nohut unu, kakao harmanlanır. Yumurta ve süt eklenip orta ateşte sürekli karıştırarak pişirilir. Kaynamaya başlayınca altı kapatılır ve tereyağı eklenir, soğumaya bırakılır. Başka bir tencerede beyaz

un, nişasta, şeker karıştırılır ve topaklanmadan sütü eklenir. Sürekli karıştırılarak orta ateşte pişirilir. Kaynayınca altı kapatılır ve tereyağı eklenir. İlıyınca sıkma torbasına alınır.

**Sunum:** Pâte à choux kabarmadığı ve içine krema sıkılamayacağı için krema tabağın zeminine sıkılır, etrafına 3-4 Adet pâte à choux dizilir. Üzerine çikolata sos dökülür. Nohut ile hazırlanan krokan büyüklü küçüklü parçalara kırılıp süslemede kullanılır ve servis edilir.

### Malzemeler

- ▶ Su 200 ml.
- ▶ Tereyağı 100 gr.
- ▶ Toz Şeker 425 gr.
- ▶ Tuz 4-5 gr.
- ▶ Nohut Unu 320 gr.
- ▶ Yumurta 5 Adet
- ▶ Beyaz Un 60 gr.
- ▶ Nişasta 40 gr.
- ▶ Süt 1500 ml.
- ▶ Tereyağı 30 gr.
- ▶ Kakao 200 gr.
- ▶ Tereyağı 50 gr.





Hazırlayan: Ayşe Nur KAYA

🕒 30 Dakika 📖

## Chia Tohumlu Kurabiye Limon Sos ile

### Hazırlık Aşamaları

Tereyağı ve pudra şekeri krema haline gelene kadar çırpılır. Üzerine un hariç tüm malzemeler eklenir ve karıştırılır. Un yavaş yavaş eklenerek karıştırılır. Yumuşak bir hamur elde edilir. Bu hamurdan ceviz büyüklüğünde toplar yapılır. Toplar yumurta beyazına bulandıktan sonra chia tohumuna batırılır. Fırın tepsisine dizilir. 180° önceden ısıtılmış fırında 13 dakika pişirilir.

Kurabiyelerin üzerine konulacak olan limon sosu yapımı için tencereye limon suyu ve rendesi, toz şeker, yumurta sarısı ve nişasta ilave edilir; pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırılır.

Kaynadıktan sonra tereyağı eklenir, ocaktan alınır ve sos soğumaya bırakılır.

**Sunum:** Kurabiyeler servis tabağına dizilir, limon sos ve çiçekler ile dekor yapılır.

**Püf Noktası:** Un, yoğurma işlemi yaparken azar azar ilave edilir. Hamur yumuşak ama ele yapışmayan bir kıvamda olmalıdır. Pişme süresine dikkat edilmelidir.

### Malzemeler

- ▶ Tereyağı 135 gr.
- ▶ Sıvıyağ 90 ml.
- ▶ Un 200 gr.
- ▶ Yumurta 1 Adet
- ▶ Chia Tohumu 150 gr.
- ▶ Pudra Şekeri 120 gr.
- ▶ Bal 20 gr.
- ▶ Nişasta 10 gr.
- ▶ Tuz 1 gr.
- ▶ Tarçın 3 gr.
- ▶ Tahin 15 gr.
- ▶ Beyaz Susam 10 gr.
- ▶ Kabartma Tozu 10 gr.
- ▶ Toz Antep Fıstığı 30 gr.
- ▶ Toz Şeker 15 gr.
- ▶ Limon Suyu 50 ml.
- ▶ Limon 1 Adet

### Dekor

- ▶ Limon Sos ve Çiçekler



Hazırlayan: Batuhan AYDIN

🕒 90 Dakika 📖

## Somon, Nohutlu Firik Pilavı ile

### Hazırlık Aşamaları

Bir tencerede zeytinyağı kızdırılarak soğan ve sarımsak eklenip kavrulur. Pirinç eklenir ve kavurmaya devam edilir. Pirinç renk değişince suyu eklenir ve kısık ateşte 15-20 dakika boyunca pişirilir.

Somon ayrı bir yerde zeytinyağı, tuz ve karabiber ile marine edilir. Önceden ısıtılmış ayrı bir tencerede; kekik, sarımsak, tereyağı ile her yüzeyi 1 dakika olacak şekilde pişirilir.

Garnitür olarak havuç ve kuşkonmaz kaynar suda 10 dakika haşlanır, ardından mini kabak ile tereyağında parlak bir görünüm kazanana kadar pişirilir.

**Sunum:** Firik pilavı çember ile şekil verilerek tabağa konur, garnitürler ve somon yerleştirilir.

### Malzemeler

- ▶ Firik Pirinci 200 gr.
- ▶ Soğan 1 Adet
- ▶ Sarımsak 6 diş
- ▶ Çeri Domates 3 Adet
- ▶ Nohut 50 gr.
- ▶ Dolmalık Biber 1 Adet
- ▶ Somon 150 gr.
- ▶ Tuz 2 gr.
- ▶ Karabiber 3 gr.
- ▶ Zeytinyağı 10 ml.
- ▶ Tereyağı 5 gr.
- ▶ Taze Kekik 2 gr.
- ▶ Mini Havuç 3 Adet
- ▶ Kuşkonmaz 3 Adet
- ▶ Mini Kabak 1 Adet
- ▶ Yenilebilir Çiçek 5 Adet



Hazırlayan: Beyazıt Daniel İNAL

🕒 100 Dakika 🍳🥄

## Chia Tohumlu Volovan

### Hazırlık Aşamaları

**Poşe Tekniği:** Somon, taze kekik, taze biberiye, 2 portakal ve limon dilimleri, kişniş tohumu, rezene tohumu tencereye koyulur ve üzerine kaynamış su dökülür. Üzeri streç filmle sarılıp demlenmeye bırakılır. Milföy hamurlarının orta kısımları format ile yuvarlak olacak şekilde kesilerek aralarına yumurta sarısı sürülür ve üst üste dizilir. Dış kısmına tamamen yumurta sarısı sürüldükten sonra chia tohumuna bulanır ve 200° fırında 14 dk. pişirilir. Meksika fasulyesi, tahin, 10 ml limon suyu, sirke, kimyon ve tuz rondoda çekilir. Kıvamına göre biraz su eklenebilir. **Lemon Butter:** Limon suyu tavada kaynattıktan sonra küp

küp kesilmiş tereyağı teker teker eklenerek sos bağlanır. Poşe tekniği ile pişirilmiş somon mayonez tenceresine alınıp labne peyniri ile çırpılır. Çırpılan harç sıkma torbasına alınır.

**Sunum:** Meksika fasulyesi humusu tabana sürülür. Üstüne fırınlanmış volovan koyularak somon harcı içine sıkılır. Harç sıkıldıktan sonra tabakta lemon butter gezdirilip servis edilir.

**Püf Noktası:** Volovan için en alta konulacak olan milföy hamuru çatal ile iyice delinip kabarmasını önlenmelidir. Poşe somon streçe sarıldıktan sonra kolay şekil alması ve bozulmaması için mutlaka yeterli süre dinlendirilmelidir.

### Malzemeler

- ▶ Milföy Hamuru 4 Adet
- ▶ Yumurta Sarısı 2 Adet
- ▶ Chia Tohumu 100 gr.
- ▶ Somon 200 gr.
- ▶ Taze Kekik 5 gr.
- ▶ Biberiye 5 gr.
- ▶ Portakal 2 Adet
- ▶ Limon 2 Adet
- ▶ Kişniş Tohumu 10 gr.
- ▶ Rezene Tohumu 10 gr.
- ▶ Kaynamış Su 500 ml.
- ▶ Meksika Fasulyesi 120 gr.
- ▶ Tahin 30 gr.
- ▶ Sirke 5 ml.
- ▶ Kimyon 8 gr.
- ▶ Tuz 4 gr.
- ▶ Tereyağı 20 gr.
- ▶ Labne 100 gr.



Hazırlayan: Doğukan ÇAĞLAR

🕒 30 Dakika 🍴

## Siyah Pirinç ve Somon

### Hazırlık Aşamaları

Patates ve pirinçleri kaynatmak için ocağa 2 ayrı pot ile su konulur. Somon tuz, karabiber ve zeytinyağı ile marine edilir. Kaynayan patatesler mayonez tenceresine alınır. Frenk soğanı, Antep fıstığı, nohut unu, parmesan peyniri ile püre kıvamına getirilir. Kaynayan pirinçler ocaktan alınır ve süzülür. Tavada önce soğan karamelize edilir ardından pirinçler eklenir ve karıştırılır. Marine edilen somon, tavada dışı altın rengini alana kadar pişirilir. Tavaya kuşkonmaz eklenip pişirilir ve ocaktan alınır.

**Sunum:** Servis tabağına kuşkonmazlar yerleştirilir ve üzerine somon yerleştirilir, patatesli pirinç püresine şekil verilerek yerleştirilir.

### Malzemeler

- ▶ Patates 1 Adet
- ▶ Nohut unu 25 gr.
- ▶ Frenk Soğanı 10 gr.
- ▶ Antep Fıstığı 10 gr.
- ▶ Parmesan Peyniri 30 gr.
- ▶ Kuşkonmaz 3 Adet
- ▶ Somon 120 gr.
- ▶ Siyah Pirinç 70 gr.
- ▶ Kırmızı Soğan 40 gr.
- ▶ Tereyağı 30gr.



Hazırlayan: Ebrar DİNÇEL

🕒 45 Dakika 🍴👤

## Kuru Fasulye Köftesi

### Hazırlık Aşamaları

Kuru fasulyeler bir gece önceden suda bekletilir. Ertesi gün süzülüp tencereye alınır. Üstünü geçecek kadar su koyulur ve yumuşayana kadar haşlanır. Haşlanan fasulyelere zeytinyağı eklenerek blenderde püre olana kadar çekilir. Püre büyük bir kaba alınır ve üzerine yemeklik doğranan soğan, yumurta, un, kabartma tozu, kimyon, tuz, karabiber, kıyılmış maydanoz ve rendelenmiş kaşar peynir eklenerek iyice yoğrulur. Hamurdan büyük parçalar koparılarak yuvarlanır ve önce una, sonra çırpılmış yumurtaya en son da pankoya batırılarak sıvıyağda kızartılır. Son olarak hot chilli sos ile sıcak servis edilir.

**Sunum:** Servis tabağının ortasına chili sos konulur ve köfte üzerine yerleştirilir. Mikrofilizler ile süslenir.

**Püf Noktası:** Yumurta fasulyenin içine kırılırken fasulyenin ılık olmasına dikkat edilmeli. Kızartma yaptıktan sonra peçete üstüne alarak fazla yağı uzaklaştırılır.

### Malzemeler

- ▶ Kuru Fasulye 130 gr.
- ▶ Zeytinyağı 40 ml.
- ▶ Kuru Soğan 75 gr.
- ▶ Yumurta 50 gr.
- ▶ Un 27 gr.
- ▶ Kabartma Tozu 10 gr.
- ▶ Kimyon 2 gr.
- ▶ Tuz 2 gr.
- ▶ Karabiber 2 gr.
- ▶ Maydanoz 75 gr.
- ▶ Kaşar Peynir 30 gr.
- ▶ Un 50 gr.
- ▶ Yumurta 150 gr.
- ▶ Panko 50 gr.
- ▶ Sıvıyağ 100 ml.
- ▶ Super Hot Chilli Sos 30 gr.





Hazırlayan: Ece Nur İKİBUDAK

🕒 30 Dakika 📖

## Pancarlı Humuslu Milföy

### Hazırlık Aşamaları

1 Adet kırmızı pancar alüminyum folyo ile sarılarak fırında yumuşayana kadar pişirilir. Soğumaya bırakılır. Konserve nohut süzülerek yıkanır. Ardından nohutların kabukları soyulur. Kimyon, biraz zeytinyağı ile bir tavada ısıtılır. Bir diş sarımsak çöp şişe geçirilerek ateşte közlenir. Nohut, pancar, kimyon, tuz, limon suyu ve köz sarımsak blender ile pürüzsüz hâle getirilir. Tahin ve zeytinyağı ekleyerek spatula ile karıştırdıktan sonra humus süzgeçten geçirilir. Milföy hamuru yuvarlak kalıp ile kesilir. Kabarmaması için üzerine delikler açılır ve bir ağırlık konularak pişirilir.

**Sunum:** Tabanın ortasına bir milföy hamuru yerleştirilir,

üzerine yıldız uç takılı bir sıkma torbasına alınan humus sıkılır, işlem 4 kez tekrarlanır. En üst kata humus sıkıldıktan sonra çiçekler ve mikrofilizler ile süslenir.

**Püf Noktası:** Kimyonun aromasının humusa daha iyi geçmesini sağlamak için önce az zeytinyağı ile tavada ısıtılmalıdır. Ilıdıktan sonra humusa eklenmelidir.

### Malzemeler

- ▶ Kırmızı Pancar  
1/2 Adet
- ▶ Konserve Nohut  
200 gr.
- ▶ Kimyon 3 gr.
- ▶ Sarımsak 1 Diş
- ▶ Zeytinyağı 8 ml.
- ▶ Tuz 2 gr.
- ▶ Beyaz Biber 2 gr.
- ▶ Limon Suyu  
1/4 Adet
- ▶ Tahin 10 gr.
- ▶ Milföy 2 Adet





Hazırlayan: Evin İpek COŞKUN

🕒 60 Dakika 📖

## Humus Dolgulu Milföy

### Hazırlık Aşamaları

Haşlanmış nohut, tahin, limon suyu, su, zeytinyağı, kimyon, sarımsak ve tuz derin bir kaba alınıp blenderle pürüzsüz bir kıvam alana kadar çekilir ve sıkma torbasına alınır. Milföy hamuru ikiye bölünür, ortasına kare şeklinde delik açılır, üstünün kızarması için yumurta sarısı sürülür. Önceden ısıtılmış 200° fırında 15 dakika pişirilir.

**Sunum:** Pişirilmiş milföyün

ortasına sıkma torbasıyla humus sıkılır ve servis edilir.

### Malzemeler

- ▶ Pancar 200 gr.
- ▶ Zeytinyağı 100 ml.
- ▶ Tahin 100 ml.
- ▶ Nohut 300 gr.
- ▶ Sarımsak 20 gr.
- ▶ Tuz 15 gr.
- ▶ Karabiber 10 gr.
- ▶ Milföy 200 gr.
- ▶ Limon suyu 10 ml.
- ▶ Yumurta 75 gr.



Hazırlayan: Fatma Nur AKPUNAR

🕒 45 Dakika 📺

## Piriçli Pastırma Dolması

### Hazırlık Aşamaları

Piriç yıkanır, süzülür ve bir tencereye alınır. Üzerine 3 bardak su dökülüp haşlanır. Kuru soğanlar ince doğranır ve tavaya alınır üzerine sıvı yağ eklenip kavrulur. Ocağın altı kapatılır tereyağı ve doğranmış maydanozlar soğanlara ilave edilerek karıştırılır. Bütün karışım haşlanmış piriçle birleştirilir ve harç kenara alınır. Pastırmalar uzunlamasına açılır ve içerisi harçla doldurulur. Yağlı kâğıt serilmiş tepsiye dolmalar dizilir ve 200° fırında 10 dakika pişmeye bırakılır.

**Sunum:** Fırından çıkartılan dolmalar servis tabağının ortasına yerleştirilir.

### Malzemeler

- ▶ Pastırma Çemensiz 300 gr.
- ▶ Kuru Soğan 100 gr.
- ▶ Maydanoz 50 gr.
- ▶ Tereyağı 50 gr.
- ▶ Sarımsak 4 gr.
- ▶ Tuz 5 gr.
- ▶ Siyah Piriç 100 gr.
- ▶ Sıvı Yağ 50 gr.



Hazırlayan: Furkan SUCUOĞLU

🕒 70 Dakika 📖

## Humus ve Baklagil Salata

### Hazırlık Aşamaları

Barbunya tencereye konularak kaynamaya bırakılır. Yumuşayan barbunya tencereden alınarak süzülür. Daha sonra haşlanmış ve yumuşamış barbunyanın üzerine tahin, zeytinyağı eklenir. Sarımsak ezilir ve barbunyaya eklenir. Karışım pürüzsüz bir kıvam alana kadar blender ile ezilir. Bulgur ve buğday haşlanır, süzülür ve bir kabın içine alınır. Brunoise doğranan domates ve biberler eklenir. Aynı kabın içerisine geri kalan ceviz ve nohut eklenerek, mayonez ve zeytinyağı ile karıştırılır. En son limon ve tuz eklenerek son kez karıştırılır.

### Sunum:

Barbunyadan hazırlanan humus bir kap yardımı ile ortası boş kalacak şekilde tabağa yerleştirilir. Boş kalan orta kısma hazırlanan salata konulur ve soğan çıtırı ile süslenir.

### Malzemeler

- ▶ Mayonez 50 gr.
- ▶ Zeytinyağı 50 gr.
- ▶ Bulgur 25 gr.
- ▶ Buğday 25 gr.
- ▶ Limon 50 gr.
- ▶ Soğan Çıtırı 50 gr.
- ▶ Nohut 25 gr.
- ▶ Barbunya 100 gr.
- ▶ Tuz 30 gr.
- ▶ Tahin 50 ml.
- ▶ Ceviz 25 gr.
- ▶ Sarımsak 50 gr.
- ▶ Domates 25 gr.
- ▶ Yeşil Biber 25 gr.
- ▶ Kırmızı Biber 25 gr.



Hazırlayan: Gökçe KABA

🕒 30 Dakika 📖

## Mavi Lava Kek (Nohut Unlu)

### Hazırlık Aşamaları

Tereyağı ve beyaz çikolata benmari usulü eritilir homojen kıvam alması sağlanır. Aynı yerde 1 Adet yumurta ve toz şeker, şeker eriyene kadar çırpılır. Homojen kıvam alan çikolata karışımına un ilave edilerek tekrar çırpılır. Hazırlanan bu karışıma toz şeker ve yumurta karışımı ilave edilir, spatula ile alttan üste olacak şekilde yavaş yavaş karışım birbirine yedirilir. Porselen sufle kaplarının iç yüzeyinin tamamı bir parça tereyağı ile yağlanır, hafif un serpererek tatlının pişerken yapışması engellenir. Hazırlanan sufle harcı porselen kapların yarısına kadar doldurulur. Porselen kaplar fırına yerleştirilir. Önceden ısıtılmış 220° fırında

15 dakika pişirilir.

**Sunum:** Kalıptan çıkartılan kekin üzerine pudra şekeri serpilerek servis edilir.

**Püf Noktası:** Sıcak olarak servis edilir.

### Malzemeler

- ▶ Tereyağı 60 gr.
- ▶ Beyaz Çikolata 60 gr.
- ▶ Yumurta 1 gr.
- ▶ Nohut Unu 30 gr.
- ▶ Toz Şeker 50 gr.
- ▶ Tuz 1 gr.



