



Rakı

ve



Mezeleri



İçindekiler

1. Rakı	7
2. Rakı Çeşitlerimiz	10
3. Rakınamae	11
4. Rakı Kimlerle İçilir	12
5. Rakı Nasıl İçilir	13
6. Rakı Ne Zaman İçilir	14
7. Rakı Nerede İçilir	15
8. Soslu Karides Salatası	16
9. Sarmısak Turşusu	16
10. Sarmıskalı Karides	17
11. Karides Salatası	17
12. Limon Salçalı Hamsi	18
13. Limonlu Çiğ Hamsi	18
14. Balıklı Domates Dolması	19
15. Midye Pilaki	19
16. Sarmısak Soslu Midye	20
17. Palamut Marine	20
18. Bamya Kızartması	21
19. Lahana Mezesi	21
20. Cevizli Mercimek Köftesi	22
21. Domatesli Fesleğenli Erişte	22
22. Havuç Kızartması	23
23. Havuç Mücveri	23
24. Biberli ve Cevizli Ispanak	24
25. Ispanak Köftesi	24
26. Ispanak Kökü Mücveri	25
27. Kabak Mücveri	25
28. Kabak Çiçeği Kızartması	26
29. Karnıbahar Mücveri	26
30. Limonlu Ayva	27
31. Mantar Sote	27
32. Sebzeli Muska Böreği	28
33. Patates Köftesi	28
34. Patates Mücveri	29
35. Soslu Patlıcan Kızartma	29
36. Patlıcan Puf Kızartma	30
37. Patlıcan Köftesi	30
38. Patlıcanlı Sigara Böreği	31
39. Pırasa Mücveri	31
40. Mantar Izgara	32
41. Yeşil Fasulye Mücveri	32
42. Arnavut Ciğeri	33
43. Beyin Tava	33
44. Ciğer Izgara	34
45. Ciğer Yahnisi	34

46.	Cevizli Ciğer Tava	35
47.	Çılbrı	35
48.	Domatesli Ciğer Tava.....	36
49.	Et Sote	36
50.	Patates Ezme Salatası	37
51.	İşkembe Kızartma	37
52.	Kağıtta Kuzu Kokoreç	38
53.	Menemen	38
54.	Alevli Pastırma	39
55.	Kağıtta Pastırma	39
56.	Sahanda Peynir	40
57.	Pastırmalı Izgara Börek	40
58.	Tandır Kuzubaşı	41
59.	Peynir Eritme	41
60.	Pazı Sarması	42
61.	Sucuk Köftesi	42
62.	Sucuklu Barbunya	43
63.	Tavuk Ciğeri Sote.....	43
64.	Tavuk Kokoreç	44
65.	Susamlı Tavuk.....	44
66.	Ahtapot Mücver.....	45
67.	Ahtapot Yahni	45
68.	Balık Krokot	46
69.	Peynir Mezesi.....	46
70.	Balık Köftesi	47
71.	Balık Pilaki	47
72.	Baharatlı Sirke.....	48
73.	Baharatlı Zeytinyağı.....	48
74.	Kalamar Salatası.....	49
75.	Balıklı Fasulye Salatası	49
76.	Deniz Ürünleri Pilavı	50
77.	Baharatlı Zeytin.....	50
78.	Deniz Ürünleri Güveci	51
79.	Deniz Ürünleri Kağıtta	51
80.	Deniz Ürünleri Kavurma.....	52
81.	Hamsi Buğulaması	52
82.	Hamsi Köftesi.....	53
83.	Tavada İstavrit Filetosu	53
84.	Peynir Piyazı	54
85.	Tulum Çıkartılmış İzmarit Tava.....	54
86.	Kalamar Dolma	55
87.	Kalamar Izgara	55
88.	Kalamar Tava	56
89.	Kalamar Yahni	56
90.	Biberli Siyah Zeytin	57
91.	Sarımsaklı Kanape.....	57
92.	Ballı Muz.....	58
93.	Cevizli İncir Tatlısı.....	58

94.	Kaymaklı Kayısı.....	59
95.	Fırında Tahin Helva	59
96.	Kırmızı Lahana Salatası	60
97.	Elmalı Kırmızı Lahana Salatası.....	60
98.	Cevizli Biber	61
99.	Yoğurtlu Mantar	61
100.	Haydari.....	62
101.	Karides Güveç	62
102.	Karides Kokteyli	63
103.	Aevli ve Rakılı Karides.....	63
104.	Sarmısaklı Karides	64
105.	Susamlı Karides.....	64
106.	Salatalık Dolması	65
107.	Acılı Karides	65
108.	Yoğurtlu Tekir Balığı.....	66
109.	Balıklı Muska Böreği	66
110.	Palamut Kağıt Kebabı	67
111.	Balık Çorbası.....	67
112.	Sütlü Balık.....	68
113.	Sebzeli Balık Buğulama	68
114.	Terbiyeli Balık Buğulama	69
115.	Fırında Sebzeli Balık.....	69
116.	İşkembe Çorbası.....	70
117.	Sarmısaklı Ekmek	70
118.	Tarator Salatası.....	71
119.	Sucuk Güveç	71
120.	Takos	72
121.	Yumurta Dolması	72
122.	Yumurta Ezmesi	73
123.	Babagannuş	73
124.	Taratorlu Deniz Börülcesi	74
125.	Börülce Salatası.....	74
126.	Kış Cacığı.....	75
127.	Beyaz Badem.....	75
128.	Peynirli Domates Dolması	76
129.	Ezme Salata	76
130.	Fasulye Ezmesi.....	77
131.	Fasulye Piyazı	77
132.	Havuç Rendesini Kızartma.....	78
133.	Havuçlu Cacık	78
134.	Humus	79
135.	Kabaklı Havuç Ezmesi	79
136.	Tahinli Karnıbahar Salatası.....	80
137.	Yoğurtlu Karnıbahar Salatası.....	80
138.	Kereviz Salatası.....	81
139.	Portakallı Kırmızı Lahana Salatası.....	81
140.	Kısır.....	82
141.	Cevizli Kısır	82

142.	Köpeoğlu	83
143.	Lahana Salatası	83
144.	Makarna Salatası	84
145.	Mantar Salatası	84
146.	Mercimek Köftesi	85
147.	Muhammara	85
148.	Mercimek Piyazi	86
149.	Pancar Turşusu	86
150.	Patlıcan Bahçe Salatası	87
151.	Patlıcan Izgara	87
152.	Patlıcan Ezme Salatası	88
153.	Nohut Salatası	88
154.	Patatesli Yaz Salatası	89
155.	Cevizli Meze	89
156.	Sarmısaklı Biber	90
157.	Patatesli Çig Köfte	90
158.	Tarama	91
159.	Pirinç Salatası	91
160.	Cevizli Veya Fındıklı Tarator	92
161.	Semizotu Salatası	92
162.	Fıstıklı Veya Bademli Tarator	93
163.	Taratorlu Taze Börülce	93
164.	Cevizli Taze Börülce	94
165.	Cevizli Yeşil Salata	94
166.	Cevizli Yoğurtlu Ezme	95
167.	Yeşil Zeytin Piyazi	95
168.	Koruklu Bamya	96
169.	Börülce Pilaki	96
170.	Enginar Baklalı	97
171.	Fasulye Pilaki	97
172.	Havuçlu Fava	98
173.	Tahinli Fava	98
174.	Havuç Borani	99
175.	Pazı Kavurması	99
176.	Pirinçli Ispanak Kökü	100
177.	Yoğurtlu Havuç Salatası	100
178.	Taze İç Bakla	101
179.	Kabak Çiçeği Dolması	101
180.	Mercimek Sarması	102
181.	Patlıcanlı Pilav	102
182.	Şakşuka	103
183.	Topik	103
184.	Yalancı Dolma	104
185.	Yeşil Mercimek Pilaki	104
186.	Çerkes Tavuğu	105
187.	Tavuk Salatası	105
188.	Beyin Salata	106
189.	Terbiyeli Beyin	106

190.	Dil Sögüş.....	107
191.	Ahtapot Salatası.....	107
192.	Balık Salatası.....	108
193.	Çiroz Salatası.....	108
194.	Balık Sarma.....	109
195.	Cevizli Balık.....	109

Rakı

Rakı



Rakının milli içkimiz olmasından dolayı sizlere çok özel bir rakı sayfası hazırlamayı düşündük. Her ne kadar insanlar rakıyı içmesini buradan mı öğreneceğiz dese de biz size zaten burada içmesini öğretmeyeceğiz. Sizlere anlatmak istediğimiz rakı hakkında birkaç tane püf noktasını öğretmektir.