Hazırlayan: İbrahim Göksel YALÇIN

🕒 60 Dakika 📖

## Nohut Küresi

### Hazırlık Aşamaları

Nohutlar haşlanır. Ardından tencereye su alınır, anason ve agar agar eklenir, kaynayınca ocaktan alınır ve ılınması beklenir. Silikon küre kalıbın ¼'üne kadar su doldurulur. Ardından mikro filizler yerleştirilir ve +4 dolapta dondurulur. Donan su buzdolabından çıkarılır ve haşlanan nohutlar eklenir, üzerine kürenin yansına gelecek kadar su eklenir ve bu şekilde 15 dk daha +4 dolapta bekletilir.

**Somon Püre:** Somonlar 4 dakika haşlanır. Ardından labne, tuz, karabiber ve tost ekmeği ile blender da püre haline getirilir.

**Toprak:** Panko ve zeytin ezmesi harmanlanır. Ardından yağlı kâğıt üstünde 200° fırında 15 dk

kurutulur.

**Tuil:** Tüm malzemeler çırpılır. Kızgın tavaya az miktarda dökülür ve yayılır. Orta ateşte kendini tavadan kaldırına kadar kızartılır.

**Sunum:** Toprak tabağa alınır. Üstünde küre konur. Somon püresi etrafına sıkılır. Soğan ve tuil ile süslenerek servis edilir.

### Malzemeler

- ▶ Su 100 ml.
- ▶ Nohut 15 gr.
- ▶ Agar Agar 6 gr.
- ▶ Mikro Filiz 5 Adet
- ▶ Yıldız Anason 1 Adet

### Somon Püre

- ▶ Somon 200 gr.
- ▶ Labne 100 gr.
- ▶ Tost Ekmeği 6 Adet
- ▶ Tuz 3 gr.
- ▶ Karabiber 1 gr.

### Toprak

- ▶ Panko 50 gr.
- ▶ Zeytin Ezmesi 20 gr.

### Tuil

- ▶ Su 90 ml.
- ▶ Sıvıyağ 40 gr.
- ▶ Un 20 gr.
- ▶ Gıda Boyası 1 gr.





Hazırlayan: Hatice BAKAN

🕒 60 Dakika 📖

## Vejetaryan Taco

### Hazırlık Aşamaları

**Soğan turşusu:** Tüm malzemeler karıştırılır ve yarım saat bekletilir.

**Taco iç harc:** Kırmızı soğan ve chili biberi küçük küpler halinde doğranır. Diğer malzemeler eklenerek karıştırılır.

**Süzme yoğurtlu sos:** Sarımsak rendelenir ve tüm malzemeler iyice karıştırılır.

**Avokado sos:** Avokado soyulur ve bir çatal yardımı ile hafif diri kalacak şekilde ezilir. Limon suyu ve tuz eklenerek karıştırılır.

**Taco ekmeği:** Tüm malzemeler 3-4 dakika yoğrulur. 5 dakika kadar dinlendirilir, 2-3 dakika daha yoğrulur. Hamurdan, cevizen küçük olacak

şekilde parçalar koparılıp, iki buzdolabı poşeti arasında şekil verilir. Kızgın tavada birkaç dakika önlü arkalı pişirilir.

**Sunum:** Şekil verilen taco ekmekleri içerisine iç malzeme yerleştirilir. Soslar ve soğan turşusu küçük kâselere konularak tabağın içinde servis edilir.

### Malzemeler

#### Soğan Turşusu

► Kırmızı Soğan 1 Adet,  
Sirke 100 ml., Tuz 5 gr.

#### Taco İç Harcı

► Kırmızı Soğan 1/4 Adet, Chili Biberi 1/4 Adet, Konserve Meksika Fasulyesi 70 gr., Kişniş Yaprakları 8-10 Adet, Konkase Domates 1/4 Adet, Tuz 2 gr., Karabiber 2 gr., Limon Suyu 5-10 ml.

#### Süzme Yoğurtlu Sos

► Süzme Yoğurt 40 gr., Mayonez 10 gr., Sarımsak 1/2 Adet, Tuz 1 Tutam

#### Avokado Sos

► Avokado 1 Adet, Limon Suyu 1/2 Adet, Tuz 1 Tutam

#### Taco Shells

► Mısır Unu 50 gr., Un 25 gr., Sıcak Su 50 ml., Tuz 2 gr.



Hazırlayan: Metin ÜRKMEZ

🕒 90 Dakika 📖

## Fasulye Şiş Kebap

### Hazırlık Aşamaları

Önceden ıslatılıp bekletilen fasulyeler, bir taşım kaynatılır. Suyu dökülür ve tekrar soğuk su eklenerek 1 saat pişirilir. Pişirilen fasulyeler bir süzgeç yardımı ile süzülür ve el robotu ile püre haline getirilir. Daha sonra içerisine yumurta, ekmek içi, kimyon, karabiber, tuz, pul biber, rendelenip suyu sıkılmış soğan ve sarımsak eklenerek yoğrulur. Yoğurulan karışım 3 eşit parçaya bölünür ve şişlere takılır. Şişler kızgın yağda her tarafı iyice renk alana kadar kızartılır.

**Sunum:** Tabağın en altına lavaş ve siyez bulgur pilavı, üzerine şiş kebab ve onun üzerine de soğan turşusu ve lime konur. Üzerine nar ekşisi dökülerek yenilebilir bitki ile servis edilir.

### Malzemeler

- ▶ Fasulye 250 gr.
- ▶ Yumurta 1 Adet
- ▶ Ekmek İçi 10 gr.
- ▶ Kimyon 1 gr.
- ▶ Karabiber 1 gr.
- ▶ Tuz 2 gr.
- ▶ Pul Biber 1 gr.
- ▶ Sarımsak 1 Diş
- ▶ Soğan 200 gr.
- ▶ Yassı Çöp Şiş 3 Adet
- ▶ Lavaş 3 Adet
- ▶ Siyez Bulgur Pilavı 150 gr.
- ▶ Soğan Turşusu 50 gr.
- ▶ Lime 3 Dilim
- ▶ Nar Ekşisi 60 gr.



Hazırlayan: Nilsu GÜN

🕒 90 Dakika 🍳🍴

## Nohut Karamelli Cinnamon Rolls

### Hazırlık Aşamaları

Un, nohut unu ve şekerin yarısı karıştırılır. Süt, su, maya ve geriye kalan şeker karıştırılıp 10 dakika mayanın aktive olması için beklenir. Unun içine hazırlanan sütlü karışım eklenir. Yumurta, tereyağı ve tarçın da eklenip 4-5 dakika stant mikserde yoğrulur. Hamur 2 kat kabarıncaya kadar mayalandırılır. Esmer şeker ve tarçın bir kâsede harmanlanıp kenara alınır. Toz şeker yanmaz tavaya alınır ve karamel rengine gelene kadar eritilir. Sırası ile tereyağı, krema bal ve nohut eklenip karıştırılır. Mayalanan hamur un serpilmiş tezgâha alınır, dikdörtgen şekilde açılır. İçerisine esmer şekerli ve tarçınlı harç yayılır. Uzun kenarından başlayarak rulo

şeklinde sarılır. 4 eşit parçaya bölünür, her bir parça tekrar 3 parçaya bölünerek toplam 12 parça elde edilir. Borcam tabanına karamel sosu yayılır, üzerine aralıklı olacak şekilde rulolar dizilir. Üzeri streç filmle kapatılıp 20-25 dakika mayalandırılır. Önceden ısıtılmış 180° fırında 20-25 dakika pişirilir.

**Sunum:** Fırından çıkartılan borcam ters çevrilir. Servis etmeden önce 2-3 dakika dinlendirilir.

### Malzemeler

- ▶ Un 370 gr.
- ▶ Nohut Unu 130 gr.
- ▶ Toz şeker 50 gr.
- ▶ Ilık Süt 150 ml.
- ▶ Ilık Su 100 ml.
- ▶ Kuru Maya 10 gr.
- ▶ Yumurta 1 Adet
- ▶ Tereyağı 100 gr.
- ▶ Tarçın 5 gr.
- ▶ Esmer Şeker 120 gr.
- ▶ Tarçın 10 gr.
- ▶ Toz Şeker 100 gr.
- ▶ Tereyağı 50 gr.
- ▶ Krema 70 gr.
- ▶ Bal 50 gr.
- ▶ Haşlanmış Nohut 150 gr.



Hazırlayan: Şeyma DOĞAN

🕒 60 Dakika 📖

## Mercimek Falafel & Avokado Sos

### Hazırlık Aşamaları

Nohut ve mercimek gecedan ıslatılır. Frenk maydanozu ve sarımsak gelişi güzel doğranır. Suyunu iyice çeken nohut taneli kalacak şekilde mutfak robotunda çekilir ve kenara alınır. Mercimek de hafif çekilip nohuta eklenir. Doğranan malzemeler de bir tur robotta çekilip nohutla mercimeğe eklenir. Tuz, kişniş, karabiber, yumurta ve nohut unu hazırlanan karışımın içine koyulup iyice karıştırılır. Tadı kontrol edilip, fırın kağıdının üzerine ceviz büyüklüğünde parçalar şeklinde yerleştirilir. 200°'de kızarana kadar pişirilir. Falafel pişerken avokado sosu hazırlamak için kabuğu soyulan avokado bir çatal yardımıyla ezilir. Tuz, lime

ve zeytinyağı ile tatlandırılan avokado iyice karıştırılıp püre haline getirilir.

**Sunum:** Tabağın altına avokado sosu, üzerine kızaran falafel yerleştirilir. Etrafı minik pastırma parçaları ve elma dilimleri ile süslenebilir.

**Püf Noktası:** Falafel harcının kıvamına dikkat edilmelidir. Çok cıvık gelirse un eklenebilir, aksi takdirde fırında kendini çok salıp yayılacaktır.

### Malzemeler

- ▶ Nohut 200 gr.
- ▶ Yeşil Mercimek 100 gr.
- ▶ Frenk Maydanozu 1 bağ
- ▶ Sarımsak 2 Diş
- ▶ Taze Soğan 1 Adet
- ▶ Toz Kişniş 10 gr.
- ▶ Yumurta 1 Adet
- ▶ Nohut Unu 100 gr.
- ▶ Avokado 1 Adet
- ▶ Tuz 30 gr.
- ▶ Lime 1 Adet
- ▶ Karabiber 10 gr.
- ▶ Pastırma 2 Adet





Hazırlayan: Yiğit DÖNMEZ

🕒 20 Dakika 📖

## Kinoa Bildircin Yumurtası

### Hazırlık Aşamaları

Tereyağı benmari yöntemiyle eritilir, içerisine kinoalar eklenir. 10 dakika boyunca ara ara ocaktan alınarak kinoalar tereyağı içinde demlendirilir. Yeşil biber, kapy biber, sarımsak, dereotu, kaburga eti fine brunoise doğranır. Bildircin yumurtaları çırpılır. Çırpılan yumurtanın içerisine doğranan ürünler ve demlendirilen kinoalar eklenir, iyice karıştırılır. Isıtılmış tavaya benmaride kullanılan tereyağından bir miktar eklenerek harç yavaşça tavaya dökülür. Harç her döküldüğünde piştikten sonra rulo yapılarak tavanın uzak kısmına itilir ve harç bitene kadar bu işleme devam edilir.

**Sunum:** Tabaklanan yumurta sweet chili sos ile servis edilir.

### Malzemeler

- ▶ Beyaz Kinoa 30 gr.
- ▶ Siyah Kinoa 30 gr.
- ▶ Bildircin Yumurtası 135 gr.
- ▶ Yeşil Biber 1 Adet
- ▶ Kapy Biber 1 Adet
- ▶ Sarımsak 1 diş
- ▶ Tereyağı 100 gr.
- ▶ Fıme Kaburga Eti 50 gr.
- ▶ Sweet Chili Sos 50 gr.
- ▶ Dereotu 15 gr.





Hazırlayan: Yüksel KAŞITOĞLU

🕒 40 Dakika 📖

## Kuru Fasulye, Pilav, Cacık

### Hazırlık Aşamaları

Soğanlar piyaz doğranır ve zeytinyağında pembeleşinceye kadar sotelenir. Sarımsak ve salçalar eklenir ve bir süre daha sotelenir. Fasulye eklenir, karıştırılır, su ve tuz eklenir. Fasulyeler yumuşayıncaya kadar pişirilir. Fazla su çektilirmelidir. Kuru fasulye içindeki chili biber çıkarıldıktan sonra blender ile püre olana kadar çekilir, ince bir süzgeç ile süzülür. Sarımsak ezilip yoğurda katılır, tuz eklenir ve iyice karıştırılır. Sıkma torbasına alınır. Salatalığın iki ucu alınıp tamamen soyulduktan sonra 6 eşit parçaya bölünür ve dip kısmına taban kalacak şekilde parizen kaşığı ile oyulur, içleri sarımsaklı yoğurt ile doldurularak +4 de muhafaza edilir.

Pirinçler bir kez yıkanır, su ve tuz eklenir. Pişirme kabının üzeri alüminyum folyo ile hava almayacak şekilde kaplanır. Yüksek ateşte ocağa alınır. Kaynadıktan sonra altı kısılarak küçük ocakta 16 dakika pişirilir. Bu süre sonunda pişme kontrolü yapılır ve ağız kapalı olarak ılıması beklenir. İliyan pilav yumurta büyüklüğünde toplar haline getirilerek sırası ile una, yumurtaya, ekmek kırıntısına bulanarak aşırı kızgın olmayan derin yağda kızartılır. Pırasa ince jülyen şeklinde doğranır, una bulanır ve derin yağda kızartılarak çıtır hâle getirilir. Tereyağı eritilerek toz biber eklenir köpürünce ocaktan alınır ve 4 eşit parçaya bölünmüş pastırma bu sosun içine bırakılır.

**Sunum:** Üç kaşık kuru fasulye

### Malzemeler

► Kuru Fasulye (İspir) 250 gr., Soğan 70 gr., Sarımsak 5 gr., Zeytinyağı 20 ml., Tereyağı 30 gr., Biber Salçası 20 gr., Domates Salçası 20 gr., Tuz 15 gr., Chili Biber (Kuru) 1 Adet, Süzme Yoğurt 100 gr., Salatalık 1 Adet, Suşi Pirinci 200 gr., Su 220 ml., Yumurta 2 Adet, Un 100 gr., Ekmek Kırıntısı 50 gr., Pastırma 1 Dilim, Chili Biber 1 Adet, Biber Turşusu 1 Adet, Kırmızı Toz Biber 1 gr.

püresi tabağa alınır. Üzerine pirinç topları yerleştirilir. Toz biberli tereyağı sosu pürenin üzerini kaplayacak şekilde ilave edilir. Pastırmalar yerleştirilir. Biberler ve çıtır pırasa yerleştirilir. Cacık topları yerleştirilir ve servis edilir.



Hazırlayan: Zeynep SAVCI YAŞLICA

🕒 120 Dakika 🍴

## Bakliyatlar & Taze ve Kuru Baharatlar Potpuri

### Hazırlık Aşamaları

#### Mercimek Bilini

Mercimekler yumuşayana kadar haşlanır ve süzildükten sonra robotta çekilir. Süt, kabartma tozu ve şeker karıştırılarak kabartma tozu aktifleşene kadar 2 dakika bekletilir. Çırpıcı ile ezilmiş mercimeklere un ve sütlü karışım eklenir. Pürüzsüz hâle gelince ince kıyılmış dereotu eklenir, karıştırılır ve 45 dakika bekletilir. Krep hamuru

kıvamına gelen karışımın zeytinyağı ile yağlanmış kızgın tavada her iki tarafı da kızartılır ve kalıp ile kesilerek istenilen şekil verilir.

#### Nohut dolgulu tart

Tereyağı ve un ufalanır, su eklenerek tart hamuru yapılır ve strece sarılarak buzdolabında dinlendirilir. Bir gece önceden suda ıslatılan nohut süzülür, soğuk suya konularak haşlanır, yumuşayınca robottan

çekilerek püre haline getirilir. Ricottaya ince kıyılmış taze baharatlar ve kuru baharatlar eklenir, sıkma torbasına alınır. Dinlenen tart hamuru kalıplara konular, üzerlerine çatal ile delik açılır ve kabarmasını önlemek için streç içine yerleştirilmiş bakliyalardan ağırlık yapılır. 200° fırında sertleşip renk değiştirene kadar 10-11 dakika pişirilir. Biraz soğuduktan sonra kalıplardan çıkartılır ve nohut karışımı harç

tartların içlerine torba ile sıkılır.  
**Maş Fasulyesi Salatası**  
 Fasulyeler çok yumuşamayacak şekilde haşlanır ve süzülür. Taze baharatlar ince kıyım doğranır. Balzamikli sos hazırlanır ve fasulyeler ile karıştırılır.

**Karamelize arpacık soğan**  
 Arpacık soğanların kabukları soyulur ve ortadan ikiye kesilir. Tavada zeytinyağı kızdırılır, soğanlar ve şeker konularak soğanlar renk alana kadar sotelenir. Balzamik, tuz ve karabiber eklenir 2 dakika daha sotelenir. Fırın kabına konularak 200° fırında soğanlar yumuşayıp karamelize olana kadar 15 dakika pişirilir.

**Kırmızı fasulye sosu**  
 Fasulyeler bir gece önceden ıslatılır, süzülür ve soğuk suda haşlanır. Haşlama suyuna defne yaprağı, kişniş sapları ve çubuk tarçın konulur. Soğan ve sarımsak zeytinyağında sotelenir. Fasulyeler yumuşadığında sotelenmiş soğan ve sarımsak eklenerek 15 dakika kadar simmer edilir. Suyu ayrı bir kaba süzülür,

fasulye karışımından defne yaprağı ve tarçın çıkartılarak robotta ezilir. Taze kişniş, lime suyu ve süzülen pişirme suyu eklenerek istenilen kıvam elde edilip sos haline gelene kadar çekilir. Kuru baharat tohumları kızgın tavada çevrilerek aromaları orta çıkartılır.

**Sunum:** Tabağın tabanına dekor olarak fasulye sosu sürülür, ortaya maş fasulye salatası yerleştirilir. Her iki uca doğru ters simetrik şekilde mercimek bilini, nohut dolgulu tart konulur. Bilinilerin üzerlerine somon füme dilimleri yerleştirilir. Karamelize arpacık soğanlar yerleştirilir. Tabağın etrafına kuru tohumlar serpiştirilir.  
**Püf Noktası:** Kuru bakliyatların çabuk pişmesi için mutlaka ıslatılmaları gerekir ve haşlanırken soğuk su ile başlanmalı, üzerlerinde biriken köpük alınmalıdır. Haşlama esnasında kontrol edilerek dibini tutmaması için gerekirse su eklenebilir.

#### Malzemeler

##### Mercimek Bilini

- Yeşil Mercimek 100 gr., Süt 150 ml., Zeytinyağı 30 ml., Un 80 gr., Şeker 20 gr., Kabartma Tozu 4 gr., Dereotu 2 Sap, Tuz 3 gr., Karabiber 3 gr.

##### Nohut Dalgulu Tart

- Tereyağı 50 gr., Un 100 gr., Su 20 ml., Nohut 100 gr., Ricotta 100 gr., Dereotu 2 Sap, Frenk Soğanı 5 sap, Maydanoz 2 Sap, Zeytinyağı 30 ml., Kimyon 3 gr., Tuz 3 gr.

##### Maş Fasulyesi Salatası

- Maş Fasulyesi 100 gr., Taze Soğan 2 Sap, Maydanoz 2 Sap, Kişniş 2 Sap, Hardal 10 gr., Tuz 3 gr., Karabiber 3 gr., Balzamik Sirke 15 ml., Zeytinyağı 30 ml.