Yunanlılar rakıyı bizden nasıl çalmak istiyorlarsa biz de bu içkimize sahip çıkalım ve sürekli ailemizle, arkadaşlarımızla içtiğimiz bu güzel içkimizin hiç değilse tarihini öğrenelim.

Sizlere burada rakı içerken yanında ne yememiz, neler hazırlamamız gerektiği hakkında bir kaç meze tarifi sunacağız. tabii ki bunlar dengeli bir rakı içimi ve hazım kolaylığı sağlaması içindir.

Tarihçe

Rakı çok uzun yıllardır Türklerin milli içkisi olmuştur. Bunun sebebi rakının Türkler tarafından bulunmasıdır. Dünya üzerinde rakının ilk kez Osmanlı sınırları içinde üretildiğini tüm dünya kabul ediyor. Günümüzde Yunanlılar rakıyı Uzo diye tanıtip tüm dünyaya bunun bir yunan içkisi olduğunu kanıtlamaya çalışıyorlar. Avrupa Konseyi Alkollü İçkiler Ekspresler Komitesi diğer içkilerde olduğu gibi (Skotch Whisky) rakıyı da Turkish Rakı olarak adlandırmıştır. Türkiye'de dört çeşit rakı üretilir. Bunlar Kulüp Rakı, Altınbaş Rakı, Tekirdağ Rakısı ve Yeni Rakı'dır.

Halk arasında rakının kaliteli olup olmadığını anlamak için rakı şişesinin altındaki numaraya bakılır. Halbuki bu kan yanlıştır. Çünkü bu sadece şişenin imal seri numarasıdır. Bir başka kanıya göre rakı şişesi sallanır ve içinde pullanmalar olur. Pullu rakının kaliteli olduğuna inanılır. Bunun sebebi de aşırı soğutulan rakının dışarı çıkarıldığında içindeki aromanın kristalleşmesidir. Tam aksine rakı özelliğini kaybetmiştir.

Kimya

Rakı kuru ve yaş üzüm ispiertosunun anason tohumları ile ikinci bir damıtılmadan sonra elde edilir. Yıllandırma iki ila altı ay arasında meşe fiçiler içinde yapılır. Litre başına en fazla beş gram şeker katılabilir.

Halk arasında rakıya aslan sütü denilmesinin nedeni eski Osmanlı meyhanelerinde rakının aslan kabartmalı kaplarda sunulması ve renginin sütle aynı renkte olmasıdır. Ve bu inanın sonucunda insanlar rakının içildiği zaman insana cesaret vereceğine inanır. Halbuki tüm alkollü içkiler gibi rakı da insanın kaslarını ve sinirlerini gevşetir.

Dünyadaki diğer rakı çeşitleri şunlardır;

- **Sake Rakısı** : Japonların ve Çinlilerin pirinçten elde ettikleri rakıdır.
- **Slivovits** : Sırbistanın erikten ürettikleri rakıdır.
- **Kumovica** : Yugoslavların üzümünden imal ettikleri rakıdır.

Diğer rakılarımız

Milli içkimiz rakının ilk defa kitabı yazıldı. Meğer eskiden "Aliyülala Gazi Ayıntap Rakısı"ndan, "Üzüm Kızı Rakısı"na kadar ne rakılar varmış! Etiketlerinin arasında gezinirken, keyiften içmeden sarhoş oldum.



Hem Türk olacaksın, hem rakıyı severek içeceksin, hem yıllardır içki yazıları yazacaksın, hem de rakıdan tek kelime bile söz etmeyeceksin... Böyle şey olur mu? Oldu vallahi...

Yıllardır Martinik romlarından, Normandiya calvadoslarına kadar bir dolu içkiyle ilgili yazılar yazdığım halde, bir kez bile rakı yazısı yazmaya elim varmadı. Hem olur olmadık birçok kişi bu konuda kalem oynatmamıştı, hem rakıyla ilgili bilinmedik bir şeyler yazmak pek mümkün değildi, hem de ben böyle bir yazıyı yazma hakkını kendimde göreceğim kadar "rakıcı" değildim. Ama, sonra...

Sonra rakıyla ilgili enfes bir kitap çıktı, içinde milli içkimizle ilgili hiç bilmediğimiz bir sürü bilgi ve tarihi malzeme vardı. Hatta asırlık rakı etiketleri bile bulunuyordu. Kitabı değerli üstadım, Dünya Barmanler Birliği üyesi ve Türk barmanlerinin duayeni Vefa Zat yazmıştı. Yıllardır bu kitapla ilgili iğneyle kuyu kazar gibi araştırmalar yaptığımıza tanık olmam, benim için kitabın değerini daha da artırıyordu. Ve işte artık rakıyla ilgili, daha doğrusu ilk kez yazılan rakının kitabıyla ilgili bir yazı yazabilirdim...

Vefa Ağabey, iletişim Yayınları'nın "Ehlikeyfin kitapları" dizisinden çıkan Adabıyla Rakı ve Çilingir Sofrası kitabında, önce rakının tanımını veriyor; "Kuru üzüm alkolü bakır imbiklerde anason tohumuyla ikinci kez damıtılır, litresine en fazla 10 gram şeker konur, kaliteli suyla karıştırılır ve dinlendirildikten sonra şişelenir."

Rakı, ansiklopedik tanımıyla bu. Ama, görünüşte bu kadar basit olan rakı bir zamanlar inanılmaz derecede çeşitliymiş. Evliya Çelebi Seyahatnamesine göre rakı üreticilerine "Arakçıyan esnafı" denirmiş ve bunlar da muzlu rakı, hardaliye rakı, nar rakısı, anlamına gelen "Arak" sözünden türediği. Araki, terleten anlamına geliyor. Rakı da, Arakiden türemiş bu görüşe göre. Bazıları da iri, uzun taneli ve kalın kabuklu "Razaki" üzümünden yapılan anasonlu rakının razakiden dolayı zamanla rakı, sonra da rakı diye adlandırıldığını ileri sürüyorlar. Gerçekten de eskiden razaki üzümünden nefis rakılar yapılmış. Rakının ilk kez Irak'ta yapılarak buradan komşu ülkelere yayıldığı, bu yüzden de Irak kökenli anlamına gelen "Iraki" sözcüğüyle anıldığını düşünenler de var.

Bir başka senaryo da, rakı kelimesinin kısırak sütünden yapılan kırmızıdan damıtılan kırmızı rakısı "Arika"dan türediği. Vefa Zat, tüm bunları sıraladıktan sonra, "Bence rakının araktan kaynaklanmış olma ihtimali daha mantıklı," diyor.

Kaynağı ne olursa olsun, adı nereden gelirse gelsin, rakı Türkiye'nin içkisi. Osmanlı döneminde bile en sevilen içki. Tarihi bilgiler de bunu doğruluyor. Mesela 1880'lerde Sarıcazade Ragıp Paşa'nın Tekirdağ yolu üzerindeki Umurca Çiftliği'nde yapılan Umurca rakısı, çok ünlüymüş. Bu rakının yanı sıra, Erdek rakısı ve Deniz Kızı da pek beğenilmiş.

Abdülhak Şinasi Hisar'ın Boğaziçi Mehtapları kitabında yazdığına bakılırsa, boğazda çilingir sofralı kayık sefaları yapılır, kayıkta sazlar çalınır, taze balıklar, siyah ve sarı havyar, Gelibolu sardalyası, Tirilye zeytini, balık yumurtası, türlü peynirler ve meyveler bu rakılara meze edilirmiş...

Sonra Bomonti rakısı bu rakılara rakip çıkmış İzmir'deki bir fabrika Bomonti rakısı ve Alem rakısı adlı iki ürün çıkarmış. Bunlardan iyi dinlendirilmiş Bomonti, epey tutulmuş. Ardından, Kadıköy Söğütlüçeşme'de imalathanesi bulunan Constantin Georgiadis'in yaptığı Elif ve A rakıları piyasaya sürülmüş. Galata'da yapılan Baküs rakısı da bu kervana katılmış. Hanım, Keyif, Ruh, Jale, Dimitrokopulo, Efe, Bahçe, Üzüm kızı ve Memur da dönemin diğer rakı isimleriymiş...

Kitapta 1935 yılının Ayda bir dergisinden bir de ilan yer alıyor. Aynen şöyle: "Mideyi bozmaz! Baş ağrıtmaz! Susatmaz! Halis üzümünden çekilmiş ve uzun müddet dinlendirilmiş, rakıların en iyisi Bilecik Rakısı'dır." Aynı rakı, Cumhuriyet Almanacağı'na da şu ilanı vermiş: "Medhüsenasına lüzum göstermeyen, fevkalade Bilecik rakısı..."

Bahçe rakısı ve Olgun rakı ise 1930'ların diğer rakıları. '40'larda bunlara Galata'da yapılan Çamlıca, Dem ve Fertek rakıları eklenmiş.

Peki bu rakılara ne mi olmuş? İşte orası çok hazin... Adları bile insanı çakırkeyf etmeye yeten bu rakılar, 1944'ten sonra ortalıktan kayboluvermiş... Çünkü 1944'te, rakı üretme ve satma hakkını sadece Tekel Genel Müdürlü-ğü'ne veren kanun çıkmış.Devletin demir eli, bu renkli sektörün üstüne bir kabus gibi çöküp herşeyi tuzla buz etmiş. Tekel'den önce sadece 1938 yılında 48 tane rakı üreticisi varmış. Büyük şehirlerin yanı sıra Eskişehir, Balıkesir, Edirne, Kastamonu, Muğla, Antalya, Çanakkale, Erzurum, Giresun, Kocaeli, Konya, Samsun ve Trabzon gibi illerde de harıl harıl rakı damıtılıyormuş. Bazı imalatçılar değişik kalitelere iki-üç rakı yaptıklarından, o yıllarda piyasada yüz civarında marka bulunduğu tahmin ediliyor.

Gerçi bu devletleştirme, rakıcıların devletten yedikleri ilk tokat olmamış. Geri kafalı siyasetçiler 1920'de kanunla her türlü içkinin yapılmasını, satılmasını ve içilmesini yasaklamışlar. Rakı üretenler batmış, onların yerine kaçak rakı imalatı yaygınlaşmış. Üzüm evlerde kıyma makinelerinde kıyıldıktan sonra, çamaşır leğenlerinde mayalandırılıyor, gaz tenekelerinden yapılan imbiklerde de damıtılıyormuş. Tabii bu rakılar berbatmış. Vefa Ağabey'in Hüseyin Rahmi Gürpınar'ın Meyhanede Kadınlar kitabından aktardığına göre, bir gün sarhoşun biri kötü rakıdan içerken şöyle isyan etmiş:

"Getir ulan... Anasını sattığının dünyası... Polis mi gelecek? Jandarma mı? Birkaç tek ikramla gönüllerini alırım. Tenezzül edip istanbul Valisi burayı şereflendirseler bir iki toka ile işi geçiştiririm. Her zaman ziyafetlerde şampanya içilmez ya... Yasaktan sonra rakılar ne hale geldi. Tatsın da anlasın. Görevlidir."

Neyse ki bu saçmasapan yasa akşamcıları 6 yıl inlettikten sonra kalkmış. Rakıcılar da kaliteli rakıya susamış tiryakilerin açlığı sayesinde eski günlerine dönmüşler. Ama bu kez de '44'te devletçilik fırtınası bu güzel rakıları tarihe gömmüş.

O zamanki adı "İnhisarlar idaresi" olan Tekel, değişik fabrikalarda ürettiği rakılarını farklı isimlerle piyasaya sürmüş. "Aliyülala Gazi Ayıntap Rakısı", "Halis soma ve anasondan mamul Ala Boğaziçi Rakısı", "Hususi fevkalade rakı", "Hususi ala rakı", "Nazilli rakısı", "Aydın rakısı", "Yalova rakısı". "Filurya rakısı" ve "İyi rakı" bunlardan bazılarıymış...

Aradan 50 yıl geçtikten sonraki durumu ise hepimiz biliyor, yaşıyoruz. Rakı üretimi hala devletin tekeline. Üstelik, dünyada alkolizmle savaşılan bir-iki İskandinav ülkesi dışında içki üretiminde devlet tekeli hiçbir ülkede kalmamışken bu böyle... Devlet rakı talebini karşılayamıyor, aldığı üzümü rakıya yetiştiremiyor, berbat pancar küspesi alkolünü rakılara katıp üzümünden gelen o güzelim tadın içine ediyor. Bazen de anasonu az aldığından rakıya az koyuyor, rakı diye tatsız tutsuz bir alkol yapıyor bu defa. Üstelik rakıların içenin gönlünü okşayan bir özelliği de yok. Kulüp rakısının o nefis etiketini saymazsak, diğerleri hiçbir özelliği, otantikliği olmayan, sıradan etiketler, sıradan şişeler ve sıradan isimlerle pazarlanıyor.

Vefa Ağabey'in kitabındaki o güzelim etiketlere baktıkça, rakıların isimlerini okudukça ve devletin üç çeşit rakısına mahkum olduğumuzu hatırlayınca, insanın isyan edesi geliyor:

"Ey devlet, çık artık Şişemizin, kadehimizin içinden!"

Mehmet YALÇIN

Esquire / Ekim-1994

Rakı Çeşitlerimiz

Altınbaş



Sadece üzüm sumasından üretilir. Hacmen %50 alkole sahiptir.

Türkiye de üretilen rakılar arasında içimi ve kokusu en güzel olan rakıdır.

Bizi dünyada temsil eden bu rakı aynı zamanda rakı tarifi verilirken baz alınır.

Kulüp Rakı

Altınbaş gibi üzüm sumasından üretilir ve % 50 alkol içerir.

Kulüp ve Altınbaş rakının arasındaki farkı sadece tiryakiler bilir.

Her ikisinde Türkiye' nin en iyi rakıları olma yarışında birbirlerine rakipler.



Tekirdağ Rakısı

Tiryakiler üzülmesin ama Tekirdağ rakısının Tekele göre hiçbir özelliği yok.

Ünüde sadece hurafeden ibaret. Tekelin dediğine göre bu fabrikada standart rakı üretiliyor.

Belki de Tekirdağ'ın suyudur bu rakıya tadını veren. Tekirdağ rakısı % 45 alkol içermektedir.

Yeni Rakı



Gelgelim Yeni Rakıya. Hacmen %45 alkol içermekte olup alkolün en az % 65'i üzüm sumasından elde edilir.

Yeni Rakının hayatımızda çok önemli bir yeri vardır.

Belkide ilk içtiğimiz rakı belki de hayatımızda en az bir kez içtiğimiz rakı.

Dip Rakı

Dip Rakısıda ne demeyin. Dip rakısı sadece tekel çalışanlarına ve özel hediyeler için hazırlanan rakıdır.

Standart rakı üretilirken içinde bulunduğu tanklarda üç katman oluşturur.

Dip Rakısı bu katmanların en altındaki kokusu ve tadı en güzel olan katmandan yapılır.

Rakinamae

Rakiname

İçmesinin bilene
Zevk-u sefadır.
İçme'yi bilmeyene
Cevr-ü cefadır rakı.

Bir münasip mikdarı
Muhabbet anahtarı
Kaçırırsan ayarı
Can'a ezadır rakı.

Ne dert kalır, ne keder,
İçeni mes'ut eder.
İçebilirsen Eğer
Ruhu ciladır rakı.

Ham ervahsan yanaşma
Arif'sen ondan şaşma,
İç ama, haddi aşma
Ferahfezadır rakı.

Yarattığı ahengi,
Ne saz verir ne çengi,
Terbiyenin mihengi
Dense sezadır rakı.

Beyaz peynir, domates,
Yanına bir kavun kes,
Çiğ köfteyle ne enfes
Bir iptiladır rakı.

Biraz tuzlu leblebi,
Kadehin billur leb'i,
Dudakları öpmeli,
Yoksa hebadır rakı.

Ehli kemal olana
Zevkle hem'hal olana,
Sohbette tad bulana,
Yar'ı vefadır rakı.

Misten ala kokusu,
Ana sütü gibi su,
Şu ki sözün doğrusu
Müstesna ma'dır rakı.

Dost bezminde sohbette
Neşe-i muhabbette
Her manevi lezzete
Bir vasıtaadır rakı.

Nükte, cinas anlayan
Ahengi-i bezm'e uyan,
İçip zırvalamayan,
İşte o'nadır rakı.

Eşek içince zırlar,
Köpek içerse hırlar
Kedi içse tırmalar,
İnsanlar'adır rakı.

Al kadehi eline,
Dokun gönül teline,
Muhabbet alemine,
Bir merhabadır rakı.

Adabı, erkanı var,
Zamanı mekanı var,
Kimin ki iz'anı var,
O na şifadır rakı.

Gönül dargınlarına,
Vefa kırgınlarına,
Hayat yorgunlarına,
Haza devadır rakı.

Mirkelamoğlu der ki:
Had bilmezsen eğer ki,
Öyle rüsva eder ki,
Başa beladır rakı.

Necip Mirkelamoğlu

Rakı Kimlerle İçilir

Kimlerle içilir ?