##### Karamelize Arpacık Soğan

- Arpacık Soğan 8 Adet, Şeker 30 gr., Zeytinyağı 30 ml., Balzamik Sirke 15 ml., Tuz 3 gr., Karabiber 3 gr.

##### Kırmızı Fasulye Sosu

- Kırmızı Fasulye 100 gr., Defne Yaprığı 1 Adet, Çubuk Tarçın 1 Adet, Soğan 1 Adet, Sarımsak 2 Diş, Chili biber ½ Adet, Kırmızı Biber Salçası 20 gr., Taze Kişniş 3 sap, Lime Suyu ½ Adet, Karabiber 3 gr., Somon Füme 2 parça, Kişniş, Kimyon, Hardal Tohumları 10 gr.



Hazırlayan: Zeynep KARACA

🕒 40 Dakika 📖

## Siyah Pirinçli Arancini

### Hazırlık Aşamaları

1 Adet soğan, kereviz sapı ve havuç su dolu tencereye alınarak sebze stok yapılır. Derin bir tavaya zeytinyağı ilave edilerek brunoise doğranmış soğan, ince kıyılmış sarımsak sotelenir. Ardından siyah ve arborio pirinç eklenerek kavrulur. Bir derin keçe sebze suyu verilerek karıştırılır. Suyunu çekince yine sebze suyu verilir. Pirinçler pişene kadar bu işleme devam edilir. Pirinçler piştikten sonra tereyağı ve parmesan ile bağlanarak 5 dakika dinlendirilmeye bırakılır. Risotto el yakmayacak ısıya geldiğinde yuvarlak şekil verilerek ortasına bir delik açılır ve mozzarella peyniri yerleştirilerek delik kapatılır. Bu şekilde üç Adet risotto topu elde edilerek önce

una sonra yumurtaya ardından da galeta ununa bulanır ve derin yağda kızartılır. Servis sırasında kullanmak için 1 Adet yumurta sansı, lime ve hardal çırpma teliyle çırpılır. Sos yavaş yavaş zeytinyağı ilave edilerek bağlanır. Ardından ince kıyılmış sarımsak ve dereotu, tuz, karabiber eklenerek karıştırılır.

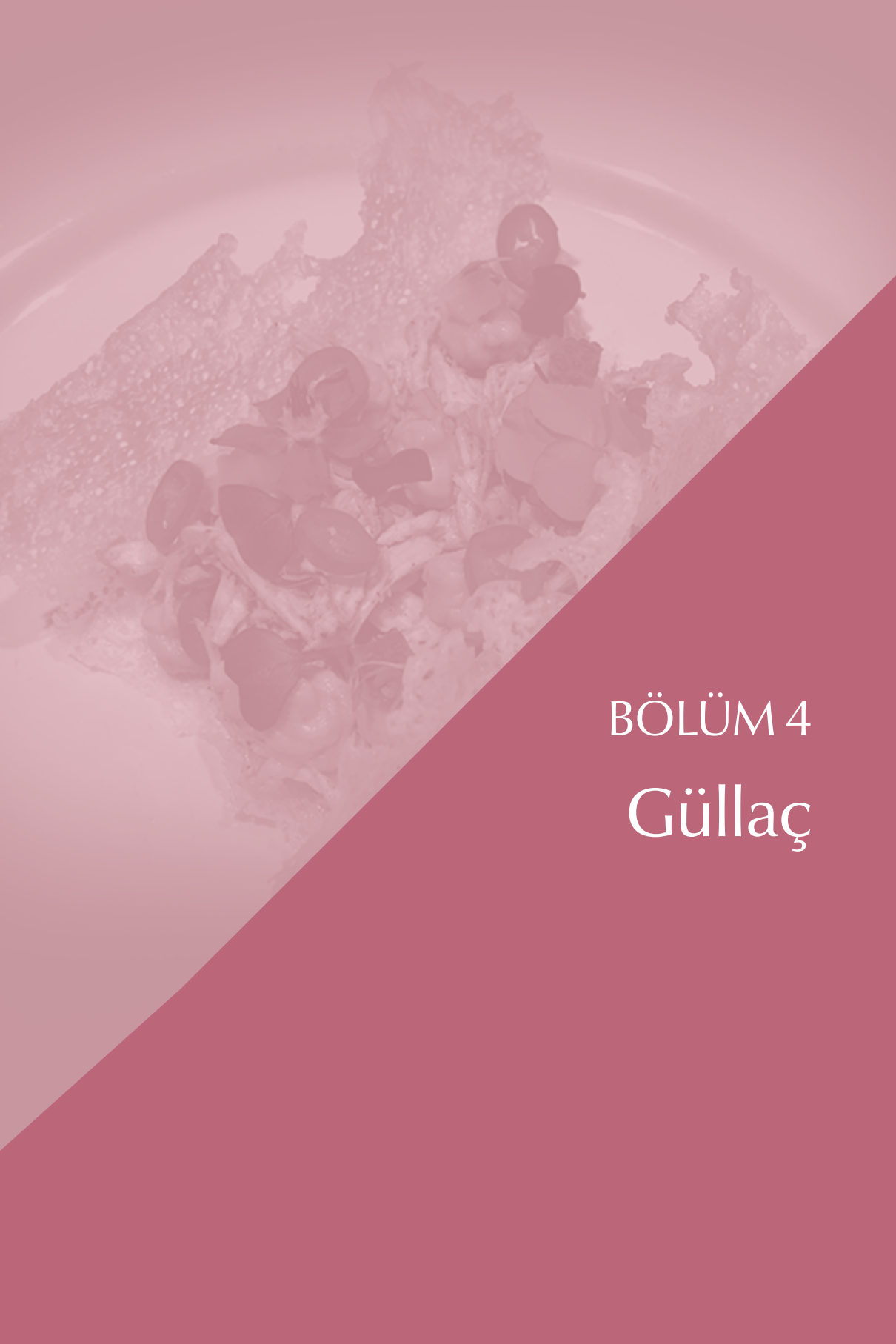
**Sunum:** Düz bir servis tabağına üç tane yuvarlak aioli sos sıkılır. Üzerine siyah pirinçli risotto topları yerleştirilir ve topların üzerine pastırma dilimleri koyularak servis edilir.

**Püf Noktası:** Risotto yapılırken sebze suyu çok fazla verilmemelidir. Suyunun çekmesi beklenmelidir. Risotto tereyağı ve parmesan ile bağlanırken ateşin altı kapatılmalıdır.

### Malzemeler

- ▶ Beyaz Kuru Soğan 2 Adet
- ▶ Siyah Pirinç 50 gr.
- ▶ Arborio Pirinç 50 gr.
- ▶ Kereviz Sapı 1 Adet
- ▶ Havuç 1 Adet
- ▶ Zeytinyağı 60 ml
- ▶ Tereyağı 10 gr.
- ▶ Sarımsak 1 Diş
- ▶ Parmesan 10 gr.
- ▶ Un 30 gr.
- ▶ Yumurta 2 Adet
- ▶ Galeta Unu 50 gr.
- ▶ Karabiber 5 gr.
- ▶ Tuz 7 gr.
- ▶ Lime 1/2 Adet
- ▶ Hardal 5 gr.
- ▶ Mozzarella 20 gr.
- ▶ Dereotu 1/4 Adet
- ▶ Pastırma 15 gr.





BÖLÜM 4  
Gullaç





Hazırlayan: Ahmet Beyazıt YAVUZ

🕒 60 Dakika 📖

## Balkabaklı Çıtır Güllaç

### Hazırlık Aşamaları

Pancarlar haşlanır. Ezilerek suyu çıkartılır. Güllaçlar dikdörtgen şeklinde kesilip pancar suyunda 30 saniye bekletilir ve 160°'de derin yağda kızartılır. Balkabağı üzerine şeker serpilir, folyo ile kapatılır ve 200°'de 30 dakika pişirilir. 125 ml. süt, şeker ve vanilya tencereye alınıp pişirilir. Ayrı bir kaptan pastacı kreması yapmak için 125 ml. süt, un, nişasta ve yumurta çırpılır. Isınan şekerli süt diğer karışıma temperlenir. Ocakta kıvam alana kadar çırpılarak pişirilir. Süzgeç yardımı ile süzülüp başka bir kaba alınır. Kontakt streç ile kapatılıp soğuması beklenir. Fırından çıkan balkabağı ezilip pastacı kreması ile karıştırılır. Sıkma torbasına alınır.

**Sunum:** Güllaç arasına çilek, ceviz ve pastacı kreması sıkılarak 4 kat yapılıp süslenip servis edilir.

**Püf Noktası:** Güllaç kızartma işleminde yağın ısısına dikkat edilmelidir. Yoksa pancardan istenilen kırmızı renk elde edilemez.

### Malzemeler

- ▶ Güllaç 2 Adet
- ▶ Pancar 4 Adet

### Balkabaklı Pastacı

- ▶ Kreması (10 porsiyon)
- ▶ Balkabağı 50 gr.
- ▶ Şeker 20 gr.
- ▶ Süt 250 ml.
- ▶ Şeker 75 gr.
- ▶ Nişasta 20 gr.
- ▶ Un 20 gr.
- ▶ Yumurta 1 Adet
- ▶ Vanilya 3 gr.
- ▶ Tereyağı 15 gr.

### Dekor

- ▶ Çilek 5 Adet
- ▶ Yenilenebilir Çiçek 5 Adet
- ▶ Ceviz 10 gr.
- ▶ File Badem 5 gr.



Hazırlayan: Ayşe Nur KAYA

🕒 100 Dakika 🍴

## Gullaç Yaprakında Levrek

### Hazırlık Aşamaları

Gullaç yaprakları fırça yardımıyla worcestershire sos ile ıslatılır. Yumuşayana kadar bekletilir. Pancar haşlanır, kabukları soyulur. Küp küp doğandıktan sonra süzme yoğurt ve sarımsak eklenir, blenderde çekilir. Ardından limon suyu, tahin, kimyon, tuz karabiber eklenip karıştırılır. Zeytinyağı üzerinde gezdirilir. Fars için somon, frenk maydanozu, mini roka, kekik, ıspanak, biberiye, nane robotta çekilir. Lime suyu, tuz, karabiber eklenir. Levreğin filetosu alınır. Farsla tüm etrafı kaplanır. Ardından gullaç yaprağıyla kaplanır şekil verdikten sonra kesilir. Kızgın yağda arkalı önlü kızartılır. Sarımsak ve kekik dallarıyla tereyağında banyo yaptırılır.

**Sunum:** Servis tabağına yerleştirilen roka üzerinde servis edilir. Yeşil yağ ve lime ile dekor yapılır.

**Püf Noktası:** Pancarı haşlarken çok fazla delmeyiniz aksi takdirde rengini haşlama suyuna salacak ve istenilen renk kaybedilecektir. Gullaç kaplı levrek kızarıncık çıtır kalmaları için yağın kızdığından emin olunuz.

### Malzemeler

- ▶ Gullaç Yaprakı 5 Adet
- ▶ Worcestershire Sos 30 ml.
- ▶ Levrek 1 Adet
- ▶ Lime 1 Adet
- ▶ Pancar 1 Adet
- ▶ Tahin 10 gr.
- ▶ Sarımsak 2 Diş
- ▶ Kimyon 3 gr.
- ▶ Tuz 6 gr.
- ▶ Zeytinyağı 20 ml.
- ▶ Karabiber 4 gr.
- ▶ Süzme Yoğurt 50 gr.
- ▶ Somon 100 gr.
- ▶ Frenk Maydanozu, Nane 10 Dal
- ▶ Mini Roka ½ Adet
- ▶ Kekik 10 Dal
- ▶ Ispanak 1/2 Adet
- ▶ Biberiye 2 Dal
- ▶ Tereyağı 30 gr.

### Dekor

- ▶ Yeşil Yağ, Lime



Hazırlayan: Batuhan AYDIN

🕒 120 Dakika 🍴

## Güllaçlı Şöbiyet

### Hazırlık Aşamaları

Pastacı kreması yapmak için tencereye süt ve vanilya alınır. Kısık ateşte kaynatılır. Yumurta sarısı ve şeker ile çırpılır. Un ve nişasta eklenir. Karışım süte parça parça sürekli karıştırılarak eklenir. Kıvam alınca kadar karıştırılır. Kıvam aldıktan sonra ocaktan alınıp lezzet ve parlaklık kazanması için tereyağı eklenir ve karıştırılır. Tencereden kâseye aktarılır ve kontak streç ile üzeri örtülür. Şerbet için su kaynatılır. Kaynatılan suya limon suyu ve toz şeker eklenir kıvam alınca kadar kaynatılır. Güllaç yaprakları sütle ıslatılır. ıslatılan yapraklardan daireler kesilir. Kesilen dairenin ortasına krema ve kuruyemiş ekleyip üzeri kapatılır.

Açık kalan yerlerine, arta kalan güllaç yaprakları yerleştirilir. Önceden ısıtılmış fırında altı-üstü kızarıncaya kadar pişirilir.

**Sunum:** Fırından çıkınca üzerine sıcak şerbet dökülür ve servis tabağına yerleştirilir.

### Malzemeler

- ▶ Güllaç Yaprakları  
3 Adet
- ▶ Süt 1 lt.
- ▶ Ceviz 50 gr.
- ▶ Badem 50 gr.
- ▶ Yenilebilir Çiçek  
4 Adet
- ▶ Şeker 470 gr.
- ▶ Tereyağı 40 gr.
- ▶ Yumurta Sarısı  
4 Adet
- ▶ Un 40 gr.
- ▶ Nişasta 30 gr.
- ▶ Vanilya Çubuğu  
1 Adet
- ▶ Akçaağaç Şurubu  
50 ml.
- ▶ Su 300 ml.
- ▶ Limon 1 Adet



Hazırlayan: Beyazıt Daniel İNAL

🕒 60 Dakika 📖

## Gullaç Kaplamalı Cordon Bleu

### Hazırlık Aşamaları

Patates ve kabak mandolin ile ince ince kesilir. Dilimlenen patates ve kabak bir gastronom kapta, sirke ve tuz ile soğuk suda bekletilir. Bekletilen patates ve kabak süzöldükten sonra derin yağda 170-180°'de kızartılıp cips haline getirilir. Tavuk göğsü streç arasına konulduktan sonra ince hâle gelene kadar dövölür. Dövölen tavuk göğsünün içine pastırma ve ezine peyniri koyulur, ardından katlanır. Katlanan tavuk çırpılmış yumurtaya batırılır ve ronaldan çekilmiş güllaca bulanır. Aynı işlem tekrarlanarak una bulandıktan sonra tavuk sade yağda pişirilir.

**Lemon Butter:** Limon suyu tavada kaynatıldıktan sonra

küp küp kesilmiş tereyağı teker teker eklenerek sos bağlanır.

**Sunum:** Kızartılan tavuk ikiye kesilip yanında patates, kabak cipsi, kapari turşusu ve salatalık turşusu ile servis edilir.

### Malzemeler

- ▶ Tavuk Göğsü 180 gr.
- ▶ Pastırma 20 gr.
- ▶ Ezine Peyniri 20 gr.
- ▶ Gullaç 100 gr.
- ▶ Yumurta 2 Adet
- ▶ Un 100 gr.
- ▶ Sade Yağ 50 gr.
- ▶ Patates 1 Adet
- ▶ Kabak 1 Adet
- ▶ Salatalık Turşusu 1 Adet
- ▶ Kapari Turşusu 20 gr.
- ▶ Limon Suyu 50 ml.
- ▶ Tereyağı 20-30 gr.
- ▶ Sıvıyağ 300 ml.



Hazırlayan: Çağla KOŞAN

🕒 40 Dakika 📖

## Güllaçtan Deniz Mahsüllü Börek

### Hazırlık Aşamaları

Soğan ve sarımsak tavaya alınarak sotelenir. Sırasıyla; chili biber, kapari, levrek ve karides eklenir. En son fermente üzüm sirkesi verilir ve tava kenara alınır. Süt ısıtılır. Güllaç yapraklarını ıslatacak miktarda tepsiye eklenir, yapraklar ıslatılır. Yapraklardan uzun ve 7 cm kadar genişlikte şeritler kesilir. 1 yemek kaşığı kadar iç harç şerit güllaç yaprağına koyulur ve üçgen şekli verilecek şekilde katlanır. Kalan yapraklar ve iç harç da aynı şekilde katlanır. Blanch edilen ıspanak yaprakları ve frenk soğanı litrelik kaba alınır ve yavaşça yağ eklenerek el blenderi ile çekilir. Bone yardımıyla süzülür ve yeşil yağ

elde edilir. Güllaçtan yapılan börekler tavada arkalı önlü kızartılır.

**Sunum:** Ispanak yaprakları üzerine yerleştirilen börek yeşil yağ ile süslenir.

### Malzemeler

- ▶ Karides 50 gr.
- ▶ Levrek 100 gr.
- ▶ Fermente Üzüm Sirkesi 5 ml.
- ▶ Arpacık Soğan 100 gr.
- ▶ Sarımsak 10 gr.
- ▶ Tuz 10 gr.
- ▶ Chili Biber 3 gr.
- ▶ Kapari 5 gr.
- ▶ Güllaç Yaprığı 3 Adet
- ▶ Süt 200 ml.
- ▶ Frenk Soğanı 20 gr.
- ▶ Ispanak 20 gr.
- ▶ Ayçiçek Yağı 400 ml.





Hazırlayan: Ebrar DİNÇEL

🕒 30 Dakika 📖

## Kıtır Güllaçlı Pasta

### Hazırlık Aşamaları

Yaprak güllaç süt ile ıslatılır. Ardından yuvarlak tek kişilik pasta kalıbı ile 6 Adet yuvarlak kesilir. Fırın tepsinine alınarak önceden ısıtılmış 200° fırında 5 dakika kızartılır. Pastacı kreması için süt ve şekerin yarısı tavaya koyulup ısıtılır. Şekerin diğer yarısı, nişasta, yumurta sarısı ve un ayrı bir kaptan çırpma teli ile iyice çırpılır ve ısınan süttten içine yavaşça eklenerek karışım ılık bir hâle getirilir. Hepsini tencereye alınıp ocakta muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırılır. Ocaktan alınır içine tereyağı ve vanilya eklenir. Üstüne değecek şekilde yağlı kâğıt kapatılıp 30 dakika buzdolabında bekletilir. Çıkarınca içerisine dilimlenmiş çiçek eklenir ve

blenderde çekilir.

**Sunum:** Servis tabağına yerleştirilen fırınlanmış güllaçların arasına çiçekli pastacı kreması sıkma torbasıyla sıkılır. Üzeri çiçek ile süslenir.

### Malzemeler

- ▶ Yaprak Güllaç (35 gr.) 1 Yaprak
- ▶ Süt 10 ml.
- ▶ Süt 100 ml.
- ▶ Şeker 20 gr.
- ▶ Nişasta 6 gr.
- ▶ Yumurta Sarısı 16 gr.
- ▶ Un 8 gr.
- ▶ Tereyağı 8 gr.
- ▶ Vanilya 5 gr.
- ▶ Çiçek 36 gr.



Hazırlayan: Ece Nur İKİBUDAK

🕒 30 Dakika 📖

## Cajun Baharatlı Tavuk, Çıtır Güllaç Kasesi

### Hazırlık Aşamaları

Tavuk göğsü haşlanır ve didiklenir. Tavuklar cajun baharatına bulanır. Tavuk suyuyla güllaç yaprağı ıslatılır. Islanan güllaç baton kalıbın ters tarafına yağlı kâğıt üzerine alınır. 200°'de önceden ısıtılmış fırında 7-8 dakika sertleşene kadar pişirilir. Avokado ezilir. Zeytinyağı, tuz, limon suyu eklenir, sıkma torbasına alınır. Tereyağı tavada eritilir. Didiklenmiş cajun baharatlı tavuklar tereyağında çevrilir.

**Sunum:** Tabağa yerleştirilen çıtır güllaç yaprağının içine didiklenmiş tavuklar konur ve avokado sos sıkılır. Chili biber ince dilimlenerek eklenir.

### Malzemeler

- ▶ Tavuk Göğsü 200 gr.
- ▶ Güllaç Yaprağı 1 Adet
- ▶ Cajun 5 gr.
- ▶ Tuz 2 gr.
- ▶ Tereyağı 10 gr.
- ▶ Avokado 15 gr.
- ▶ Zeytinyağı 5 gr.
- ▶ Tuz 2 gr.
- ▶ Limon suyu 3 ml.
- ▶ Chili biber 1 gr.



Hazırlayan: Fulya SAYAR

🕒 40 Dakika 📖

## Chick'n Roll

### Hazırlık Aşamaları

Soğan, kaypa ve yeşil biber brunoise doğranır, tavada sıvıyağ ile kavrulur daha sonra tavuklar mire poix doğranıp eklenir ve sotelenir. Tavuklar piştiğinde domatesli pesto, lime suyu, tuz atılarak karıştırılır ve ocaktan alınır. Bir kâsede labne, fesleğen, tuz ve lime zest karıştırılıp sos kıvamına getirilir. Avokado ince dilimlenir. Güllaç yaprağı ılık suyla az ıslatılarak sarılabilecek hâle getirilir. Güllaç yaprağı 3 parçaya bölünür. Her parça, sırasıyla üst üste 2 dilim avokado, labne sosu ve tavuklu karışım gelecek şekilde sarılır. Kâsede yumurtalar çırpılır. Panko ve un düz tabaklara koyulur. Rulolar sırasıyla un-yumurta-un-yumur-

ta-pankoya bulanır ve derin yağda kızartılır.

**Sunum:** Kızaran rulolar eşit parçalara kesilir. Üstlerine lime sıkılarak servis edilir.

**Püf Noktası:** Ruloların una ve yumurtaya bulanması işlemini 2 defa yapmak ve güllaçları çok ıslatıp eritmek gerekir.

### Malzemeler

- ▶ Güllaç Yaprak  
1 Adet
- ▶ Panko 150 gr.
- ▶ Un 100 gr.
- ▶ Yumurta 2 Adet
- ▶ Tavuk Göğsü 100 gr.
- ▶ Domatesli Pesto  
25 gr.
- ▶ Kapyra Biber 30 gr.
- ▶ Yeşil Biber 30 gr.
- ▶ Soğan 30 gr.
- ▶ Lime Suyu 1 Tk.
- ▶ Tuz 8 gr.
- ▶ Sıvıyağ 25 gr.
- ▶ Avokado 100 gr.
- ▶ Labne 2 Yemek  
Kaşığı
- ▶ Lime Zest 3 gr.
- ▶ Fesleğen 5 gr.
- ▶ Kızartma Yağı
- ▶ Ilık su 1 Çay Bardağı



Hazırlayan: Furkan SUCUOĞLU

🕒 40 Dakika 📖

## Güllaçlı Tavuk Göğsü

### Hazırlık Aşamaları

Tavuk göğsü ilk olarak kaynatılarak haşlanmaya bırakılır. Haşlanan tavuk suda yıkanır ve süzülür. Süzme işlemi bittikten sonra tavuk çok küçük parçalar haline getirilir. Soğuk süt şeker ile ocağa alınır. Kaynamaya başlayan süte tavuk parçaları eklenir. Nişasta ve un eklenip karıştırmaya devam edilir. Kıvam almaya başlarken vanilya eklenir. Kıvam aldıktan sonra tereyağı eklenir, karıştırılır ve ocaktan alınır. Hazırlanan tavuk göğsü cam bir kaba alınarak soğumaya bırakılır. Bir tavaya süt konur ve ocağa alınır. İçerisine çilek ve limon suyu eklenir. Kayandıktan sonra ocaktan alınır ve blenderden geçirilir. Harcın bir

kısmı soğumaya bırakılır. Yuvarlak şeklinde kesilmiş güllaç hazırladığımız sosla ıslatıldıktan sonra kurutulmaya bırakılır.

**Sunum:** Tabağın ortasına gelecek şekilde güllaç parçası yerleştirilir. Üzerine gelecek şekilde tavuk göğsü yerleştirilir ve bu şekilde üç kat yapılır. En üst katmana soğumaya bıraktığımız çilek/limon sos yerleştirilir. Tarçın ve parçalanmış badem ile süslenir.

### Malzemeler

- ▶ Badem 25 gr.
- ▶ Tarçın 25 gr.
- ▶ Süt 100 ml.
- ▶ Güllaç 1 Adet
- ▶ Limon 50 gr.
- ▶ Çilek 50 gr.
- ▶ Nişasta 25 gr.
- ▶ Un 50 gr.
- ▶ Şeker 150 gr.
- ▶ Tavuk Göğsü 50 gr.
- ▶ Tereyağı 50 gr.
- ▶ Vanilya 10 gr.



Hazırlayan: İbrahim Göksel YALÇIN

🕒 50 Dakika 📖

## Çıtır Güllaç Yapağı

### Hazırlık Aşamaları

Pirinç yaprakları üst üste konur, süt ve gül suyu karışımı ile ıslatılır. Ardından bir format yardımı ile yuvarlak biçimde kesilir.

Spray yağ sıkılır ve yağlı kâğıt üzerinde 200° fırında 12 dakika kızartılır.

**Pastacı Kreması:** 500 ml. süt ve şeker ocakta kaynatılır. Aynı anda yumurta, nişasta, un, kalan süt ve vanilya çırpılır. Kaynayan ocaktaki süt temperlenerek karışım eklenir. Eşit sıcaklığa ulaşan karışım ocağa geri eklenir ve hızlıca karıştırmaya başlanır. Kıvam aldığı anda ocaktan alınır ve tereyağı ile gül suyu eklenerek yedirilir ve streç kremaya temas edecek şekilde kapatılır.

**Karamel Dolgu:** Şeker tavaya alınır ve kontrollü ateşte eritilir. Karamel olan şeker sicim gibi aktığında istenilen formatta şekillendirilir.

**Vişne Jöle:** Vişne suyu, şeker, agar agar kaserole alınır ve ardından kaynatılır. Kaynadıktan sonra ocaktan alınır ve derin kalıba dökülür. Ardından +4° dolapta 20 dakika bekletilir ve dondurulur.

**Sunum:** Pastacı kreması tabağa sıkılır. Üstüne çıtır pirinç yapağı onun üstüne tekrar krema ve jöle konur. Bu şekilde iki kat çıkılır. En son karamel dekor konur.

**Püf Noktası:** Karamel dekoru yaparken çok fazla karıştırmamak gerekiyor. Şeker kristalize olur ve istenilen şekli almaz.

### Malzemeler

- ▶ Pirinç Yapağı 3Adet
- ▶ Gül Suyu 10 ml.
- ▶ Spray Yağ
- ▶ Süt 200 ml.

### Pastacı Kreması (4 Porsiyon)

- ▶ Yumurta 4 Adet
- ▶ Nişasta 80 gr.
- ▶ Un 80 gr.
- ▶ Şeker 300 gr.
- ▶ Süt 1 lt.
- ▶ Vanilya 2 gr.
- ▶ Tereyağı 50 gr.
- ▶ Gül Suyu 30 ml.

### Karamel Dolgu (3 Porsiyon)

- ▶ Şeker 150 gr.
- ▶ Vişne Jöle 4 Porsiyon
- ▶ Vişne Suyu 200 ml.
- ▶ Şeker 30 gr.
- ▶ Agar Agar 6 gr.





Hazırlayan: Metin ÜRKMEZ

🕒 60 Dakika 📖

## Tavuklu Güllaç Lazanya

### Hazırlık Aşamaları

Tavuk göğsü satır ile kıyma haline getirilip ayçiçek yağı ve doğranmış soğan ile kavurulur. İçerisine çekirdekleri çıkartılmış ve doğranmış domates ile domates püresi katılarak iyice pişirilir. En son tuz, karabiber ve fesleğen koyularak bir taşım kaynatılır. Bir tencere içerisinde un ve tereyağı renk alana dek kavrulur. Üzerine süt ilave edilir ve orta ateşte çırpılarak koyu kıvam aldırılır. En son ocaktan alıp tuz, karabiber, kaşar peyniri ve muskat rendesi koyulup karıştırılır. Bir fırın tepsisine yağlı kâğıt serilip üzerine 12 cm'lik çemberin içine bir parça güllaç yaprağı üzerine tavuklu domates sos ve onun da üzerine beşamel sos konur. Bu işlem

2 kere tekrar edilir. Önceden ısıtılmış 200°deki fırında 15 dakika pişirilir.

**Sunum:** Çemberden çıkartılan lazanya servis tabağının ortasına yerleştirilir ve etrafına yeşil yağ dökülerek dekor yapılır.

**Püf Noktası:** Soslar koyu kıvamlı olursa kalıptan çıktıktan sonra lazanya dağılmayacaktır.

### Malzemeler

- ▶ Tavuk Göğsü 200 gr.
- ▶ Soğan 150 gr.
- ▶ Domates 100 gr.
- ▶ Domates Püresi 100 ml.
- ▶ Sarımsak 1 Diş
- ▶ Kuru fesleğen 5 gr.
- ▶ Karabiber 5 gr.
- ▶ Tuz 15 gr.
- ▶ Kaşar Peyniri 100 gr.
- ▶ Güllaç Yaprığı 3 Adet
- ▶ Un 80 gr.
- ▶ Tereyağı 60 gr.
- ▶ Süt 2 lt
- ▶ Tuz 1 gr.
- ▶ Karabiber 1 gr.
- ▶ Muskat 0.5 gr.



Hazırlayan: Nilsu GÜN

🕒 110 Dakika 🍴

## Tavuklu Güllaç Börek ve Patates Terin

### Hazırlık Aşamaları

Arpacık soğanlar 200° fırında közlenir. Kabukları soyulur ve doğranır. Yoğurt, mayonez, tuz ve isot ilave edilip karıştırılır. Patatesler mandolinden geçirilir, tuz ve karabiber ile lezzetlendirilir. Patatesler kuralanır. 1/3 gastronom küvet tereyağı ile yağlanır, patatesler sırası ile üst üste dizilir. En son üzerine tereyağı sürülür, 200 ° önceden ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirilir. Tavuk göğsü, su ve soğan tencereye alınarak 30 dakika kaynatılır, süzgeçten geçirilir. Tavuklar mire poix doğranır. Sebzeler macedoine doğranır. Isınmış olan tavada tavuklar mühürlenir ve kenara alınır. Soğan zeytinyağında sotelenir. 2-3 dakika aralıklarla

biberler ve mısır ilave edilir. Tavuk tekrar tavaya alınarak harç ile birleştirilir. Tuz ve karabiber ile lezzetlendirip soğumaya bırakılır. Güllaç yaprakları tavuk suyu ile ıslatılıp 4 parçaya bölünür. Her bir parçanın içine tavuklu harçtan konularak sarılır. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür 200° önceden ısınmış fırında 15 dakika pişirilir. **Sunum:** Köz soğanlı sos sıkma torbasına alınır. Patates terin küp küp kesilir. Börek de vev kesilip tabak düzeni oluşturulur.

### Malzemeler

- ▶ Arpacık Soğan 7 Adet
- ▶ Süzme Yoğurt 100 gr.
- ▶ Mayonez 40 gr.
- ▶ Tuz 3 gr.
- ▶ İsoT Biberi 10 gr.
- ▶ Patates 3 Adet
- ▶ Tuz 10 gr.
- ▶ Karabiber 5 gr.
- ▶ Tereyağı 40 gr.
- ▶ Su 750 ml.
- ▶ Soğan 1 Adet
- ▶ Tavuk Göğüs ½ Adet
- ▶ Arpacık Soğan 4 Adet
- ▶ Kırmızı Biber 1 Adet
- ▶ Yeşil Biber 1 Adet
- ▶ Mısır 30 gr.
- ▶ Karabiber 5 gr.
- ▶ Tuz 4 gr.
- ▶ Güllaç Yaprığı 2 Adet
- ▶ Zeytinyağı 50 ml.
- ▶ Yumurta 1 Adet



Hazırlayan: Şeyma DOĞAN

🕒 60 Dakika 📖

## Güllaç Tartolet

### Hazırlık Aşamaları

Güllaç yaprakları gül suyu ile ıslatılır, yumuşayınca yuvarlak parçalar halinde tartolet kalıbına yerleştirilir. 175° fırında kıtır bir hal alana kadar pişirilir. İç dolgusuna pastacı kreması yapmak için süt ve şekerin yarısı ısıtılır. Geri kalan yarısı, nişasta, un, yumurta sarısı pürüzsüz olana kadar karıştırılır. Sütün içindeki şeker eriyecek kadar ısınınca, harç süzgeçten geçirilerek ocaktaki tencereye dökülür. Bir yandan sürekli karıştırılır ki dibi tutmasın. Kıvam alınca ocaktan alınır, tereyağı ve vanilya özütü eklenir. Düz bir tepsiye alınıp üzerine kontak streç çekilir.

Güllaç tartoletler fırından çıkınca, pastacı kreması çırpılıp bir sıkma torbasına alınır.

**Sunum:** Kalıpların içine pastacı kreması sıkılır ve üzeri süslenir.

**Püf Noktası:** Güllaç yaprakları kalıba yerleştirilirken parçalanıp kopabiliyor, dikkat edilmesi gerekir. Kuruduğu anlaşıldığına fırından çıkarılmalı, rengi kahverengileşmemeli.

### Malzemeler

- ▶ Güllaç Yapağı 4 Adet
- ▶ Gül Suyu 1 Adet
- ▶ Süt 250 gr.
- ▶ Şeker 50 gr.
- ▶ Nişasta 15 gr.
- ▶ Un 15 gr.
- ▶ Yumurta Sarısı 2 Adet
- ▶ Tereyağı 10 gr.
- ▶ Vanilya Özütü 3 gr.



Hazırlayan: Yiğit DÖNMEZ

🕒 10 Dakika 📖

## Güllaçlı Çıtır Tavuk

### Hazırlık Aşamaları

Tavuk göğüsleri jülyen doğranır. Güllaç ve pancar suyu mutfak robotuna konulup öğütülür. Yumurta sarısı tuz ve karabiber eklenerek çırpılır. Tavuk parçaları önce çırpılmış yumurtaya ve sonra güllaçlara bulanır. Derin yağda kızartılır.

**Sunum:** Sosun üzerine tavuk parçaları yerleştirilir.

**Püf Noktası:** Güllaçlar pancar suyuyla nemleneceği için tavuk parçalarına tam yapışmayabilir. Bu yüzden pane yapılırken elle bastırılmalıdır.

### Malzemeler

- ▶ Tavuk Göğsü 200 gr.
- ▶ Güllaç 150 gr.
- ▶ Pancar Suyu 20 ml.
- ▶ Yumurta Sarısı 50 gr.
- ▶ Tuz 4 gr.
- ▶ Karabiber 4 gr.



Hazırlayan: Yüksel KAŞITOĞLU

🕒 55 Dakika 📖

## Tavuk Göğsü Tatlısı Dolgulu Güllaç Böreği

### Hazırlık Aşamaları

300 ml. ve haşlanmış tavuk göğsü ocağa alınıp kaynayanaya kadar pişirilir. Kaynadıktan sonra yaklaşık 10 dakika daha pişirilir. Ocaktan alınır, şeker ve vanilya ilave edip erimeleri sağlanır. Karışıma kalan süttan 100 ml. daha eklenerek ılıması sağlanır. Başka bir kaptan 200 ml. süt, nişasta, un ve yumurta çırpılarak homojen hâle getirilir. Tavuklu karışıma eklenir ve ocağa alınır. Kıvamı koyulaşana kadar ateş üzerinde karıştırılır. İstenilen kıvama ulaştığında ocaktan alınır ve blender ile çırpılarak muhallebi ile tavuk göğüslerinin özdeşleşmesi sağlanır. Tereyağı eklenir, karıştırarak yedirilir. Karıştırma işleminden sonra muhallebi

gastronom kaba alınır ve kontak streç yapılarak soğuması beklenir. Çilekler dörde bölünür ve şeker eklenerek ocağa alınır. Çilekler krema kıvamına geldiğinde ocaktan alınır ve süzgeçten geçirilir. Güllaç yufkası yumuşaması için su ile ıslatılır ve ikiye katlanır. Önceden hazırlanan muhallebi yufkanın ortasına yerleştirilir ve zarf şeklinde sarılır. Önceden kızdırılmış derin yağda zarf şekli verilen yufka hafif renk alana kadar kızartılır. Yağdan çıkarılan güllaç yufkaları peçete konmuş bir tabağa alınır ve üzerine bal sürerek tatlandırılır.

**Sunum:** Soğumuş börekler sekiz eşit parçaya bölünür ve tabağa alınır. Çilek sos ve Nutella yerleştirilir. Nişasta ile kaplanmış

### Malzemeler

- ▶ Süt 600 ml.
- ▶ Un 20 gr.
- ▶ Nişasta 40 gr.
- ▶ Haşlanmış Tavuk Göğsü 70 gr.
- ▶ Şeker 230 gr.
- ▶ Yumurta 1 Adet
- ▶ Tereyağı 15 gr.
- ▶ Vanilya 2 gr.
- ▶ Çilek 204 gr.
- ▶ Güllaç 1 Yaprak
- ▶ Ayçiçek Yağı 300 ml.
- ▶ Bal 40 gr.
- ▶ Nutella 10 gr.
- ▶ İncir 1 Adet
- ▶ Ceviz 1 Adet
- ▶ Muz 0.5 Adet
- ▶ File Fıstık 10 gr.

ve önceden derin yağda kızartılmış muzlar yerleştirilir. Ceviz ve incirler yerleştirilir, file fıstık ve çilek ile sunum yapılır.