Rakı içmeye başlamadan önce sofranızın meyhanedekiler gibi donatmalıyız. İçeceğimiz insanlara gelince bunlar sevdiklerimiz, arkadaşlarımız, muhabbeti güzel olanlar, hoşgörülü olanlar, dinlemesini bilecek, sizin de onları dinlerken zevk alabileceğiniz hoşgörü sahibi, keyif kaçırmayacak veya aile ortamında ya da kız arkadaşınız olabilir.



Bu sofranın insanların birbirlerini anlayabileceği, birbirlerine anlatmak istedikleri karşılıklı sevgi ve saygının hakim olduğu bir sofradır.



Rakı içtikten sonra huzursuzluk yaratmak için, kafanız bozuk olduğu zaman veya birinin hatırı olduğu için içilmemelidir. Rakı insanları birbirlerine yaklaştırdığı kadar çok fazla da uzaklaştırabilir. Dengeli demlenmeyi bilmiyorsak ortamımızın tadı kaçır.

Rakı sofrasına otururken ve kalkarken eklimızda olması gereken o masaya gülüp eğlenmek için oturduğumuzdur.

Rakı sofrasında insanlar çok mütevazi ve samimi oldukları için bu masada dostluklar pekişir ve kolay arkadaş edinilir. Eskilerden beri bu şekilde cereyan etmiştir. Hala da öyle olduğunu görebiliyoruz. Rakı en güzel aile ortamında içilir.

Bu davranış karı koca arasındaki veya aile fertleri arasındaki bağları kuvvetlendirir. Burada anlatılanlar sadece içmesini veya demlenmesini bilenler içindir.

Rakı Nasıl İçilir

Rakı nasıl içilir?



Eskiden rakı kadehlerde sek olarak içilir ve üzerine bir yudum su alınırdı. Günümüzde ise rakıyı rakı bardağı dediğimiz aslında limonata bardağı olan bardakta sek olarak değil de su ile karıştırarak içiyoruz. Rakı içmenin en büyük püf noktası soğutulmuş rakı, bardak ve soğuk sudan geçer. Aksi takdirde rakı içiminden hiçbir zevk alınmaz.

Çoğu insan rakıyı kendine özgü bir tarzda içer. Kimisi sulandırarak, kimisi sek içerek, kimisi şişesinden içerek keyif almaya çalışır. Büyük çoğunluk ise kendi ağız tatlarına en uygun karışımı hazırlar.

Rakı hazırlanırken dikkat edilmesi gereken çok önemli bir nokta da bardağa önce rakı, sonra su, son olarak da buz konulmasıdır. Rakıyı sulandırmadan üzerine buz konulursa rakının aroması kristalleşir ve rakının tadı bozulur. Rakı meze ile birlikte yudum yudum ve yavaş içilir.

Demlenmek rakı içerken kullanılan bir kelimedir. Bunun sebebi çayın rengi ve kokusu suya sinerek içilecek kıvamı almasıdır. Atalarımız da buradan yola çıkarak rakı masasında demlenme sözcüğünü kullanır. Rakı sofrasında demlenmek ve sarhoş olmayı birbirinden ayırtedebilmek gerekir. Bu yüzden rakı içmek özen gerektiren bir iş olduğundan sadece içmesini bilenle içilir. Rakı içen herkes kendi ayarını kesinlikle bilir. Sınırları zorlamaya başladığımızda bu işe dur demeyi bilmeliyiz. Rakıyı bilinçli olarak tadını seviyorsak içmeliyiz. Rakı hiçbir zaman sarhoş olmak için içilecek bir içki değildir. Çünkü bunun sonuçları çok kötü olabilir. Eğer rakı masasında biz ve karşımızdakiler dengeli demlenebiliyorsak ne mutlu bize.

Rakı yalnız başına içilmeyip arkadaşlar veya dostlarla birlikte içilir. Çünkü rakı masaları sohbetlerin yapıldığı, hikayelerin anlatıldığı, hem dinleyici hem konuşmacı olduğumuz bir ortamdır. Bu sanki bir grup terapisine benzer. Ayrıca rakı masasında herkes birbirine saygılı olmak zorundadır.



Rakı Ne Zaman İçilir

Ne zaman içilir ?

Haydi Abbas, vakit tamam ;
Akşam diyordun, işte oldu akşam
Kur bakalım çilingir soframızı
Dinsin artık bu kalp ağrısı

35 yaş şiiri / Cahit Sıtkı Tarancı



Birçok şairin de dediği gibi güneş battıktan sonra içilir. Akşamın karanlığında günün üzerimizde bıraktığı etkiyi azaltmak, rahatlamak ve biraz olsun dertlerimizden uzaklaşmak için içilir.

Aynı zamanda akşam olduğunda herşey görmek zorunda kalmayız. Canımızın istediklerini, kalbimizin hissettiklerini, kısacası görmek istediklerimizi görürüz.

Rakı içerken mevsimlerin de farklı etkileri oluşur insan üzerinde. Örneğin bir ilkbahar akşamında ırmak kenarında suyun sesini dinlerken...Kışın çatıya vuran yağmurun sesini dinlerken... Sıcak bir yaz akşamında arkadaşlarımızla bir araya geldiğimizde, rüzgarlı bir sonbahar gününde dökülen yaprakları izlerken içilen rakılar damağımızda hep farklı tatlar bırakır.

Bunlardan farklı olarak rakı aile toplantılarında, misafirliklerde, herhangi birşeyi kutlamak için, dostlarla bir araya geldiğimiz zamanlarda içilir.



Rakı Nerede İçilir

Nerede içilir ?



Türkiye' de rakı başta meyhane olmak üzere, barda, restoranda, piknikte, otellerde ve tabii ki evde içilir. Farklı yerlerde rakı içmenin farklı adaptaları vardır.

Meyhane, mey (şarap) ve hane kelimelerden türemiştir. Türkiye'ni dört bir yanında İstanbul meyhaneleri kendilerine özgü üslupları ile ünlenmişlerdir. Meyhaneye kesinlikle karın doyurmak için girilmez. Meyhanenede ana yemekler (karın doyurucu) hariç tüm mezeler bulunur.

Buralarda restoranlardaki gibi mezeler münüden değil görerek seçilir. Meyhane geleneklerine göre sofrayı donatmak deyimi çok kullanılır. Meyhane saygılı bir ortam ve her müşteri bir kraldır. Meyhanelerde insanları rahatsız etmeyecek şekilde Türk Sanat Müziği çalınabilir. Günümüzde meyhanelerde maç ve at yarışları izleyen insanları görmek bizi üzüyor.

Bar ortamları kalabalık, yüksek sesli müzik olduğundan rakı içmek için bir mekan değildir. Barlarda çoğunlukla amerikan bar kullanıldığından bu masalarda da rakı içmek uygun değildir.

Restoranlar meyhanelerle aynı işi yapmalarına rağmen bu gibi yerler kendilerini bir üst düzeyde görüyorlar. Buralarda rakı içmek meyhanelerdeki kadar keyifli olmaz.



Rakı içmek için bir diğer ortamsa doğadır. Pikniğe gittiğimizde ızgara yapılır, peynir ve domates gibi çok güzel mezelerimiz olur yanımızda. Türkiye'de piknik yapmak için genellikle şehir dışına çıkmak zorunda kalırız. Bu gibi yerlere yürüyerek gidilmesi zor olduğundan arabayı giderken biz, dönüşte de rakı yerine kola içen bir arkadaşımızın kullanması iyi olur. Bir de halk arasında açık havada rakı insanı çarpmaz şeklinde bir söylenti vardır. Bu kesinlikle yanlış ve yapılmaması gerekir. Çünkü alkol güneş altında insanı daha fazla etkiler. Eğer alkolden veya rakıdan hoşlanmıyorsak bir tane bira veya bir bardak kırmızı şarap piknikte daha uygun olur.

8. Soslu Karides Salatası

500 gr karides, 1 küçük soğan, 1 küçük havuç, 1 ince dal pırasa, 1 kerevizin dal ve yaprağı, 1 çay kaşığı tuz. Sos için, yarım su bardağı yoğurt, 1 yemek kaşığı ketçap, 2 diş sarmısak, 1 tatlı kaşığı sirke, 1 tatlı kaşığı limon suyu, madanoz.

Karidesleri önce temizleyin. Sosu hazırlamak için yoğurt ve ketçapı karıştırın, bunlara sarmısağı ezerek katın. Sirke, limon suyu, kıyılmış maydanozu ilave ederek iyice karıştırın. Soğuyan karidesleri önce kafalarını kopartıp kabuklarını zedelemeyen soyun, tek sıra olarak yayvan bir servis tabağına dizin. Üzerine sosu dökerek sofraya getirin. İsterseniz karıştırmadan sosu ayrı bir kapta soğuş karideslerin yanında servis yapabilirsiniz.