Hazırlayan: Zeynep KARACA

🕒 120 Dakika 🍴

## Güllaçlı Yeşil Pasta

### Hazırlık Aşamaları

Ispanaklar yıkanır ve kurutulur. Ardından robot yardımı ile püre haline getirilir. Yumurta ve toz şeker mikserle beyaz olana kadar çırpılır. Süt, sıvıyağ ve ıspanak püresi eklenerek çırpmaya devam edilir. Kabartma tozu, vanilya ve un elenerek 4 aşamada karışıma eklenir ve karıştırılır. Son olarak karışım çember kalıba alınarak 180 ° fırında 45 dakika pişirilir. Pastacı kreması için, süt, tereyağı ve 200 gr. şeker kaynatılır. Aynı bir kapta yumurta, nişasta ve geriye kalan şeker karıştırılır. Kaynayan süte bu karışım süzülerek eklenir ve muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir. Piştikten sonra 1/1 Gastronomi alınarak kontak streç yapılıp ve buzdolabında

soğutulur. Güllaçları ıslatmak için süt ve şeker ocağa alınır. Şeker eriyince ocaktan alınarak fırça yardımıyla güllaçlara sürülür. Yuvarlak çember ile ıslatılan güllaçlar kesilir. Pastacı kreması soğuduktan sonra krema eklenerek çırpılır ve sıkma torbasına alınır. Pişen ıspanaklı kek soğuduktan sonra yuvarlak çember ile kesilerek ikiye bölünür.

**Sunum:** Servis tabağına ıspanaklı kekin alt tabanı yerleştirilir. Üzerine yuvarlak şekil verilen güllaçlar koyularak pastacı kreması sıkılır. Son olarak ıspanaklı kekin üst tabanı da yerleştirilir ve tekrar pastacı kreması sıkılarak servis edilir.

**Püf Noktası:** Güllaçlar ıslatıldığından ayrıca kek ıslatılmaz.

### Malzemeler

- ▶ Ispanak 300 gr.
- ▶ Yumurta 4 Adet
- ▶ Toz şeker 400 gr.
- ▶ Süt 420 ml.
- ▶ Sıvı Yağ 120 ml.
- ▶ Kabartma Tozu 5 gr.
- ▶ Vanilya 5 gr.
- ▶ Un 280 gr.
- ▶ Güllaç 3 Yaprak
- ▶ Nişasta 40 gr.
- ▶ Tereyağı 40 gr.
- ▶ Krema 20 ml.



Hazırlayan: Zeynep Savcı YAŞLICA

🕒 60 Dakika 📖

## Güllaç Kırırlı Tavuk Sarma, Çilek & Balsamik Sos

### Hazırlık Aşamaları

Tavuk göğsü streç film arasına konular, üzerine baskı uygulanarak yassılaştırılır ve inceltilir. Tuz, karabiber ile iki tarafı da lezzetlendirilir. Soğan ve sarımsak ince doğranır, kızdırılmış zeytinyağı bulunan bir tavada sotelenir. Dolmalık fıstık, daire doğranmış baby havuç ve kuş üzümü eklenir. Tuz, karabiber ve kimyon ile lezzetlendirilir. Streçe yayılan inceltilmiş tavuk göğsünün içine hazırlanan harc konularak rulo şeklinde sarılır ve buzdolabında dinlendirilir. Güllaç yaprakları ve taze bademler rondoda ekmek kırıntısı büyüklüğünde çekilir. Yumurta akı sarısından ayrılır ve bir kâse de tuz ve karabiber ile çırpılır. Dinlendirilmiş tavuk ruloları

önce yumurta akına sonra güllaç kırıntılarına bulanır, tepsiye yerleştirilir, 200° fırında 30 dakika kadar ara ara döndürülerek üzeri kızarana kadar pişirilir. Güllaç yaprakları da küçük parçalar halinde ayrı bir kabin içinde çıtır cips olana kadar 3-4 dakika fırına sürülür. Çilekler yıkanır, ayıklanır ve küçük parçalara bölünür. Rondoda şeker ve balsamik sirke ile pürüzsüz püre haline gelene kadar çekilir. Sos tenceresine alınan püreye 10gr. mısır nişastası eklenerek çözdürülür, tavuk suyu da eklenir ve kaynatılır. Kaynadıktan sonra altı kısılarak kıvam alana kadar simmer edilir.

**Sunum:** Pişen tavuk ruloları biraz soğuduktan sonra istenilen boyutlarda kesilir.

### Malzemeler

► Tavuk Göğsü 2 Adet,  
Soğan 1 Adet, Sarımsak 2 Diş, Baby Havuç 2 Adet, Dolmalık Fıstık 10 gr., Kuş Üzümü 10 gr., Zeytinyağı 20 ml., Güllaç Yaprakları 1.5 Adet, Çiğ Badem 10 gr., Tereyağı 30 gr., Yumurta Beyazı 2 Adet, Çilek 5 Adet, Şeker 10 gr., Balsamik Sirke 10 gr., Mısır Nişastası 10 gr., Tavuk Suyu 50 ml., Kimyon 5 gr., Tuz 5 gr., Karabiber 5 gr., Mikro Filiz 8 Sap, Akdeniz Yeşilliği 1 Yaprak

Tabağa yerleştirilen Akdeniz yeşilliği yaprağı üzerine kesilmiş rulolar konur, kenarlarına güllaç çipsleri yerleştirilir. Tavukların üzerleri mikro filizler ile süslenir. Çilek balsamik sosu gezdirilerek tabak bitirilir.

**Püf Noktası:** Tavuk ruloları fırında pişerken arada üzerlerine tereyağı parçaları konulursa daha çıtır hâle gelir.



## BÖLÜM 5

# Türk Kahvesi & Menengiç



Hazırlayan: Ahmet Beyazıt YAVUZ

🕒 180 Dakika 🍴🍷

## Menengiç Kahveli Panna Cotta

### Hazırlık Aşamaları

Armutlar mandolin yardımı ile ince ince kesilir. Su ve şeker ile şerbet yapılır ve lime suyu sıkılarak armutlar şerbete eklenir, 10 dakika kaynatılır. Armutların üzerindeki fazla şerbet süzülür. Yağlı kâğıda konur ve 60°'de fanlı şekilde 140 dakika pişirilir. Menengiç kahvesi ve su tence-reye alınır, çırpılarak kaynatılır. Şeker eklenir ve eriyene kadar pişirilir. En son agar agar eklenir ve bir kez kaynatılıp ocaktan alınır. Kalıba dökülür, biraz soğuduktan sonra dolaba alınır. En az 1 saat dinlendirilir. Yumurta beyazı ve şeker benmari usulü şeker eriyene kadar pişirilir. Ardından mikser ile çırpılır. Pudra şekeri fold edilir (yavaşça katlanır) ve sıkma torbasına

alınır.

**Sunum:** Tabakta süsleme yapıldıktan sonra pürmüz ile renk alması sağlanır.

**Püf Noktası:** Benmari yaparken yumurtanın 60°'yi geçmemesi gerekir. Geçtiği takdirde yumurta pişmeye başlar.

### Malzemeler

- ▶ Menengiç Kahvesi 50 gr.
- ▶ Su 80 ml.
- ▶ Agar Agar 10 gr.
- ▶ Şeker 35 gr.

### Çıtır Saydam

- ▶ Armut (10 Porsiyon)
- ▶ Armut 1 Adet
- ▶ Şeker 50 gr.
- ▶ Su 50 gr.
- ▶ Lime ¼ Adet

### Beze (10 Porsiyon)

- ▶ Yumurta Beyazı 80 gr.
- ▶ Şeker 40 gr.
- ▶ Pudra Şekeri 25 gr.
- ▶ Tuz 2gr.

### Dekor

- ▶ Karambola 1 Adet
- ▶ Altın Çilek 1 Adet
- ▶ Çilek 1/10 Adet
- ▶ Armut 2 Adet



Hazırlayan: Aykut SARIYAPRAK

🕒 60 Dakika 📸

## Deniz Mahsüllü Wellington

### Hazırlık Aşamaları

Chutney dip sos yapmak için soğan piyaz şeklinde doğranır. Kaserolde zeytinyağı ile soğanlar kavrulur. Elmalar küp küp doğranıp eklenir. İnce doğranmış zencefil, tarçın, fermente üzüm sirkesi, bal eklenir ve blenderden geçirilir. Somon balığı tavada mühürlenir. Mühürleme işleminden sonra ortasına chutney sos ve kahve eklenip streç ile sarılır. 5-10 dakika dolapta dinlendirilir. Kahve tezgâha serpilir. Milföy hamuru merdane ile açılır. Açarken elek ile kahve üzerine serpilir. Kahve, her tarafına yedirilir. Buzdolabından çıkarılan balık, hamura sarılır. Yumurta sarısı hamurun üzerine sürülür. 180° önceden ısıtılmış fırında

30 dk. pişirilir. Tavada zeytinyağı ile arpacık soğanı ve mantar sotelenir. Tuz, karabiber ile tatlandırılır.

**Sunum:** Wellington piştikten sonra çıkarılıp dilimlenerek servis edilir.

### Malzemeler

- ▶ Somon Balığı 400 gr.
- ▶ Elma 2 Adet
- ▶ Türk Kahvesi 80 gr.
- ▶ Tarçın 10 gr.
- ▶ Soğan 5 gr.
- ▶ Arpacık Soğan 3 Adet
- ▶ Bal 30 gr.
- ▶ Zeytinyağı 5 gr.
- ▶ Zencefil 3 gr.
- ▶ Sarımsak 2 Diş
- ▶ Fermente Üzüm Sirkesi 40 ml.
- ▶ Milföy Hamuru 1 Adet





Hazırlayan: Ayşe ALYON

🕒 90 Dakika 📖

## Menengiç Kahveli Makaron

### Hazırlık Aşamaları

Süte menengiç kahvesi eklenir ve kaynatılır. Süzgeçten geçirilip bir tencereye alınır. Tereyağı, şeker, tuz eklenir ve kaynatılır. Limon kabuğu rendelenir. Yarım limon suyu sıkılır ve tencereye eklenir. Un eklenir, 10 dakika kısık ateşte kavrulur. Hamur ocaktan alınıp soğutulur. Soğuyan hamura tek tek yumurtalar eklenip çırpılır. Vanilya eklenir. Hamur sıkma torbasına alınır. Fırın tepsisine hamur sıkılır. 160° fırında 40-50 dakika pişirilir. Menengiç kahvesi ve esmer şeker tencerede kaynatılır. Yeşil elma, çilek, mango, papaya ve şeftali küp küp kesilir. Önce elma eklenir sonra tüm meyveler ve çubuk tarçın eklenir. Kaynamaya bırakılır. Çubuk tarçın içinden alınır. Birkaç damla

limon suyu sıkılır ve ocaktan alınır. Blenderde püre haline getirilir. Cevizler tavada kavrulduktan sonra kabukları soyulur. Püreye eklenir. Sıkma torbasına alınır ve buzdolabında dinlendirilir. Sütü menengiç kahvesi, un, şeker, nişasta ve yumurta sansı pürüzsüz kıvama gelene kadar çırpıldıktan sonra ocağa alınır. Pişerken yavaş yavaş süt eklenir. Sırasıyla; vanilya, beyaz ve bitter çikolata, tereyağı eklenir. Ocaktan aldıktan sonra blenderde pürüzsüz bir kıvam elde edilmesi için 5 dakika çırpılır. Sıkma torbasına alınır. Buzdolabında dinlendirilir. Agar agar ve su bir tencerede kaynatılır. Kaynadıktan sonra tepsiyeye dökülür. Dekor olarak kullanılacak malzemeler eklenir. Donmaya bırakılır. Kalıp ile kesilir.

### Malzemeler

- ▶ Yumurta Akı 80 gr.
- ▶ Toz Şeker 160 gr.
- ▶ Fındık Unu 140 gr.
- ▶ Menengiç Kahvesi 15 gr.
- ▶ Sıvı Krema 90 gr.
- ▶ Bitter Çikolata 190 gr.
- ▶ Menengiç Kahvesi 30 gr.



Hazırlayan: Ayşe Nur KAYA

🕒 180 Dakika 🍴👤

## Menengiç Kahveli Pate A Choux

### Hazırlık Aşamaları

Süte menengiç kahvesi eklenir ve kaynatılır. Süzgeçten geçirilip bir tencereye alınır. Tereyağı, şeker, tuz eklenir ve kaynatılır. Limon kabuğu rendelenir. Yarım limon suyu sıkılır ve tencereye eklenir. Un eklenir, 10 dakika kısık ateşte kavrulur. Hamur ocaktan alınıp soğutulur. Soğuyan hamura tek tek yumurtalar eklenip çırpılır. Vanilya eklenir. Hamur sıkma torbasına alınır. Fırın tepsisine hamur sıkılır. 160° fırında 40-50 dakika pişirilir. Menengiç kahvesi ve esmer şeker tencerede kaynatılır. Yeşil elma, çilek, mango, papaya ve şeftali küp küp kesilir. Önce elma eklenir sonra tüm meyveler ve çubuk tarçın eklenir. Kaynamaya

bırakılır. Çubuk tarçın içinden alınır. Birkaç damla limon suyu sıkılır ve ocaktan alınır. Blenderde püre haline getirilir. Cevizler tavada kavrulduktan sonra kabukları soyulur. Püreye eklenir. Sıkma torbasına alınır ve buzdolabında dinlendirilir. Sütli menengiç kahvesi, un, şeker, nişasta ve yumurta sarısı pürüzsüz kıvama gelene kadar çırıldıkdan sonra ocağa alınır. Pişerken yavaş yavaş süt eklenir. Sırasıyla; vanilya, beyaz ve bitter çikolata, tereyağı eklenir. Ocaktan aldıktan sonra blenderde pürüzsüz bir kıvam elde edilmesi için 5 dakika çırpılır. Sıkma torbasına alınır. Buzdolabında dinlendirilir. Agar agar ve su bir tencerede kaynatılır. Kaynadıktan sonra tepsiyeye dö-

### Malzemeler

- ▶ Tereyağı 115 gr., Tuz 1 gr., Un 52 gr., Vanilya 8 gr., Limon 1 Adet, Yumurta 5 Adet, Toz Beyaz Şeker 100 gr., Süt 900 ml., Menengiç Kahvesi 40 gr., Esmer Şeker 60 gr., Yeşil Elma 1 Adet, Mango 1/4 Adet, Çilek 3 Adet, Papaya 1/2 Adet, Şeftali 1 Adet, Çubuk Tarçın 1 Adet, Ceviz 30 gr., Nişasta 4 gr., Bitter Çikolata Kuvertür 60 gr., Beyaz Çikolata Kuvertür 60 gr., Altın Çilek 1 Adet, Akçağaç Şurubu 10 ml., Agar Agar 5 gr., Su 200 ml.

### Dekor

- ▶ Kahve Havyarı, Agar Agar, Karamel, Akçağaç Şurubu, Altın Çilek, Nane.

külür. Dekor olarak kullanılacak malzemeler eklenir. Donmaya bırakılır. Kalıp ile kesilir.



Hazırlayan: Beyazıt Daniel İNAL

🕒 50 Dakika 📖

## Menengiç Kahveli Crème Brulee

### Hazırlık Aşamaları

Tabanı için 60 gram krema ocakta kaynatılır. O sırada çikolatalar benmari tekniği ile eritilir. Krema kaynadıktan sonra eritilmiş çikolata ile krema homojen şekilde karıştırılır. Hazırlanan çikolata, kullanılacak kalıbın içine dökülür ve donması için dondurucuya koyulur. 260 gram krema, menengiç kahvesi ve 1 Adet vanilya çubuğunun içi kaynatılır. 40 gram şeker ve 3 yumurta sarısı çırpılır. Kaynatılan krema karışıma yedirilir. Hazırlanan harç bir süzgeç ile süzildükten sonra dondurucudaki karışımın üstüne dökülür. Kalıp tepsiye koyulur ve tepsinin yarısına kadar su doldurulur. 130°'de 20 dakika pişirilir.

**Karamel Dekor:** 100 gram şeker teflon tavada tahta kaşık ile karamelize olana kadar kavrulur. Kavrulmuş şekerin derecesi düşmeye başladığında istenilen dekor şekli verilir.  
**Türk Kahvesi Topları (Havyar Tekniği):** 100 ml. Sıvıyağ, dik bir litrelik içinde +4°'deki dolapta soğutulur. Türk Kahvesi, agar agar, su kaynatılır. Kıvam almaya başladıktan sonra soğumaya bırakılır ve sıkma torbasına alınıp soğuk yağın içine damlatılır.  
**Sunum:** Kâseye yerleştirilen creme brulee karamel dekor ve meyveler ile süslenir.

### Malzemeler

- ▶ Krema 320 gr.
- ▶ Şeker 140 gr.
- ▶ Yumurta Sarısı 3 Adet
- ▶ Vanilya Çubuğu 1 Adet
- ▶ Bitter Çikolata 40 gr.
- ▶ Sütlü Çikolata 20 gr.
- ▶ Menengiç Kahvesi 20 gr.
- ▶ Türk Kahvesi 50 gr.
- ▶ Sıvıyağ 100 ml.
- ▶ Agar Agar 5 gr.
- ▶ Mevsimlik Meyveler 1-2 Adet



Hazırlayan: Çağla KOŞAN

🕒 40 Dakika 📖

## Türk Kahveli Beğendi ve Bonfile

### Hazırlık Aşamaları

Patlıcanlar üzerine kesikler açılarak ocakta közlenmeye bırakılır. Bir tava içerisinde tereyağı eritilir ve un eklenir. Közlenip temizlenen ve ardından küp küp kesilen patlıcanlar eklenecek karıştırılır. Sarımsak ve tuzu eklenir. Sarımsaklar piştiğinde rendelenmiş eski kaşar ilave edilir. En son sütü eklenerek kenara alınır. İyice ısıtılan tavaya tereyağı, kekik ve ezilmiş bir bütün sarımsak atılır. Bonfile tavaya alınır, her tarafı güzel renk alacak şekilde 3-4 dakika tavada mühürlenir. Ardından 200°'ye ısınmış fırında 3 dakika pişirilir. Köz pancarlar ve tuz tavaya alınıp iyice ezilerek ısıtılır. Isınan karışım blender yardımıyla püre haline getirilir.

**Sunum:** Patlıcan beğendi servis tabağına yayılır, üzerine bonfileler yerleştirilir. Köz pancar püresi ile süsleme yapılır.

### Malzemeler

- ▶ Patlıcan Beğendi
- ▶ Köz Patlıcan 2 Adet
- ▶ Tereyağı 80 gr.
- ▶ Un 80 gr.
- ▶ Sarımsak 2 gr.
- ▶ Eski kaşar 100 gr.
- ▶ Süt 300 ml.
- ▶ Tuz 10 gr.
- ▶ Bonfile 180-200 gr.
- ▶ Taze Kekik 2 gr.
- ▶ Sarımsak 2 gr.
- ▶ Tereyağı 100 gr.
- ▶ Köz Pancar Püresi
- ▶ Köz Pancar 120 gr.
- ▶ Tuz 10 gr.



Hazırlayan: Doğukan ÇAĞLAR

🕒 30 Dakika 📖

## Kahveli Bonfile ve Chutney

### Hazırlık Aşamaları

Armut, elma ve soğanlar küp küp doğranır. Tavaya alınıp pişirilir. Kahve hariç tüm malzemeler chutney tavaında buluşturulur. Süt ve menengiç kahvesi kaynatılır. Tahin ve esmer şeker eklenip yoğun bir kıvam elde edilir. Sos ve chutney hazır olmaya yakın chutneyin içine Türk kahvesi eklenir. Bonfileler tavaya alınır, medium rare pişirilir.