9. Sarmısak Turşusu

Yarım kilo sarmısak, 1 su bardağı sirke. 1 silme yemek kaşığı deniz tuzu, 1-2 sap kereviz yaprağı, 3-4 sap dereotu.

Sarmısakların kabuklarını ayıklayın. Kaynar suda bir dakika bekletin, süzün ve kurulayın. Aralarına kereviz ve dereotu yapraklarını koyarak sarmısak dişlerini kavanoza yerleştirin. Diğer yandan sirke ve tuzu birkaç dakika kaynatıp soğumaya bırakın. Sirke ve tuz karışımını soğuduktan sonra sarmısakların üstünü örtecek şekilde kavanoza boşaltın. Kuru ve az ışık alan bir yerde bir ay süre ile bekletin. Meze olarak tek başına veya yeşil zeytinin yanında servis yapın, salataları süslemek için kullanın.

10. Sarmısaklı Karides

250 gram orta boy iri karides, 6 diş sarmısak, 1 çay kaşığı kırmızı toz biber.

Çiğ karidesleri ayıklamadan bütün olarak ısıya dayanıklı (toprak veya cam kap veya fırın tepsisi) yayvan bir kaba dizin. Sarmısakların kabuklarını soyun ve doğrayın, karideslerin üzerlerine dağıtın, kırmızı pul biberi ekin, karidesler renk değiştirinceye kadar 10 dakika süre ile fırında tutun, sıcak servis yapın.

11. Karides Salatası

250 gram küçük karides, 1 pırasa, 1 küçük havuç. 2 dal kereviz yaprağı, yarım demet maydanozun sapları. 1 orta boy domates. 1 arliston biber. 1 sivri biber, 8 küçük kültür mantarı. 8 yeşil zeytin, 1 yemek kaşığı doğranmış salatalık turşusu, yarım demet maydanozun yaprağı, 3 yemek kaşığı zeytinyağı. 1 limonun suyu, 1 çay kaşığı tuz.

Pırasayı yıkayın, dış kabuğunu soyun, beyaz ve yeşil kısımlarını yarım santim kalınlığında doğrayın. Havucu kazıyın, yıkayın, yarım santim kalınlığında doğrayın. Kereviz yaprağını yıkayın. Maydanozu yıkayın, saplarını kesin, yapraklarını ince doğrayın. Pırasa, havuç, kereviz yaprağını ve maydanoz saplarını tuz ile birlikte içinde soğuk su olan bir zencereye koyun, fokurdamaya başladıktan sonra 10 dakika süre ile kaynatın. Srenin sonunda karidesleri kaynar suya atın, zedelemeden kevgir ile karıştırarak 3-4 dakika haşlayın, tencereyi süzgece boşaltın, soğumaya bırakın. Soğuyan karideslerin kafalarını atın, kabuklarını ayıklayın. Domatesi kaynar suda çok kısa bir süre tutun, çıkarıp kabuğunu soyun, küçük küpler şeklinde doğrayın. arliston ve sivri biberin saplarını kesin, tohumlarını boşaltıp, yarım santim uzunluğunda doğrayın. Mantarları limonlu suyun içine atın, ovarak üzerlerini temizleyin, saplarının sararmış kısımlarını kesip atın, mantarların herbirini dörde bölün. Bir salata kabında karides, domates, yeşil biber, mantar, zeytin, turşu, maydanoz, zeytinyağı, tuz ve limon suyunu karıştırın, sofraya getirin. Kış mevsiminde domates ve yeşil biberin lezzetlisini bulamadığınız takdirde diğer tarif (Karides salatası soslu) uygulamanızı öneririz.

12. Limon Salçalı Hamsi

12 adet iri hamsi, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 2 limonun suyu, 1 çay kaşığı taze çekilmiş karabiber, yarım çay kaşığı tuz, yarım demet dereotu.



Hamsilerin kafalarını kopartın. İçlerini temizleyin. Yıkayın, biraz una bulayın. Bir kaç dakika bekleyip kolayca ortalarındaki kılçıkların etlerini zedelemekten çıkartın. Bu şekilde elde edeceğiniz hamsi filetoalarını kanlarının tamamen çıkması için 15 dakika soğuk suda bekletin. Bir kaba derileri alta gelecek şekilde balıkları açarak yanyana yerleştirin. 4 kaşık su koyup beş dakika süre ile buğulama yapın. Soğutun. Balıkları zedelemekten bir servis tabağına alın. Zeytinyağını, limon suyunu, tuzu ve karabiberi çırparak karıştırın. Üzerlerine gezdirin. Ayıklayıp kıyacağınız dereotunu serpin ve sofraya getirin. Aynı mezeyi sardalya ile de yapabilirsiniz. Dereotunu sevmediğiniz takdirde onun yerine fesleğen veya maydanoz kullanabilirsiniz.

13. Limonlu Çiğ Hamsi

12 adet iri hamsi, 2 diş sarımsak, 1 çay kaşığı tuz, 1 tatlı kaşığı rezene tohumu, 2 limonun suyu, 1 çay kaşığı taze çekilmiş karabiber.



Hamsileri önce bir güzel temizleyin, yayvan bir cam kaba derileri alta gelecek şekilde balıkları açarak bir sıra yerleştirin. Tuzu ekin, rezeneleri ve ince kıyacağınız sarımsakları serpin, karabiberi balıkların üzerinde gezdirin. Limon suyunu balık filotolarını örtecek kadar dökün. Kabiniz ufak, balıklarınız daha fazla ise ikinci bir sırayı da, aynı şekilde yapın. Üzerini kapatın buzdolabına koyarak en az 24 saat bekletin. Servis yapmadan önce limon suyundan çıkartarak üzerine sızma zeytinyağını gezdirip sofraya getirin. Aynı mezeyi sardalya ile de yapabilirsiniz. Bu durumda buzdolabında 2-3 saat bekletmek yeterli olur. Balıkların üzerine koyulan rezene tohumunun kokusunu sevmediğiniz takdirde yerine fesleğen, dereotu veya maydanoz kullanabilirsiniz.

14. Balıklı Domates Dolması

8 adet küçük domates, 1 kutu ton balığı konservesi (200 gr), 3 yemek kaşığı kırıntı beyaz peynir, 2 sivri biber, 1 yemek kaşığı limon suyu, 1 demet dereotu, 1 çay kaşığı kırmızı biber, tuz.



Domatesleri yıkayın. Üstelerini kapak şeklinde kesin. İçlerini küçük bir kaşıkla boşaltın. Tuz serpin. Ters çevirerek suların süzülmesi için bırakın. Balık konservesin yağını süzün. Çukur bir kaba boşaltın. Beyaz peyniri rendeleyin veya çatala ezerek kırıntı haline getirin. Sivri biberin sapını kesin, çekirdeklerini atın, halka şeklinde doğrayın. Dereotunun kalın saplarını atın. Yapraklarını çok ince kıyın. Peynir, sivribiber, limon suyu, dereotu ve kırmızı biberi balığa katın. Hepsini ezerek veya mutfak robotundan geçirerek püre haline getirin. Domateslerin içlerini bu harçla doldurup buzdolabında iki saat kadar tutun ve sofraya getirin. Arzu ederseniz ton balığı yerine sardalye konservesi veya başka bir balık haşlaması kullanabilirsiniz. Peynir kullanmak istemezseniz ton balığını mayonez ile karıştırıp domateslere doldurabilirsiniz.

15. Midye Pilaki

30-35 adet iri midye eti, 1 orta boy soğan, 1 körpe havuç, 1 küçük boy kereviz, 1 orta boy patates. 1 orta boy domates. 1 dolmalık biber, 1 tatlı kaşığı un, 1 çay kaşığı toz şeker, yarım demet maydanoz, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, tuz, karabiber.

Midyeleri yıkayın, süzün. Soğanın kabuğunu soyun, diş şeklinde çentim. Havucu kazıyın, uzunlamasına ikiye bölün, bir santim kalınlığında yarım ay şeklinde doğrayın. Kereviz ve patatesin kabuğunu soyun, bir santimlik küpler şeklinde doğrayın, kararmamaları için soğuk suya atın. Domatesin kabuğunu soyun, çekirdeklerini atın, küçük küpler şeklinde doğrayın. Dolmalık biberin sapını çıkarın, çekirdeklerini boşaltın, yarım ay şeklinde doğrayın. Maydanozu yıkayın, kalın dallarını atın, yapraklarını ince kıyın.