**Sunum:** Menengiç sos tabağa yayılır, üzerine bonfile ve chutney yerleştirilir.

**Püf Noktası:** Kahvenin yanması için sonradan eklemek önemlidir.

### Malzemeler

- ▶ Elma 1 Adet
- ▶ Armut 1 Adet
- ▶ Soğan 1 Adet
- ▶ Chili Biber 1 Adet
- ▶ Tarçın Çubuğu 1 Adet
- ▶ Kahve 50 gr.
- ▶ Bal 10 gr.
- ▶ Maple Syrup 10 gr.
- ▶ Tuz 5 gr.
- ▶ Bonfile 120 gr.
- ▶ Karabiber 5 gr.
- ▶ Süt 300 gr.
- ▶ Tahin 50 gr.
- ▶ Menengiç Kahvesi 100 gr.
- ▶ Esmer Şeker 25 gr.





Hazırlayan: Ebrar DİNÇEL

🕒 60 Dakika 📖

## Türk Kahveli Kurabiye

### Hazırlık Aşamaları

Tereyağı, un, şeker, süt, tuz ve Türk kahvesi karıştırılır. İki streç arasında 1 cm kalınlık olacak şekilde açılır. Buzdolabında 30 dakika bekletilir ve çember ile kesilerek önceden ısıtılmış 180° fırında 15 dakika pişirilir. Fırından çıkarılır, soğumaya bırakılır. Kurabiyeler soğuyunca üstten tutularak yarısına kadar gelecek şekilde önce benmari usulü eritilen kuvertür çikolataya ardından Hindistan cevizine batırılır.

**Sunum:** Servis tabağına konulan kurabiyelerin üzerine Hindistan cevizi ve kahve serpilir.

### Malzemeler

- ▶ Tereyağı 200 gr.
- ▶ Un 440 gr.
- ▶ Şeker 143 gr.
- ▶ Süt 100 gr.
- ▶ Tuz 2 gr.
- ▶ Türk Kahvesi 20 gr.
- ▶ Hindistan Cevizi 150 gr.
- ▶ Kuvertür Bitter Çikolata 300 gr.



Hazırlayan: Ece Nur İKİBUDAK

🕒 40 Dakika 📖

## Kahveli Mousse

### Hazırlık Aşamaları

Krema ocakta bir taşım kaynatılır. Ocaktan alınır ve bitter çikolata eklenip eriyene kadar karıştırılır. Jelatin biraz su ile açılır. Eriyen çikolatanın içine eklenir. Türk kahvesi eklenir. Mousse sıkma torbasına alınır ve buzdolabında bekletilir. Tereyağı, un, şeker, gıda boyası yoğurulur. Hamur elde edilir. Yağlı kâğıt üzerine ince şekilde açılır ve önceden ısıtılmış 170° fırında 20-25 dakika pişirilir. Pişen hamur soğuyunca ufalanarak kırıntı elde edilir. Çikolata benmari usulü eritilir ve yuvarlak bir kaba batırılır. Kırıntılar çıkarılır ve dekor amaçlı kullanılır.

**Sunum:** Tabağın tabanına çikolatanın kaymaması için biraz mousse sıkılır. Üzerine kırık bitter çikolata parçası konulur. Parçanın içine sıkma torbasına konulmuş olan mousse sıkılır. Kırıntılar tabağın etrafına serpilir. Kahve çekirdeği ve meyveler ile süslenir.

### Malzemeler

- ▶ Krema 250 gr.
- ▶ Bitter Çikolata 350 gr.
- ▶ Jelatin 6 gr.
- ▶ Türk Kahvesi 5 gr.
- ▶ Tereyağı 125 gr.
- ▶ Un 125 gr.
- ▶ Şeker 60 gr.
- ▶ Kırmızı Gıda Boyası 5 gr.
- ▶ Kahve Çekirdeği 2 gr.
- ▶ Mevsim Meyveleri



Hazırlayan: Evin İpek COŞKUN

🕒 90 Dakika 📖

## Krema Dolgulu Kahveli Churros

### Hazırlık Aşamaları

Su, oda sıcaklığında bekletilmiş tereyağı ve tuz küçük bir tencereye alınıp tereyağı eriyene kadar kısık ateşte kaynatılır. Biraz soğuyan harca elenmiş un ve kahve azar azar eklenir sürekli karıştırılarak toparlanması sağlanır. Toparlanan hamur ocaktan alınır. Karıştırarak soğuması sağlandıktan sonra yumurtalar teker teker kırılıp bir spatula yardımıyla karıştırılarak hamura yedirilir. Hazırlanan yumuşak kıvamlı tatlı hamuru, uç kısmına tırtıklı duy takılı krema sıkma poşetine aktarılır. Tatlılar ayçiçek yağı ile geniş tabanlı, kenar kısımları hafif yüksek bir tavada kızdırılır. Tatlılar ortalama 10 cm boyutunda tutularak kızgın yağa bırakılır. Her tarafı

nar gibi kızardığında bir kevgir yardımıyla ocaktan alınır. Fazla yağlarını bırakmaları için kâğıt havlu serili bir servis tabağı üzerinde kısa bir süre bekletilir. **Sunum:** Sıcak tatlılar bütünüyle pudra şekeri karıştırılmış tarçına bulanır. Krema ve labne bir kaptaki karıştırılır ve içine kahve eklenir sıkma torbasına aktarılır. İçi boşaltılan tatlılar krema ile doldurulup bardak içerisinde servis edilir.

### Malzemeler

- ▶ Un 250 gr.
- ▶ Şeker 150 gr.
- ▶ Pudra Şekeri 70 gr.
- ▶ Krema 50 gr.
- ▶ Labne 25 gr.
- ▶ Tuz 5 gr.
- ▶ Menengiç Kahvesi 20 gr.
- ▶ Tarçın 10 gr.
- ▶ Tereyağ 50 gr.
- ▶ Ayçiçek yağı 300 ml.
- ▶ Yumurta 150 gr.
- ▶ Esmer Şeker 100 gr.



Hazırlayan: Fatma Nur AKPUNAR

🕒 60 Dakika 📖

## Menengiç Kahveli Çikolatalı Ravioli

### Hazırlık Aşamaları

Un, semolina, kakao, yumurta, menengiç kahvesi tozu ve şeker bir kaptan karıştırılır. Hamur tezgâha alınır ve yoğurmaya devam edilir. Pürüzsüzleşen hamur 20 dakika dinlendirilir. Krem peynir ve erimiş beyaz çikolata karıştırılır, içine menengiç kahvesi eklenir. Dinlenen hamur uzun geniş şeritler halinde merdane yardımıyla açılır ve içerisine parça parça krem peynirli dolgudan sıkılır. Hamurların kenarları yumurta beyazıyla ıslatılır, üzerine açılan ikinci kat hamur kapatılır ve yuvarlak daireler şeklinde kesilir. Kaynamış suda 5 dakika haşlanır.

**Sunum:** Haşlanan mantılar servis tabağına alınır, üzerleri eritilmiş beyaz çikolata, çilek ve krema ile süslenir.

### Malzemeler

- ▶ Un 200 gr.
- ▶ Semolina Un 100 gr.
- ▶ Kakao 50 gr.
- ▶ Beyaz Çikolata 100 gr.
- ▶ Krem Peynir 100 gr.
- ▶ Şeker 200 gr.
- ▶ Menengiç Kahvesi 100 gr.
- ▶ Krema 50 gr.
- ▶ Yumurta 2 Adet



Hazırlayan: Furkan SUCUOĞLU

🕒 120 Dakika 🍴🍷

## Menengiç Kahveli Ekler

### Hazırlık Aşamaları

Pastacı kreması için 250 gr. süt, şeker, kahve ve vanilya ocağa alınarak kaynatılır. Ayrı bir yerde sütün diğer yarısı, nişasta, un ve yumurta ile çırpılır. Bir süzgeç yardımı ile yumurtalı harç ocakta kaynayan süte eklenir ve sürekli karıştırılır. Harç muhallebi kıvamına geldiği zaman ocaktan alınır ve içine tereyağı eklenerek eriyinceye kadar karıştırılır. Daha sonra harç temiz bir kaba dökülerek spatula ile üzeri düzeltilir, hava almayacak şekilde streçle kapatılıp soğumaya alınır. Su, tereyağı, tuz, kahve ve şeker bir tencereye alınır ve hafif kaynamaya başlayana kadar karıştırılır. Kaynayan malzemelerin içerisine azar azar un

ilave edilir. Koyu kıvamlı bir hamur elde edilene kadar bu işleme devam edilir. Elde edilen bu hamur oda sıcaklığında ara ara karıştırılarak soğutulur. Soğuyan hamura yumurtalar eklenir ve karıştırmaya devam edilir. Daha sonra bu karışım soğuma ve dinlendirmeye alınır. 180°deki fırında istenilen boyutlarda sıkılarak hazırlanan hamur pişirilir.

**Sunum:** Hazırlanan pastacı kreması pişen hamurların içerisine sıkılır. Tabağın orta kısmına pastacı kreması sürülür. Daha sonra ekler hamurları üzerine konulur. Çilek ile süslenip, kakao serpiştirilir ve servise hazır hâle getirilir.

### Malzemeler

- ▶ Süt 500 gr.
- ▶ Nişasta 80 gr.
- ▶ Un 80 gr.
- ▶ Yumurta 4 Adet
- ▶ Vanilya 20 gr.
- ▶ Çilek 50 gr.
- ▶ Tereyağı 75 gr.
- ▶ Tuz 15 gr.
- ▶ Şeker 50 gr.
- ▶ Su 50 gr.
- ▶ Kakao 20 gr.





Hazırlayan: Gökçe KABA

🕒 70 Dakika 📖

## Kahveli Samsa

### Hazırlık Aşamaları

**Hamuru için:** Geniş bir kaba un alınır ve tuz ilave edilir. Suyun bir kısmı eklenerek yoğurmaya başlanır. Yavaş yavaş un ve suyun tamamı eklenerek ele yapışmayan kıvama getirene kadar yoğrulur. Hazırlanan hamur 15-20 dakika bir kenarda bekletilir. Dinlenen hamur iki eşit bezeye bölünür ve merdana yardımıyla hafif unlayarak inceltir. İncelen hamurun kenarlarını düzelterek dikdörtgen şekil verilir. 3-4 cm genişliğinde şeritler halinde kesilir ve tam ortalarından yatay olarak şeritler ikiye bölünür (uzun dikdörtgenler olacak).  
**İç dolgusu için:** Mascarpone, toz şeker, Türk kahvesi, menengiç kahvesi ve toz tarçın

bir kabın içerisinde ezilerek karıştırılır. Hazırlanan şeritlerin ucuna harç yerleştirilir ve muska şeklinde sanılır. Muska şekli verilen hamurlar kızgın yağda kızartılır.

**Şerbeti için:** Su, toz şeker ve tarçın küçük bir tencerede kaynatılır. Kaynayan şerbete 4-5 damla limon suyu eklenir. Kızartılan sıcak muskalar ılık şerbete buluşturulur.

**Sunum:** Şerbeti çeken muskalar tabağa yerleştirilir ve file badem ile süslenir.

### Malzemeler

- ▶ Un 400 gr.
- ▶ Tuz 2 gr.
- ▶ Su (Hamur) 400 ml.
- ▶ Mascarpone 100 gr.
- ▶ Şeker (Dolgu) 40 gr.
- ▶ Tarçın 5 gr.
- ▶ Türk Kahvesi 5 gr.
- ▶ Menengiç Kahvesi 15 gr.
- ▶ Su (Şerbet) 500 ml.
- ▶ Limon Suyu 3 ml.
- ▶ Şeker (Şerbet) 350 gr.
- ▶ Ayçiçek Yağı 400 ml.



Hazırlayan: İbrahim Göksel YALÇIN

🕒 60 Dakika 📖

## Türk Kahveli Sponge Kek

### Hazırlık Aşamaları

**Sponge Cake:** Yumurtalar kırılır, üzerine tuz ve şeker eklenip mayonez tenceresinde çırpılır. Ardından un ve kahve eklenerek çırpılmaya devam edilir. Pürüzsüz kıvam elde edildikten sonra karton bardaklara dökülür ve mikrodalgada 2 dakika kabarana kadar pişirilir.

**Mereng:** Yumurta akı ve şeker kitchenaide alınır ve yüksek devirde devirde çırpılmaya başlanır. Ardından kahve eklenir ve çırpılmaya devam edilir. Harç kabardıktan sonra sıkma torbasına alınır.

**Menengiç Kahveli Frosting:** Kitchenaide tereyağı ve pudra şekeri alınır, yüksek devirde kabartılır. Ardından vanilya, labne ve kahve eklenerek çırpılmaya

devam edilir. Kıvam alan harç sıkma torbasına alınır.

**Sunum:** Mereng tabağa yayılır ve pümmüz ile yakılır. Ardından sponge cake parçalanarak dizilir, aralarına frosting sıkılır. Dekor malzemeleri ile bitirilir.

**Püf Noktası:** Merengi yaparken kitchenaide su olmaması gerekir. Aksi takdirde mereng kendini salar ve yeterince kabarmaz.

### Malzemeler

- ▶ Tereyağı 80 gr.
- ▶ Yumurta 3 Adet
- ▶ Şeker 90 gr.
- ▶ Tuz 1 gr.
- ▶ Un 75 gr.

### Mereng (1 Porsiyon)

- ▶ Yumurta Akı 150 gr.
- ▶ Şeker 240 gr.
- ▶ Türk Kahvesi 10 gr.

### Menengiç Kahveli Frosting (4 Porsiyon)

- ▶ Tereyağı 90 gr.
- ▶ Labne 300 gr
- ▶ Pudra Şekeri 225 gr.
- ▶ Vanilya 1 gr.
- ▶ Menengiç Kahvesi 20 gr.

### Dekor

- ▶ Altın Çilek 1 Adet
- ▶ Çilek 1 Adet
- ▶ Nane 5 Yaprak



Hazırlayan: Hatice BAKAN

🕒 120 Dakika 🍴

## Türk Kahveli Makaron

### Hazırlık Aşamaları

**Makaron:** Toz fındık ve pudra şekeri, mutfak robotu yardımı ile iyice inceltilir. Robottan çekilen karışım tel süzgeç ile elenerek bir kaba aktarılır. Yumurta beyazı mikser yardımıyla çırpıma başlanır ve biraz hacim almaya başlayınca toz şeker 3 seferde eklenerek çırpıma devam edilir. Dik tepeler oluşuyor ve kalıp ters çevildiğinde dökülmüyorsa olmuş demektir. Badem unlu karışım 3-4 seferde yumurta harcına eklenir ve alttan üste karıştırılır. Akışkan bir hâle geldiğinde hazır demektir. Sıkma torbasına aktarılıp tepsiye eşit şekilde sıkılır. En az 20 dakika üzerinin kabuk bağlaması için bekletilir. 140°'de 24 dakika pişirilir.

**Elma püresi:** Elmalar soyulur ve küp doğranır. Bir tencereye alınır, üzerine şeker ve su eklenerek 20 dakika pişirilir. Elmalar yumuşadığında ocaktan alınır ve blender ile çekilir. Son olarak tarçın eklenerek karıştırılır.

**Krema:** Labne ve pudra şekeri mikser ile birkaç dakika çırpılır. Ayrı bir kaptaki krema çırpılır. Daha sonra karıştırılır ve soğuması için dolaba kaldırılır.

**Sunum:** Makaronlar soğuyunca kenar kısmına krema, orta kısmına elmalı püre eklenir ve üzeri diğer makaronla kapatılarak servis edilir.

### Malzemeler

#### Makaron

- ▶ Badem Unu/  
Toz Fındık 75 gr.
- ▶ Pudra Şekeri 75 gr.
- ▶ Yumurta Akı 50 gr.
- ▶ Toz Şeker 40 gr.

#### Elma püresi

- ▶ Kırmızı Elma  
2 Adet
- ▶ Su 100 ml.
- ▶ Tarçın 5 gr.

#### Krema

- ▶ Labne 50 gr.
- ▶ Krema 50 gr.
- ▶ Toz Şeker 50 gr.
- ▶ Mozzarella 15 gr.
- ▶ Tuz 40 gr.





Hazırlayan: Metin ÜRKMEZ

🕒 25 Dakika 🍳🍴

## Türk Kahveli İrmik Helvası

### Hazırlık Aşamaları

Tencerede Türk kahvesi su ile pişirilir. Üzerine süt ve şeker katılıp karıştırılır ve kaynamaya bırakılır. Başka bir tencerede tereyağı eritilir ve üzerine fındık koyulup hafifçe kavrulur. Üzerine irmik eklenip renk alana dek kavrulur. Kavrulan irmiğin üzerine sütlü kahve karışımı dikkatlice dökülür. Bir tur karıştırıp tencerenin kapağı kapatılır, ocaktan alınıp dinlenmeye bırakılır.

**Sunum:** Karışım, dekoratif kaplara doldurup servis tabağına ters çıkartılır. Üstüne eritilmiş beyaz çikolata gezdirilip çilek konur. En son dekor için üzerine toz kahve gezdirilir ve servis edilir.

**Püf Noktası:** Sıcak süt ve sıcak irmik birleştirilirken dikkatli olunmalıdır. Karışım birden kaynayıp etrafa sıçrayabilir.

### Malzemeler

- ▶ Tereyağı 125 gr.
- ▶ Toz Fındık 150 gr.
- ▶ İrmik 200 gr.
- ▶ Su 300 ml.
- ▶ Süt 300 ml.
- ▶ Toz Şeker 250 gr.
- ▶ Türk Kahvesi 40 gr.
- ▶ Şekerli Vanilin 10 gr.
- ▶ Beyaz Çikolata 100 gr.
- ▶ Çilek 10 Adet



Hazırlayan: Mücahit Hüseyin BEKMEZCİ

🕒 50 Dakika 📖

## Menengiç Kahveli Lazanya

### Hazırlık Aşamaları

**Hamur:** Semolina, un ve yumurtanın sarısı karıştırılır. Hamur bağlamaya başladığında içerisine menengiç kahvesi eklenip yedirilir ve 30 dakika dinlenmeye bırakılır.

**Beşamel sos:** Tereyağı eritilir ve içerisine un eklenilip kokusunu kaybedene kadar kavrulur.

Kavrulmuş una süt ve menengiç kahvesi eklenir ve sürekli karıştırılır. Yoğun bir kıvam elde edildikten sonra ateşten alınır.

**Bolenez:** Tavaya zeytinyağı eklenip kızdırılır. Kızgın yağa küp küp kesilen soğan atılıp sotelenir. Sotelenen soğanın üzerine kıyma eklenip pişirilir. Kıyma suyunu salıp çektikten sonra üzerine demko eklenerek çektirilir ve soğumaya

birakılır. Dinlenen hamur ince bir şekilde açılarak kullanılacak tepsinin boyutunda kesilir. Kesilen hamurlar süt ve kahveyle karıştırılmış sosa bandırılıp çıkarılır. Soslanan hamur tepsiye koyulur, üzerine hazırlanan bolenez ve beşamel sos eklenir, bu işlem üç kat tekrarlanır. En son hamurun üzerine beşamel sos ve parmesan peyniri eklenip 190°'ye ısıtılmış fırında 15 dakika pişirilir.

**Sunum:** Pişen lazanya kare şekilde kesilip servis tabağına yerleştirilir, üzerine domates sos dökülerek servis edilir.

### Malzemeler

- ▶ Kıyma 400 gr.
- ▶ Menengiç Kahvesi 150 gr.
- ▶ Demko 100 gr.
- ▶ Semolina 100 gr.
- ▶ Un 100 gr.
- ▶ Yumurta 5 Adet
- ▶ Tereyağı 30 gr.
- ▶ Soğan 1 Adet
- ▶ Tuz 10 gr.
- ▶ Karabiber 10 gr.
- ▶ Süt 500 ml





Hazırlayan: Nilsu GÜN

🕒 120 Dakika 🍴

## Türk Kahveli Cheesecake Parfe

### Hazırlık Aşamaları

Yumurta ve toz şeker stant mikser ile 5 dakika beyazlaşana kadar çırpılır. Kremşanti ve soğuk süt ilave edilerek 5 dakika daha çırpılır. Krema ocakta ılıtılır, içerisine beyaz çikolata eklenip erimesi için karıştırılır. Karışım yavaş yavaş mikserin içerisindeki harca ilave edilerek 5 dakika daha çırpılır. Türk kahvesi de eklenir ve karışana kadar çevrilir. Harç buzdolabında 20-25 dakika soğutulur. Un, toz şeker, tereyağı, tuz ve Türk kahvesi yoğrulur. Yağlı kâğıt serilmiş fırın tepsisine parça parça koyulur. Önceden ısıtılmış 175° fırında 20-25 dakika pişirilir. Soğuduktan sonra robottan geçirip kum haline getirilir. Bisküvi 7 cm eninde

10 cm yüksekliğindeki yuvarlak halkalara bölüştürülür ve baskı yaparak sıkıştırılır. Parfe harcı sıkma torbasına doldurulur ve kalıpların tamamının içine sıkılır. 45 dakika derin dondurucuda dondurulur.

**Sunum:** Pişmaniye el ile didilir. Kalıptan çıkartılan parfe servis tabağına alınır. Yarısına Türk kahvesi elenir. Üzerine pişmaniye kubbe şeklinde koyulur. 1 dal Frenk üzümü ile süslenir.

### Malzemeler

- ▶ Yumurta 75 ml.
- ▶ Toz Şeker 90 gr.
- ▶ Soğuk Süt 200 ml.
- ▶ Toz Kremşanti 75 gr.
- ▶ Krema 40 ml.
- ▶ Beyaz Çikolata 60 gr.
- ▶ Türk Kahvesi 10 gr.
- ▶ Un 95 gr.
- ▶ Toz Şeker 30 gr.
- ▶ Tereyağı 60 gr.
- ▶ Tuz 1 gr.
- ▶ Türk Kahvesi 15 gr.
- ▶ Pişmaniye 50 gr.
- ▶ Frenk Üzümü 4 Dal



Hazırlayan: Şeyma DOĞAN

🕒 95 Dakika 📖

## Türk Kahvesi Kaplı Tavuk, Hardal Sos & Avokado Püre

### Hazırlık Aşamaları

Türk kahvesi, kırmızı toz biber, şeker, kimyon, kişniş, karabiber, sarımsak tozu ve tuz bir kap içerisinde harmanlanır ve tavuk göğsünün her yeri bu harç ile kaplanır. Tavuğun harcı çekmesi için 1 saat beklenir. Bu sırada tavuğun dışındaki acılığı nötrlemesi için dijon hardalı ile agave şurubu karıştırılarak bir sos elde edilir. Aynı bir sos için avokado soyulur ve lime, tuz eklenerek ezilip püre haline getirilir. Marinesi tamamlanan tavuk göğsü önce tavada az bir yağ ile mühürlenir, daha sonra 10-12 dakika 180° fırına atılır. Aynı zamanda milföy, parmak büyüklüğünde dilimlenir ve fırına atılır. Tavuk ve milföy fırındayken garnitür olarak bebek

havuç, bebek kabak, kestane mantarı dilimlenir ve tavada mühürlenir.

**Sunum:** Fırından çıkan göğüs dilimlenir. Alta avokado sos, üzerine milföy parçaları ve tavuk filetoları eklenir. Garnitürler eklenip, hardal sos ile tabak süslenir.

**Püf Noktası:** Tavuk göğsü kısmı zaten kuru bir et olduğu için pişirme süresi iyi ayarlanmalı, içinin çok kurumasına izin verilmemelidir.

### Malzemeler

- ▶ Fileto Tavuk Göğsü 2 Adet
- ▶ Türk Kahvesi 15 gr.
- ▶ Kırmızı Toz Biber 5 gr.
- ▶ Şeker 10 gr.
- ▶ Kimyon 10 gr.
- ▶ Kişniş 10 gr.
- ▶ Karabiber 10 gr.
- ▶ Sarımsak Tozu 5 gr.
- ▶ Tuz 10 gr.
- ▶ Bebek Havuç 1 Adet
- ▶ Bebek Kabak 1 Adet
- ▶ Kestane Mantarı 1 Adet
- ▶ Dijon Hardalı 50 gr.
- ▶ Agave Şurubu 20 gr.
- ▶ Avokado 1 Adet
- ▶ Lime 15 gr.
- ▶ Tuz 5 gr.
- ▶ Milföy 1 Adet



Hazırlayan: Yiğit DÖNMEZ

🕒 22 Dakika 📖

## Menengiç Kahveli Kabak Çiçeği Tatlısı

### Hazırlık Aşamaları

Çilek, mango, şeftali brunoise doğranır, ısıtılmış tavada sotelebilir ve menengiç kahvesi eklenir. Meyveler suyunu saldıktan sonra fermente üzüm sirkesiyle deglaze edilir. Soğumaya bırakılır. 1/4 gastronom kap tabanına ıslatılmış yağlı kâğıt kaplanır. Üzerine pekmez dökülür.

Kabak çiçeklerinin içleri meyvelerle doldurularak yaprakları dolma şeklinde sıkıca kapatılır. Kap içerisindeki pekmezden üzerine yerleştirilip üzerlerine esmer şeker konulur. Başka bir ıslatılmış yağlı kâğıtla gastronom kap üzerine kapak yapılır. 180°'de 15 dakika pişirilir. Karıştırma kabı içerisine çırpma kreması konulur ve passion fruit eklenip deepfreeze de 15

dakika bekletilir. Pişmesi biten kabak çiçekleri soğutulur.

**Sunum:** Meyveli krema ve taze baharatlarla servise edilir.

**Püf Noktası:** Yağlı kâğıtların iyi nemlendirilmiş olması gerekmektedir. Böylece oluşan buhar kabak çiçeğini fırın içerisinde pişirir.

### Malzemeler

- ▶ Kabak Çiçeği 3 Adet
- ▶ Menengiç Kahvesi 15 gr.
- ▶ Çilek 30 gr.
- ▶ Mango 50 gr.
- ▶ Şeftali 30 gr.
- ▶ Fermente Üzüm Sirkesi 5 ml.
- ▶ Pekmez 20 ml.
- ▶ Esmer Şeker 10 gr.
- ▶ Çırpma Kreması 100 ml.
- ▶ Passion Fruit 50 gr.
- ▶ Taze Nane 3 gr.



Hazırlayan: Yüksel KAŞITOĞLU

🕒 75 Dakika 📖

## Türk Kahveli Sufle

### Hazırlık Aşamaları

Tereyağı eritilir. Çikolata ilave edilir ve tamamen erimesi sağlanır. Yumurta ve şeker kabarna kadar çırpılır. Kahve ve nişasta karıştırılır ve yumurta şeker karışımına fold edilir. Çikolata eklenir ve homojen olana kadar karıştırılır. Karışım tereyağı ile yağlanmış ve unlanmış pişirme kaplarına doldurulur. 200°'de kabın büyüklüğüne göre 10 ile 14 dakika arasında pişirilir.

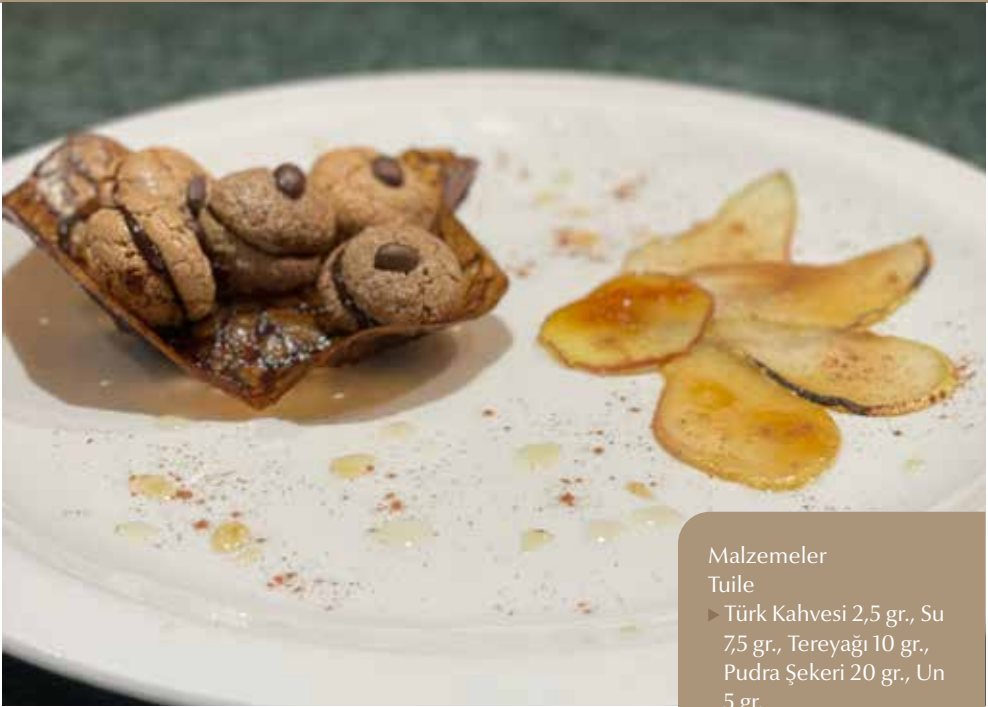
**Not:** Pişirmeden önce +4°'de buzdolabında tercihen bekletilebilir. Türk kahvesi, kakao, un blenderden geçirilir ve tereyağı eklenir. El ile yoğurarak hamur haline getirilir. Buzdolabında 15 dakika dinlendirilir. İki yağlı kâğıt arasında 3-4 mm incelenen kadar açılır. 170°'de 10 dakika

pişirilir. Elmalar ortası çıkarılmış ve doğranmış olarak, şeker, doğranmış chili biber ve su ile ocağa alınır. Belli bir yumuşaklığa gelince tarçın eklenir ve biraz daha pişirilerek ocaktan alınır. Biraz soğuyunca blenderden çekilir ve süzgeçten geçirilir. Bir sos tenceresine alınan karışıma su içerisinde eritilen nişasta eklenir ve ocağa alınır çektilir. Ocaktan alınır ve tereyağı ile bağlanır.

**Sunum:** Sufle, kalıptan çıkarılır ve tabağa alınır. Elma sosu dökülür. Kekler el ile ufalanarak kırıntı şeklinde tabağa alınır. Frambuazlı dondurma kırıntılarının üzerine yerleştirilir. Cevizler servis tabağına alınır. Kremşanti suflelerin üzerine sıkılır ve taze nane ile süslenerek servis edilir.

### Malzemeler

- ▶ Tereyağı 125 gr.
- ▶ Bitter Çikolata 125 gr.
- ▶ Şeker 80 gr.
- ▶ Yumurta 2 ml.
- ▶ Türk Kahvesi 50 gr.
- ▶ Mısır Nişastası 30 gr.
- ▶ Türk Kahvesi 40 gr.
- ▶ Kakao 40 gr.
- ▶ Un 95 Adet
- ▶ Şeker 60 gr.
- ▶ Tereyağı 125 gr.
- ▶ Kırmızı Elma 2 Adet
- ▶ Chili Biber 1 gr.
- ▶ Şeker 60 gr.
- ▶ Tarçın 2 ml.
- ▶ Nişasta 10 gr.
- ▶ Tereyağı 10 Adet
- ▶ Su 50 gr.
- ▶ Dondurma 50 gr.
- ▶ Ceviz 1 Adet
- ▶ Kremşanti 5 gr.
- ▶ Taze Nane 1 gr.



Hazırlayan: Zeynep SAVCI YAŞLICA

🕒 90 Dakika 📖

## Türk Kahvesi ve Menengiçli Acıbadem Kurabiyesi

### Hazırlık Aşamaları

**Tuile:** Türk kahvesi suda çözdürülür, tereyağı eritilir, pudra şekeri ve un eklenerek malzemeler karıştırılır. Yağlı kâğıt serili fırın tepsisine istenilen şekiller verilerek ince bir tabaka oluşturacak şekilde yayılır. 180° ısıtılmış fırında 6 dakika pişirilir. Fırından çıkardıktan sonra 1 dakika dinlendirilir ve hâlâ yumuşakken kalıbın üzerine yerleştirilip soğutulur.

**Çikolata dolgu:** Menengiç kahvesi kremada çözdürülür ve 80°'de ısıtılır. Çikolata eklenir, karıştırılır, soğutulur ve sıkma torbasına alınır.

**Acıbadem kurabiyesi:** Badem unu, yumurta ve şeker bain marie usulü 10 dakika kadar 45°'ye ısıtılır. Tepsiyeye alınarak limon

suyu eklenir ve 25°'ye soğutulur. Soğuyan hamur ikiye ayrılarak Türk Kahvesi ve Menengiç kahvesi ile karıştırılır ve sıkma torbalanına alınır. Yağlı kâğıt serili tepsilere istenilen büyüklükte sıkılır. Üzerleri ıslatılmış parmak ile düzlenir ve yarısına birer kahve çekirdeği yerleştirilir. 140° fırında kurabiyelerin büyüklüklerine göre 20-25 dk. arası pişirilir, soğutulur.

**Karamelize elma ve armut:** Meyveler çok ince bir şekilde mandolin yardımı ile doğranır. Metal bir yüzeye yerleştirilir, üzerlerine toz şeker serpilir ve pürmüz ile yakılarak karamelize edilir.

**Sunum:** Aynı boyutlarda biri çekirdekli diğeri çekirdeksiz acıbadem kurabiyeleri eşleştirilir. Çikolata dolgu sıkılır ve diğeri ile

### Malzemeler

#### Tuile

- ▶ Türk Kahvesi 2,5 gr., Su 7,5 gr., Tereyağı 10 gr., Pudra Şekeri 20 gr., Un 5 gr.

#### Çikolata Dolgu

- ▶ Krema 45 gr., Menengiç Kahvesi 20 gr., Çikolata 90 gr., Acıbadem Kurabiyesi, Badem Unu 100 gr., Yumurta Akı 70 gr., Şeker 162 gr., Limon Suyu 5 gr., Türk Kahvesi 20 gr., Menengiç Kahvesi 20 gr.

#### Karamelize Elma ve Armut

- ▶ Elma ½ Adet, Armut ½ Adet, Tarçın 10 gr., Şeker 40 gr.

kapak olacak şekilde birleştirilir. Tabağa konulan tuilin içine kurabiyeler yerleştirilir. Karamelize elma ve armutlar ile dekor yapılır. Meyvelerin suyundan tabağa bir miktar konulur. Üzerlerine tarçın serpilir.

**Püf Noktası:** Kurabiye hamuru fazla ısınırsa cıvık olur dereceyi takip etmek gerekir.







BÖLÜM 6

# Uşak Tarhanası



Hazırlayan: Aykut SARIYAPRAK

🕒 50 Dakika 📖

## Tarhana ile Patates Püresi

### Hazırlık Aşamaları

Bir yoğurma kabında kuru malzemeler iyice karıştırılır. Yağ ve salça ilave edilerek yoğrulur. İstenilen kıvam cıvık olursa un eklenir. Sert olursa kontrollü bir şekilde su eklenir. 10 dakika dinlendirilir ve iki yağlı kâğıt arasında 2,3 mm incelene kadar açılır. Üzerindeki yağlı kâğıt alınır. Ve yuvarlak kalıpla kesilir, halka halka şekil alır ve yağlı kâğıda koyulup 170°de 10 dakika pişirilir.

Domatesler soyulur ardından çok küçük şekilde doğranır sonrasında tavada ezilerek uzun süre pişirilir tuz ve karabiber atılarak tatlandırılır. Patates soyulup sıcak suda haşlanır ardından bir mayonez tenceresine konur ve ezilir.

Biraz akışkan bir hal alması için süt ve tereyağı eklenir, ardından tuz ve tarhana ile karıştırılır ve sıkma torbasına konulur.

**Sunum:** Servis tabağına tarhana ve patates püresi olmak üzere 4 kat yapılır ve üzerine domates sos konulur.

### Malzemeler

- ▶ Toz Tarhana 1/2 Bardak
- ▶ Un 1 Bardak
- ▶ Zeytinyağı 1/2 Çay Bardağı
- ▶ Su 1/2 Çay Bardağı
- ▶ Kekik 1 Çay Kaşığı
- ▶ Pul Biber 1 Çay Kaşığı
- ▶ Salça 1 Çorba Kaşığı
- ▶ Patates 1 Adet
- ▶ Tarhana 50 gr.
- ▶ Süt 30 gr.
- ▶ Tereyağı 20 gr.
- ▶ Tuz 16 gr.
- ▶ Domates 2 Adet
- ▶ Karabiber 20 gr.



Hazırlayan: Ayşe Nur KAYA

🕒 30 Dakika 📖

## Tarhanalı Pirinç Köftesi

### Hazırlık Aşamaları

Pirinçler küçük bir tencereye alınır ve üstünü geçecek kadar su ilave edilir. Yaklaşık 10 dakika haşlanıp süzülür. Süzülen pirinçler derin bir kaba alınır. Üstüne yeşillikler ilave edilir. Labne peyniri, mozzarella, tuz, karabiber ve acı toz biber eklenir. Harç karıştırılır ve ceviz büyüklüğünde toplar elde edilir. Her bir top önce yumurta beyazına sonra tarhanaya bulanır. Bir tavada kızdırılan derin yağın içerisine atılır. Her tarafı nar gibi kızardıktan sonra pirinç köfteleri yağdan alınır ve fazla yağının süzülmesi için, kâğıt havlunun üstünde dinlendirilir.

**Sunum:** Servis tabağına alınan köftelerin üzerlerine baharatlar serpiştirilir.

**Püf Noktası:** Dışının çıtır olması için kızgın yağda kızartılır. Tarhanaya buladıktan sonra fazla bekletilmemesi gerekmektedir. Bekleyince tarhanayı ıslanır ve istediğimiz sonuç elde edilmez.

### Malzemeler

- ▶ Pirinç 70 gr.
- ▶ Maydanoz 1/8 Demet
- ▶ Taze Nane 1/8 Demet
- ▶ Dereotu 1/8 Demet
- ▶ Labne Peyniri 60 gr.
- ▶ Mozzarella 70 gr.
- ▶ Tuz 3 gr.
- ▶ Karabiber 2 gr.
- ▶ Acı Toz Biber 2 gr.
- ▶ Acı Tarhana 200 gr.
- ▶ Yumurta Beyazı 2 Adet
- ▶ Ayçiçek Yağı 100 ml.