Üç kaşık zeytinyağı ile soğanı pembeleşinceye kadar (5-6 dakika) kavurun, havuç, kereviz ve patatesi ekleyin, 3-4 dakika daha kavurun, gerektiği takdirde sıcak su ekleyin, şeker, karabiber ve tuzunu koyun, sebzeler yumuşayana kadar pişirin. Sonunda domatesi, biberi ve unu katın, arada bir dibinin tutmaması için karıştırarak sebzeleri tam olarak pişirin. Sebzeler suyunu çekince midyeleri atın, iki-üç dakika daha kısık ateşte birlikte pişirmeye devam edin. Ateşi söndürünce maydanozu serpin, kendi tenceresi içinde soğumaya bırakın. Ilık veya soğuk olarak ikram edin. Arzu ederseniz taze domates yerine ılık suda eritilmiş 1 yemek kaşığı domates salçası katabilirsiniz.

16. Sarmısak Soslu Midye

20 midye eti, 3 diş sarmısak, yarım çay kaşığı tuz, yarım demet maydanoz, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 4 yemek kaşığı limon suyu.



Midyeleri yıkayın. Süzün, bir tencereye koyun ve kısık ateşte kendi suyu ile 10 dakika pişirin. Sarmısakları ayıklayın ve tuz ile ezin. Maydanozu ayıklayın, yıkayın, kalın saplarını atın ve yapraklarını kıyın. Sarmısak, limon suyu ve maydanozu karıştırıp midyelerin üzerine dökün. Karıştırın ve ılık servis yapın. Kabuklu midye kullanacaksanız önce midyeleri bir tencereye koyup ateşe oturtun ve kabukları açıldıkça midyeleri çıkartıp alın.

17. Palamut Marine

1 palamutun kılçıksız filetosu, 1 yemek kaşığı tam öğütülmemiş kara biber, yarım yemek kaşığı tuz, 3 limonun suyu.

Palamutu alırken iki fileto halinde kestirin. Yıkayın ve suyunu süzdürün. Kılçıksız filetoyu kağıt mutfak peçetesi ile kurulayın. Bir tabağa balık filetosunu koyun. İki tarafını da tuzlayın. Başka bir tabağa biberleri yayın. Tuzlanmış balığı elinizle bastırarak biber parçalarının saplanmasını, yapışmasını sağlayın. Ağız kapaklı çukurca bir cam kaba balığı yerleştirin. Üzerini örtene kadar limon suyunu dökün. Buzdolabına kaldırıp 4 gün bekletin. Servis yapmadan önce ince uçlu keskin bir bıçakla derisini soyun. Dilimleyerek sofraya getirin. Balığı dilimleyip üzerine biraz zeytinyağı serpip yanında kırmızı soğanla da servis yapabilirsiniz.

18. Bamya Kızartması

10-15 adet iri orta boy taze bamya, 1 yumurta, 1 kahve fincanı maden suyu, 1 yemek kaşığı un, su, tuz, kızartmak için sıvı yağ.

Bamyaları yıkayıp kurulayın. Yumurta, soda, un, tuz ve suyu karıştırın. Çırparak suluca hamur durumuna getirin. Sıvı yağı derince bir tavada kızdırın. Bamyaları hazırlamış olduğunuz bulamaca batırdıktan sonra kızartın. Fazla yağların süzülmesi için kağıt peçetesine çıkarın. Servis tabağına alarak sıcak olarak sofraya getirin. Kızartılacak bamyaların taze olması gerekmektedir. Servis yaparken yanında kesilmiş limon dilimi, limon suyu veya yoğurt verilmesi sindirimi kolaylaştırması açısından yararlı olacaktır.

19. Lahana Mezesi

Yarım kırmızı lahana, 1 dilim bayat ekmek, 1 su bardağı yoğurt, 3 diş sarmısak, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, yarım çay kaşığı sirke, 1 çay kaşığı pul biber.

Kırmızı lahanayı ince ince kıyın. 1 kaşık tuzla ovun. Yıkayın. Mutfak robotunda püre haline getirin. Ekmek diliminin kabuklarını kesin. 10 dakika suda bırakın. Çıkarıp avucunuzla sıkın ve didikleyin. Sarmısağı ayıklayın, dövün ve yoğurda katın. Önce kırmızı lahana püresi ekmek ve sarmısaklı yoğurdu karıştırın. Zeytinyağı ve sirkeyi katın, tekrar karıştırın. Servis tabağına alıp üzerine kırmızı pul biber ekin. Sofraya oturulmayan kalabalık toplantılarda bu mezeyi ekmek dilimlerine sürüp kanape olarak da sunabilirsiniz.

20. Cevizli Mercimek Köftesi

1 orta boy havuç, yarım su bardağı mercimek, yarım su bardağı ceviz içi, 2 yemek kaşığı un, çeyrek demet maydanoz, 1 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar, 1 yumurta, 2 yemek kaşığı galeta unu, tuz, karabiber.

Havuçları yıkayın, kazıyın, iki veya üçe bölün, az tuzlu suda yumuşayana kadar haşlayın, kendi suyunda soğumaya bırakın. Mercimeği ayıklayın, yıkayın, az tuzlu suda haşlayın. Havuç, mercimek ve ceviz içini kıyma makinesi veya mutfak robotundan geçirin. Un, maydanoz, kaşar, tuz ve karabiberi katın ve yoğurun. Elinizle köfte şekli verip galeta ununa batırın. Buzdolabında bir saat tutun. Çıkartıp kızgın yağda kızartın. Köfteleri tavadan çıkartınca kağıt havluda fazla yağın süzdürün. Sıcak servis yapın. Arzu ederseniz un yerine galeta unu katabilir ve hiçbir şeye bulamadan doğrudan yağa atıp kızartabilirsiniz.

21. Domatesli Fesleğenli Erişte

2 su bardağı ev eriştesi, yarım bardak su, 3 orta boy domates, 6 diş sarımsak, 4 iri yaprak yemeklik fesleğen, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, kırıntı beyaz peynir, tuz, karabiber.

Domatesleri irice rendeleyin. Sarımsakları ayıklayın ve havanda fesleğenler ile ezin. Dibi yapışmaz bir tencereye zeytinyağı ve fesleğenli sarımsağı koyun. İki dakika çevirerek kavurun. Domates rendesini ekleyin. Kaynamaya başlayınca su, tuz ve karabiberini koyun. 3 dakika daha kaynatın. Erişteyi ekleyin ve tahta kaşıkla karıştırıp yayın. Tencerenin ağzını kapatıp kısık ateşte suyunu tamamen çekene kadar pilav gibi pişirin. İndirmeye yakın tahta bir kaşıkla dibinin tutmaması için bir iki kere ezmeden karıştırın. Ateşi söndürüp on dakika demlendirin. Servis tabağına boşaltıp üzerine kırıntı veya rende beyaz peynir serpin, sıcak olarak sofraya getirin. Bir yaz yemeği olan bu erişteye piştikten sonra servis yaparken peynir yerine taze badem veya ceviz içi koyabilirsiniz.

22. Havuç Kızartması

2 orta boy havuç, 2 yemek kaşığı un, 1/3 çay bardağı kabartma tozu, 1 çay bardağı kırmızı biber, tuz, kızartma için sıvı yağ.

Havuçları yıkayın ve bütün olarak tuzlu suda 10 dakika haşlayın. Szn ve soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra kabuklarını sıyırın. Yarım santim kalınlığında verev doğrayın. Çukur bir kaba unu, kabartma tozunu, kırmızı biberi ve tuzu koyun. Yavaş yavaş su ekleyerek sulu bir hamur kıvamına getirin. Tavada yağı kızdırın, havuç dilimlerini teker teker bulamaca batırıp kızartın. ıkartıp kağıt peetede fazla yağını szn. Sıcak olarak servis yapın. Kabartma tozu yerine 2 yemek kaşığı maden sodası kullanabilirsiniz. Arzu ederseniz yanında yoğurtla servis yapabilirsiniz.

23. Havuç Mücveri

3 adet orta boy havuç, 3 adet taze soğan, 1 yemek kaşığı un, 1/4 demet dereotu, tuz, karabiber, kızartma için sıvı yağ.

Havuçları yıkayın. Kazıyın ve kabuklarını soyun. Rendeleyin. Taze soğanların dış kabuklarını soyun ve püskülünü atın. Ince halkalar şeklinde doğrayın. Maydanoz ve dereotunu yıkayın. Dallarını atın. Yapraklarını kıyın. Çukur bir kapta rende havuç, taze soğan, un, maydanoz, dereotu, yumurta, tuz ve karabiberi karıştırın. Çok yumuşak, az sulu hamur haline gelince tahta bir kaşıkla alıp kızgın yağa bırakın. Üzerini hafifçe bastırarak düzeltin. İki tarafını pembeleşene kadar kızartın. Kağıt peetede fazla yağını süzerek sıcak servis yapın. Yanında limon dilimi veya yoğurt ile ikram edebilirsiniz.

24. Biberli ve Cevizli Ispanak

500 gram ıspanak, yarım çay kaşığı kabartma tozu, 2 yemek kaşığı ceviz içi, 1 orta boy soğan, 2 diş sarmısak, 2 çay kaşığı pul biber, 2 yemek kaşığı zeytinyağı.

Ispanağın kök ve saplarını ayıklayın. Yapraklarını birkaç defa sudan geçirerek yıkayın. Iine kabartma tozu ve tuz koyduğunuz kaynar suda 3 dakika haşlayın. ıkartıp szn. Soğuyunca kıyın. Ceviz ilerini elinizle küçük parçalara ayırın. Soğanı ve sarmısağı entirin. Bir tavaya zeytinyağını koyup kızdırın. nce 3 dakika cevizi kavurun. Sonra soğan, sarmısak ve biberi atıp 2 dakika daha kavurmaya devam edin. Kıyılmış ıspanağı ekleyin. Tuz ve karabiberini ayarlayın. Sıcak servis yapın. Arzu ederseniz ceviz yerine dolma fıstığı kullanabilirsiniz.

25. Ispanak Köftesi

500 gram ıspanak, ½ çay kaşığı kabartma tozu, 1 su bardağı süt, 1 su bardağı lor, 1 yumurta, 3 yemek kaşığı un, ½ çay kaşığı hindistan cevizi, tuz, karabiber, ½ su bardağı kaşar peyniri rendesi.

Ispanağı her zamanki gibi hazırlayın. Çukur bir kaba alın. Iine sütü, lor, yumurtayı, unu, hindistan cevizini, tuzunu ve karabiberini koyup iyice karıştırın. Elinizle köfte şeklini verin ve una bulayın. Buzdolabında iki saat kadar bekletin. Bir tencerede su kaynatın, unlanmış ıspanak köftelerini teker teker içine atın, su yüzüne çıkan köfteleri bir kevgirle alın. Süzüp bir fırın tepsisine dizin. Üzerlerine kaşar rendesini serpip 10 dakika fırında tutun. Sıcak servis yapın. Un yerine galeta unu kullanabilir, yağa atıp kızartabilirsiniz.

26. Ispanak Kökü Mücveri

1 kilo ıspanak, 3 adet taze soğan, 2 yemek kaşığı un, 2 yemek kaşığı kırıntı beyaz peynir, yarım demet maydanoz, 2 yumurta, tuz, karabiber, kızartma için yağ.

Ispanağın yapraklarını köklerin 5 santim üzerinden kesin. Başka bir yemekte kullanmak üzere ayırın. Kökleri içinde bulunan su derince bir kaba alınır. Çamurlardan arınması için birkaç saat beklenir. Sudan çıkardıktan sonra ince uçlu bir bıçak ile kökleri iyice temizleyin. Herbir kökün ortadaki sapının ucunu kesin, tuzlu suya atıp 10 dakika haşlayın. Çıkartıp süzün. Soğuduktan sonra ince ince kıyın. Taze soğanları ince halkalar şeklinde doğrayın. Maydanozun yapraklarını kıyın. Çukur bir kapta kıyılmış ıspanak kökü, taze soğan, un, peynir, maydanoz, yumurta, tuz ve karabiberi karıştırın. Çok yumuşak, az sulu bir hamur haline gelince, tahta bir kaşık ile alarak kızgın yağa bırakın. Üzerini hafifçe bastırarak düzeltin. İki tarafını da kızartın. Kağıt peçetede fazla yağın süzerek sıcak servis yapın. Ispanak kökü mücverini yanında yoğurt veya limon dilimi ile ikram edebilirsiniz.

27. Kabak Mücveri

3 adet orta boy kabak, 4 adet taze soğan, 1 diş sarımsak, 4 demet dereotu, 2 yumurta, 3 yemek kaşığı un, 50 gram ezilmiş beyaz peynir, yarım çay kaşığı karabiber, kızartma için sıvı yağ.

Kabakları yıkayın, sap kısmını ve altındaki siyah yuvarlak kısmı kesin. Kabuklarını sıyırarak soyun ve iri parçalar halinde rendeleyin. Çukur bir kaba koyarak su salmasını bekleyin. Taze soğanın püskülünü kesin, dış yapraklarını soyun ve ince halkalar halinde doğrayın. Sarımsağı ayıklayıp ince ince çentim. Dereotunu yıkayıp kalınca dallarını atın. Yapraklarını doğrayın. Peyniri bir kap içinde çatalla ezin. Suyunu salmış rendelenmiş kabakları avucunuzun içinde sıkarak kalan suyunu da süzün. Kabağın üzerine taze soğan, sarımsak, dereotu, un, peynir ve karabiberi ilave edin. Yumurtaları kırın. Hepsini iyice karıştırın. Karışım sulu olmayan yumuşak bir hamur haline gelince tavada yağı kızdırın. Kaşığı doldurup yavaşça tavaya bırakın. Üstlerini de kaşığın sırtı ile hafifçe düzelterip yakmadan iki taraflarını da kızartın. Kızaran mücverleri kağıt mutfak peçetesinin üzerine çıkartın. Servis tabağına alarak soğumadan sofraya getirin. Hem yumurta içerdiği hem de yağda kızardığı için oldukça ağır olan mücveri dengelemek için yanında yoğurt ile servis yapmakta yarar vardır. Mücveri kuvvetli ateşte kızartırsanız dışı çok çabuk pişer, hatta yanar. İçi ise çiğ kalır. Bu nedenle ateşin kuvveti iyi ayarlanmalıdır. Karışım sulu olduğu takdirde biraz un ilave ederek kıvam elde edilir.

28. Kabak Çiçeği Kızartması

16 adet kabak çiçeği, 3 yemek kaşığı un, 1 yumurta, yarım su bardağı ılık süt, tuz.

Kabak çiçeklerini bir kaba koyacağınız suya daldırarak zedelemekten yıkayın. Suların süzülmesi için ters çevirip dizin. Una yumurtayı kırın. Tozunu koyun, çırparak azar azar ılık sütü ekleyin. Gerektiği kadar ılık su ilave ederek koyu bir bulamaç haline getirin. Bir tavada zeytinyağını kızdırın. Kabak çiçeklerini bulamaca batırıp iki taraflarını da kızartın. Sıcak olarak sofraya getirin. Yanında limon dilimi veya sarmısaklı, dereotlu süzme yoğurtla servis yapabilirsiniz.

29. Karnıbahar Mücveri

1 adet küçük boy karnıbahar, 1 tatlı kaşığı sirke, 7 adet taze soğan, 2 yemek kaşığı un, yarım demet dereotu, 1 yumurta, 100 gram kırıntı beyaz peynir, tuz, karabiber, kızartma için sıvı yağ.

Karnıbaharın yeşil yapraklarını ayıklayın. Dip kısmını hafifçe oyarak çıkartın. Zedelemekten 3-4 parmak büyüklüğünde parçalara ayırın. İçinde tuz ve sirke bulunan kaynamakta olan suya atarak yumuşayınca kadar haşlayın. Süzün ve çatalla ezin. Taze soğanın dış kabuklarını soyun, püskülünü atın ve ince halkalar halinde doğrayın. Dereotunu yıkayın, dallarını atın ve ince ince kıyın. Çukur bir kapta un, dereotu, yumurta, peynir, tuz ve karnıbahar ezmesini katın. Tekrar karıştırın ve köfte şeklini vererek kızgın yağda kızartın. Kağıt mutfak peçetesinde fazla yağını süzerek sıcak servis yapın.

30. Limonlu Ayva

1 ekme  ayvası, 1 limonun suyu.

Ayvayı ortadan ikiye bölün. Herbir yarım ayvayı doğrama tahtasına koyup en fazla yarım santim kalınlığında yarım ay şeklinde doğrayın. Dilimlerin ortalarındaki çekirdekleri ve sert kısımları bıçak ile temizleyin. Yayvan bir kaba dizip hemen üzerlerine limon suyunu gezdirin. Ayvayı doğrar doğramaz limon suyunu serpmesenz rengi kararır.

31. Mantar Sote

500 gram kültür mantarı, 10 di  sarmısak, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 orta boy domates, 2 sivri biber, tuz, karabiber, 1 tatlı kaşığı kekik, 1 çay kaşığı kırmızı pul biber, 1/3 demet maydanoz.