Hazırlayan: Çağla KOŞAN

🕒 40 Dakika 📖

## Tarhana Kaplamalı Tavuk Kanat, Patates Salatası

### Hazırlık Aşamaları

Patatesler yıkanır ve soğuk su ile tencereye alınır. 30 dk. boyunca haşlanır. Kapyra biber 10 dk boyunca ocakta közlenmeye bırakılır. Patatesler piştiğinde iri parçalara bölünür. Hardal, mayonez, tuz, közlenmiş kapyra biberler ve kıyılan dereotu eklenir. Tavuk kanatları önce una daha sonra çırpılmış yumurtaya ve en son tarhanaya bulanır. Ardından kızmış derin yağda 5 dk. boyunca kızartılır.

**Sunum:** Bir tarafa patates salatası, bir tarafa kanatlar üst üste konularak servis edilir.

### Malzemeler

- ▶ Patates Salatası
- ▶ Patates 300 gr.
- ▶ Tuz 10 gr.
- ▶ Hardal 50 gr.
- ▶ Mayonez 100 gr.
- ▶ Dereotu 5 gr.
- ▶ Kapyra Biber 30 gr.
- ▶ Kızarmış Kanat
- ▶ Tavuk Kanat 200 gr.
- ▶ Un 200 gr.
- ▶ Yumurta 1 Adet
- ▶ Tarhana 100 gr.
- ▶ Ayçiçek Yağı 400 ml.





Hazırlayan: Ebrar DİNÇEL

🕒 30 Dakika 📖

## Uşak Tarhanalı Kahvaltılık Hamur

### Hazırlık Aşamaları

Yoğurma kabına sırasıyla; yumurta, şeker, tuz, süt, sarımsak, kaşar peyniri, dereotu ve maydanoz eklenip iyice karıştırılır. Ardından azar azar un, kabartma tozu ve uşak tarhanası eklenerek yoğurulmaya devam edilir. Tüm malzemeler iyice karıştırılır. Hamur merdane yardımı ile 1 parmak kalınlığında açılır. Açılan hamura yuvarlak kalıp ile şekil verilir. Derin ve kızgın yağda kızartılır. Bütün malzemeler karıştırılarak sos hazırlanır.

**Sunum:** Sos servis tabağına yayılır, üzerine kızarmış hamurlar konulur, mikrofilizler ile süslenir.

### Malzemeler

- ▶ Yumurta 50 gr.
- ▶ Toz Şeker 2 gr.
- ▶ Tuz 2 gr.
- ▶ Kabartma Tozu 2 gr.
- ▶ Sarımsak 1 Diş
- ▶ Dereotu 2 Dal
- ▶ Maydanoz 2 Dal
- ▶ Kaşar Peyniri Rendesini 20 gr.
- ▶ Süt 100 gr.
- ▶ Un 220 gr.
- ▶ Uşak Tarhanası 75 gr.

### Sos

- ▶ Süzme Yoğurt 70 gr.
- ▶ Tahin 30 gr.
- ▶ Tuz 2 gr.



Hazırlayan: Ece Nur İKİBUDAK

🕒 60 Dakika 📖

## Tarhanalı Ravioli

### Hazırlık Aşamaları

Tarhana ince taneli olması için rondodan çekilir. Un, semolina, tarhana harmanlanarak tezgâha alınır. Ortasına havuz açılır ve yumurtalar eklenir. Yoğurulur. Biraz su ve zeytinyağı eklenerek hamurun toplanması sağlanır. Hamur, iyice yoğurularak istenilen kıvama getirilir. Buzdolabında 20 dakika dinlendirilir. Patlıcanlar közlenir, soyulup çatal ile ezilir. Labne, tuz ve parmesanla karıştırılır. Sıkma torbasına alınır. Dinlenen makarna hamuru incecik açılır. Kenarlarından birer cm boşluk bırakılarak patlıcanlı harç hamura sıkılır. Üzerine açılan diğer hamur yerleştirilir ve hava kabarcıkları olmaması için bastırılarak ilerlenir. Harç

ortada kalacak şekilde yuvarlak veya kare biçiminde kesilir. Kenarları çatal veya el ile bastırılır. Hazırlanan makarnalar tepsiye alınır. Alt ve üstüne semolina serpilir. Dondurucuda 15 dakika donması beklenir.

Donan hamurlar kaynayan suya atılır. 6 dakika haşlanır.

**Domates Sos:** Domates rendelenir. Tencerede salçalar ile kaynayınca kadar pişirilir. Kaynayınca baharatlar ve parmesan eklenir.

**Naneli Yoğurt Sos:** Süzme yoğurt ve nane bir kaba alınıp karıştırılır. Tuz eklenir.

**Sunum:** Soslar tabağın tabanına yayılır, haşlanan makarnalar dizilir ve toz parmesan gezdirilir.

### Malzemeler

- ▶ Semolina 200 gr.
- ▶ Un 350 gr.
- ▶ Tarhana 200 gr.
- ▶ Yumurta Sarısı 9 Adet
- ▶ Yumurta 1 Adet
- ▶ Su 30 ml.
- ▶ Zeytinyağı 10 ml.
- ▶ Patlıcan 250 gr.
- ▶ Labne 150 gr.
- ▶ Tuz 5 gr.
- ▶ Toz Parmesan 50 gr.

### Domates sos

- ▶ Domates 3 Adet
- ▶ Domates Salçası 15 gr.
- ▶ Biber Salçası 15 gr.
- ▶ Tuz 5 gr.
- ▶ Karışık Kuru Baharat 10 gr.
- ▶ Toz Parmesan 20 gr.
- ▶ Naneli Yoğurt sos
- ▶ Süzme Yoğurt 50 gr.
- ▶ Nane 5 gr.
- ▶ Tuz 5 gr.



Hazırlayan: Emre ÜGÜT

🕒 40 Dakika 📖

## Domates Soslu Tarhanalı Lavaş

### Hazırlık Aşamaları

Un ve tarhana bir kaba alınır. Su eklenerek hamur yapılır. Üzeri sarılır ve 15 dakika bekletilir. Hamurdan parçalar kopartılıp beze haline getirilerek lavaş şeklinde açılır. Açılan lavaşların tavada her iki tarafı da pişirilir. Dolgu için tereyağı eritilir. Domatesler rendelenir. Rende domatesler, salçalar ve tuz eklenip 5-6 dakika pişirilir. Labne ve keçi peyniri homojen şekilde karıştırılıp sıkma torbasına alınır.

**Sunum:** Sırasıyla en altta lavaş, domates sos, lavaş, peynir karışımı, lavaş, domates sos şeklinde dizilerek servis tabağına yerleştirilir.

### Malzemeler

- ▶ Un 150 gr.
- ▶ Tarhana 100 gr.
- ▶ Su 100 ml.
- ▶ Domates 2 Adet
- ▶ Biber Salçası 25 gr.
- ▶ Domates Salçası 25 gr.
- ▶ Labne 100 gr.
- ▶ Keçi Peyniri 100 gr.
- ▶ Tereyağı 50 gr.
- ▶ Tuz 10 gr.



Hazırlayan: Gökçe KABA

🕒 50 Dakika 📖

## Tarhanalı Yağlama

### Hazırlık Aşamaları

Bir kabın içine un alınır ve ortasına bir havuz açılır. Ilık süt, sıvı yağ, tuz ve şeker ilave edilerek karıştırılır. Ilık su ilave ederek hamur yoğurulur. Temiz bir kabın içine un serpilir ve hamur içine aktarılır. Üzeri streç film ile kapatılarak oda sıcaklığında 20 dakika dinlenmeye bırakılır. Soğanlar burnoise doğranır. Bir tavanın içine kıyma alınır, sotelenir ve içine soğanlar eklenir. Soğanlar karamelize olunca içine rendelenmiş domatesler eklenir. Salça, tarhana ve su da eklenerek pişmeye bırakılır. Tuz ve karabiber eklenir. Bu şekilde 5-6 dakika daha pişirildikten sonra ocaktan alınır. Dinlenen hamur tezgâhın üzerine alınır. Oklava yardımıyla hafif unla-

arak bezeler 15 cm çapında açılır. Yapışmaz bir tava ocağın üzerine alınır ve ısıtılır. Isınan tavaya açılan hamurlar tek tek aktarılır ve arkalı önlü pişirilir. Yufkalar piştikten sonra bir pişmiş yufka ardından kıymalı iç harç, ardından tekrar yufka sıralamasıyla kat çıkarılır.

**Sunum:** Kat kat dizilmiş yağlamaların üzerine yoğurt eklenir ve servis edilir.

### Malzemeler

- ▶ Un 250 gr.
- ▶ Su 50 ml.
- ▶ Süt 100 ml.
- ▶ Zeytinyağı 10 ml.
- ▶ Tuz 10 gr.
- ▶ Toz Şeker 5 gr.
- ▶ Kıyma 200 gr.
- ▶ Domates 200 gr.
- ▶ Domates Salçası 25 gr.
- ▶ Kuru Soğan 100 gr.
- ▶ Karabiber 5 gr.
- ▶ Tereyağı 50 gr.
- ▶ Su 200 ml.
- ▶ Tuz 5 gr.
- ▶ Acılı Uşak Tarhanası 100 gr.



Hazırlayan: İbrahim Göksel YALÇIN

🕒 30 Dakika 📖

## Tarhana Kaplı Tofu Peynir

### Hazırlık Aşamaları

500 ml. sıvı yağ tencereye alınır ve 170°'ye gelene kadar ısıtılır. Lavaş yuvarlak formatla kesilir ve bir kepçe yardımı ile yağın içine bırakılır, tam ortasına kepçe ile bastırılır ve çanak şeklini alması sağlanır. Lavaş kızarınca peçeteye alınarak fazla yağı giderilir. Tofu peyniri kare şeklinde kesilir. Önce yumurtaya ardından tarhanaya bulanır ve tavada önlü arkalı kızartılır. 200 ml. sıvı yağ ve zeytinyağı bir kaba alınır. Sarımsak fırında confitlenir ardından yağ dolu kaba alınır. Tuz, limon suyu, hardal ve yumurta eklenir. Blender yardımı ile malzemeler kıvam alana kadar karıştırılır. En son tarhana eklenir ve bir tur daha karıştırılır.

**Sunum:** Lavaş çanağının içine sos yayılır ve kızartılmış tofu peynirleri yerleştirilir.

### Malzemeler

- ▶ Tofu Peyniri 3 Adet
- ▶ Roka 3 Adet
- ▶ Tarhana 50 gr.
- ▶ Yumurta 2 Adet
- ▶ Lavaş 1 Adet
- ▶ Sıvı Yağ 500 ml.
- ▶ Sarımsak 1 Adet
- ▶ Yumurta 1 Adet
- ▶ Hardal 5 gr.
- ▶ Sıvı Yağ 200 ml.
- ▶ Zeytinyağı 30 ml.
- ▶ Tuz 2 gr.
- ▶ Limon Suyu 2 ml.
- ▶ Tarhana 15 gr.





Hazırlayan: Metin ÜRKMEZ

🕒 35 Dakika 🍳

## Tarhanalı Poğaç

### Hazırlık Aşamaları

Maydanozlar şifonad doğranır. Bir Adet yumurtanın sarısı üzerine sürmek için kenara ayrılır. Susam hariç tüm malzemeler bir kap içerisinde yoğurulur. 16 eşit parçaya bölünerek yuvarlak form verilir. Üzerine yumurta sarısı sürülerek susam serpilir. Önceden ısıtılmış fırında 25 dakika pişirilir.

**Sunum:** Hafif soğuyan poğaçalar servis tabağına yerleştirilir.

### Malzemeler

- ▶ Un 250 gr.
- ▶ Yoğurt 220 gr.
- ▶ Tarhana 150 gr.
- ▶ Beyaz peynir 200 gr.
- ▶ Ayçiçek yağı 50 ml.
- ▶ Kabartma tozu 10 gr.
- ▶ Maydanoz 1/4 demet
- ▶ Tuz 10 gr.
- ▶ Yumurta 2 Adet
- ▶ Susam 5 gr.



Hazırlayan: Yaren BİLİR

🕒 20 Dakika 📖

## Tarhanalı Atıştırmalık Cannoli

### Hazırlık Aşamaları

Su ve sirke hariç tüm malzemeler derin bir kabın içinde harmanlanır. Ardından içerisine su ve sirke ilave edilip yoğurulur. Hamur merdane yardımıyla açıldıktan sonra kare şeklinde kesilir ve demir çubuklara sarılarak kızartılır.

**Dolgu Sos:** İlk olarak patlıcan közlenir. Közlendikten sonra soyulup doğranır. Daha sonra tüm malzemeler bir karıştırma kabı içerisinde karıştırılır.

**Sunum:** Kızarmış cannoli hamurunun içerisine dolgu malzemesi eklenir ve tabağa alınır. Son olarak sıkma torbası içerisine alınan tatlı ekşi sos üzerine sıkılır.

### Malzemeler

- ▶ Un 50 gr.
- ▶ Sıvıyağ 10 ml.
- ▶ Su 20 ml.
- ▶ Çörek Otu 3 gr.
- ▶ Sirke 2 ml.
- ▶ Tuz 1 gr.
- ▶ Susam 3 gr.
- ▶ Tarhana 10 gr.

### Kızartmak için

- ▶ Sıvıyağ 250 ml.

### Dolgu Malzemeleri

- ▶ Patlıcan 1 Adet
- ▶ Süzme Yoğurt 20 gr.
- ▶ Tuz 2 gr.
- ▶ Labne 10 gr.

### Üzeri için

- ▶ Tatlı Ekşi Sos 5 gr.



Hazırlayan: Zeynep SAVCI YAŞLICA

🕒 60 Dakika 📖

## Uşak Tarhanalı Gnocchi Üçlemesi

### Hazırlık Aşamaları

Patates soyulur ve ufak parçalara ayrılarak haşlanır. Patatesler ezilecek kıvama geldiğinde sudan çıkartılır, soğutulur ve ezilir.

### Fırında Kızartma Gnocchi:

Süt ve robotta çekilerek inceltilmiş tarhana ocakta koyu kıvazm alıp özdeşleşene kadar pişirilir. Patates, pişirilmiş tarhana, 30 gr. mozzarella, tuz, karabiber ve muskat birlikte yoğrulur. Tezgâha alınarak un ile birlikte sıkı bir hamur haline gelene kadar yoğrulur.

Şekil verilerek streçlenir ve buzdolabında dinlendirilir. Fırın kabının dibi ve kenarları tereyağı ile kaplanır. Dolaptan çıkartılan hamurdan 1 cm kalınlığında rulolar kesilir. Parçalar tarhanaya bulanarak kaba dizilir. Üzerlerine tereyağı parçaları bırakılır, 20 gr. mozzarella serpilir. 200° önceden ısıtılmış fırında 15 dakika üzeri kızarana kadar pişirilir.

**Sunum:** Kızaran ve eriyen peynir ile birbirlerine yapışan gnocchilerden dikdörtgen bir

parça kesilerek spatula yardımı ile alınıp табаға konulur.

**Gnocchi Hamuru:** Patates, peynirler, robotta çekilerek inceltilmiş tarhana, yumurta ve baharatlar karıştırılır. Hamur tezgâha alınarak unla beraber homojen bir hamur haline gelene kadar yoğrulur. Hazırlanan hamur iki parçaya bölünür, bir parçası kare, diğer parçası üçgen şekil verilerek buzdolabında dinlendirilir. Derin yağda kızartma Dolaptan çıkartılan kare hamur 1 cm'lik parçalar şeklinde kesi-



lır. Tarhanaya bulanır ve derin yağda altın sarısı rengini alana kadar kızartılır. Peçete serilmiş tepsiye alınarak fazla yağı süzdürülür.

**Sunum:** Tabağın dibine ezilmiş yoğurttan bir şerit çekilir, kızartılan gnocchiler üzerine dizilir, mikro filizler ile süslenir.

**Suda Haşlama:** Dolaptan çıkartılan üçgen hamur 1 cm'lik parçalar şeklinde kesilir ve kaynayan suda suyun üzerine çıkana kadar haşlanır, süzülür. Tavada tereyağı eritilir, domates ve biber salçaları

kavrulur, rendelenmiş domates eklenir, karışık baharatlar ile tatlandırılır. Haşlanmış gnocchiler tavaya eklenerek sosun içinde çevrilir.

**Sunum:** Soslanan gnocchiler çukur bir tabağa yerleştirilir ve mikro filizler ile süslenir. Üzerine toz parmesan gezdirilir.

**Püf Noktası:** Hazırlanan hamurlar bir müddet buzlukta bekletilirse kesilmeleri daha kolay olur ve şekilleri bozulmaz.

#### Malzemeler

#### Fırında Kızartma Gnocchi

- ▶ Tarhana 50 gr.
- ▶ Süt 150 gr.
- ▶ Mozarella 50 ml.
- ▶ Patates 200 gr.
- ▶ Tuz 5 gr.
- ▶ Karabiber 5 gr.
- ▶ Muskat 10 gr.
- ▶ Un 50 gr.
- ▶ Tereyağı 70 gr.

#### Kızartma ve Hşlama Gnocchi

- ▶ Tarhana 150 gr.
- ▶ Patates 250 gr.
- ▶ Mozarella 170 gr.
- ▶ Toz parmesan 100 gr.
- ▶ Yumurta 2 Adet
- ▶ Tuz 5 gr.
- ▶ Karabiber 5 gr.
- ▶ Muskat 5 gr.
- ▶ Un 100 gr.
- ▶ Kızartma yağı 1l
- ▶ Yoğurt 15 gr.
- ▶ Domates 3 Adet
- ▶ Domates salçası 1 kaşık
- ▶ Biber salçası 1 kaşık
- ▶ Tuz 5 gr.
- ▶ Karışık kuru baharat 1 kaşık
- ▶ Toz parmesan 20 gr.





Hazırlayan: Yaren BİLİR

🕒 20 Dakika 📖

## Tarhanalı Fellah Köftesi

### Hazırlık Aşamaları

Su ve sirke hariç tüm malzemeler derin bir kabın içinde harmanlanır. Ardından içerisine su ve sirke ilave edilip yoğurulur. Hamur merdane yardımıyla açıldıktan sonra kare şeklinde kesilir ve demir çubuklara sarılarak kızartılır.

**Dolgu Sos:** İlk olarak patlıcan közlenir. Közlendikten sonra soyulup doğranır. Daha sonra tüm malzemeler bir karıştırma kabı içerisinde karıştırılır.

**Sunum:** Kızarmış cannoli hamurunun içerisine dolgu malzemesi eklenir ve tabağa alınır. Son olarak sıkma torbası içerisine alınan tatlı ekşi sos üzerine sıkılır.

### Malzemeler

- ▶ Un 50 gr.
- ▶ Sıvıyağ 10 ml.
- ▶ Su 20 ml.
- ▶ Çörek Otu 3 gr.
- ▶ Sirke 2 ml.
- ▶ Tuz 1 gr.
- ▶ Susam 3 gr.
- ▶ Tarhana 10 gr.

### Kızartmak için

- ▶ Sıvıyağ 250 ml.

### Dolgu Malzemeleri

- ▶ Patlıcan 1 Adet
- ▶ Süzme Yoğurt 20 gr.
- ▶ Tuz 2 gr.
- ▶ Labne 10 gr.

### Üzeri için

- ▶ Tatlı Ekşi Sos 5 gr.







MEDİPOL  
UNV-YAYIN  
MEDİPOL ÜNİVERSİTESİ  
YAYINLARI