Mantarların üzerlerindeki çamur ve toprakları elinizle ovarak temizleyin. Iyice yıkayın, saplarının rengi solmu  uçlarını kesip atın. Büyük mantarları dörde, k  k mantarları ikiye bölün. Soğuk suda tutun. Sarmısakları ayıklayın ve bütün bırakın. Domatesi sıcak suya sokup çıkartın, kabuğunu soyun, k  k küpler halinde doğrayın. Sivri biberlerin sapını kesin, tohumlarını boşaltın, 1 cm uzunluğunda doğrayın. Maydanoz yapraklarını yıkayın, ayıklayın, ince ince kıyın. Zeytinyağını bir tavada kızdırın, sarmısakları atın, bir dakika kadar tahta kaşıkla çevirerek kızartın. Mantarları ilave ederek karıştırmaya devam edin. Mantarlar önce su salıp ardından çekmeğe başlayınca domates, yeşil biber, tuz ve karabiberi ekleyin. Kısık ateşte 10-15 dakika pişirin. Ocağı kapatıp kekiği koyun ve karıştırın. Sofraya getirirmeden önce kırmızı biber ekin ve maydanozu serpin.

32. Sebzeli Muska Böreği

1 hazır yufka, 3 yaprak pazı, 2 pırasa, 1 orta boy havuç, 1 küçük boy patates, tuz, karabiber, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, kızartma için sıvı yağ.

Yuvarlak yufkayı ortasından keserek iki parçaya ayırın. İki yarım yufkayı üstüste koyun tekrar ikiye bölün. Böylece dört parça yufka elde etmiş oldunuz. Aynı işlemi dört yufka parçası ile tekrarlayıp en sonunda 16 üçgen parçaya bölün. Pazıları yıkayın, herbir yaprağını uzunlamasına ortadan kesin, kalın damarlı kısmını çıkartın. Yaprakları ince ince kıyın. Pırasanın en dıştaki kabuğunu soyun, püskülünü kesin, beyaz kısmını halka şeklinde ince ince doğrayın. Havucu yıkayın, kazıyın ve rendeleyin. Zeytinyağını tavaya koyun, kızınca pırasaları atın ve çevirerek iki dakika kızartın. Havucu ilave edin 3 dakika daha kızarttıktan sonra pazıyı ekleyin. 3 dakika daha kızartın. Tavayı ateşten alın. Haşlanmış patatesi, tuzu, karabiberi ilave edin, iyice karıştırın ve soğumaya bırakın. Herbir yufka parçasının geniş tarafına soğumuş sebze karışımından koyarak muska şeklinde sarın, sonuna geldiğinizde ortada kalan ince ucu bir küçük kaseye koyacağınız suya batırarak sarmış olduğunuz kısmın üzerine yapıştırın. Yağda kızartarak önce bir kağıt mutfak havlusunda fazla yağını süzün. Sıcak olarak servis yapınız. Sebzeli börek için mevsim, mevcut malzemeler ve zevkinize göre daha farklı biçimde de hazırlayabilirsiniz. Böreği isterseniz muska değil sigara şeklinde de sarabilirsiniz.

33. Patates Köftesi

3 orta boy patates, 3 sap taze soğan, 1 küçük boy domates, 2 sivri biber, 1 çay kaşığı baharı, 1 çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı tuz, yarım demet maydanoz, 1 yemek kaşığı un, 1 yumurta, sıvı yağ.

Patatesleri yıkayın, tuzlu suda haşlayın ve biraz soğuyunca ezerek püre haline getirin. Soğanın kabuğunu soyun bir kaba ince ince çentim, 1 çay kaşığı tuz ile ovun, sudan geçirin, avucunuzla sıkın, patatese ekleyin. Domatesi ikiye bölün, rendeleyin. Sivri biberin sap ve tohumlarını atın, çok ince halkalar halinde doğrayın. Maydanozu yıkayın, saplarını ayıklayın, yapraklarını ince ince kıyın. Köfte baharı, karabiber ve tuzu katın ve iyice karıştırın, yoğurun, ince uzun köfteler yapın. Sıvı yağı kızdırın, köfteleri önce una sonra yumurtaya batırıp kızartın. Domates yerine bir tatlı kaşığı salçayı ılık suda eritip katabilirsiniz.

34. Patates Mucveri

250 gram patates, 5 adet taze soğan, 2 yemek kaşığı un, 4 yemek kaşığı kırıntı beyaz peynir, 1/3 demet maydanoz, 2 yumurta, 1 çay kaşığı kabartma tozu, tuz, karabiber, kızartma için sıvı yağ.

Patatesleri yıkayıp kabuğunu soyun, içinde soğuk su bulunan bir kaba rendeleyin. Taze soğanların dış kabuğunu soyun, püskülünü atın, ince halka şeklinde doğrayın. Maydanozu yıkayın, dallarını atın, yapraklarını kıyın. Çukur bir kapta sudan çıkartıp avucunuzda sıkarak suyunu süzeceğiniz patates rendesi, taze soğan, un, peynir, maydanoz, yumurta, kabartma tozu, tuz ve karabiberi karıştırın. Çok yumuşak az sulu bir hamur haline gelince tahta bir kaşık ile alarak kızgın yağa bırakın. Üzerini hafifçe bastırarak düzeltin, iki tarafını da kızartın. Kağıt mutfak peçetesinde fazla yağın süzerek sıcak servis yapın. Patates mucverini yanında ketçap veya yoğurt ile ikram edebilirsiniz.

35. Soslu Patlıcan Kızartma

3 adet patlıcan, 2 orta boy domates, 2 diş sarmısak, 1 tatlı kaşığı sirke, 1/3 demet maydanoz, 1 çay kaşığı toz şeker, 1 tatlı kaşığı biber salçası, tuz, karabiber, kızartma için yağ.

Patlıcan sapını kesin, kabuğunu uzunlamasına şeritler halinde soyun. Yarım santim kalınlığında uzun dilimler halinde doğrayın. Tuzlu suya atın. Domatesleri ikiye bölün, rendeleyin. Sarmısakları ayıklayın, biraz tuzla havanda dövün. Maydanozu ayıklayın, saplarını atın, yapraklarını ince ince kıyın. Biber salçasını yarım kahve fincanı ılık suda eritin. Tuzlu sudan çıkartacağınız patlıcan dilimlerini iki avucunuzun arasında zedelemekten sıkın. Kızgın yağa atarak iki taraflarını da kızartın. Önce kağıt mutfak peçetesinin üzerine çıkartın. Fazla yağın süzün. Sonra yayvan bir tabağa dizin. Bir sahane domates rendesi, sarmısak, sirke, toz şeker, biber salçası, tuz ve karabiberi koyun. Bunların üzerine patlıcanların içinde kızarmış olduğu yağdan iki yemek kaşığı alarak ekleyin. Beş dakika pişirin. Patlıcanları tam sofraya götürürken üzerlerine sıcak sosu dökün. Sosunu son anda sıcak olarak koyacağınız için patlıcanları daha önceden kızartabilirsiniz. Arzu ederseniz yanında yoğurt ile servis yapabilirsiniz.

36. Patlıcan Puf Kızartma

1 adet bostan patlıcanı, 1 yemek kaşığı un, yarım çay kaşığı kabartma tozu, yarım bardak su, kızartma için zeytinyağı.

Patlıcanın sapını kesin, kabuğunu uzunlamasına şeritler halinde soyun. Yarım santim kalınlığında yuvarlak dilimler halinde doğrayın. Tuzlu suya atın. Un, yumurta ve kabartma tozunu suyla karıştırarak bulamaş haline getirin. Tuzlu sudan çıkartacağınız patlıcan dilimlerini iki avucunuzla zedelemekten sıkın. Bulamaca batırın ve kızgın yağda atarak iki tarafını da kızartın. Pişerken kabaran patlıcanları bir kağıt mutfak havlusuna çıkartın ve fazla yağın süzün servis tabağına alın. Patlıcanları yemeden çok önce yaparsanız soğuyup çitir kıvamlarını kaybeder. Arzu ederseniz ayrıca yanında yoğurt ile servis yapabilirsiniz.

37. Patlıcan Köftesi

3 adet patlıcan, 3 yemek kaşığı kaşar rendesi, 2 yemek kaşığı un, 1 yumurta, 1/3 demet maydanoz, 2 yemek kaşığı galeta unu, tuz, karabiber.

Patlıcanları yıkayıp kuruladıktan sonra ince uçlu bir bıçağı saplayarak herbirinin üzerinde üç dört ince yarık açın. Ocak üstünde çevirerek közleyin. Pişen patlıcanların kömürleşmiş kabuklarını musluk altında soyun. Sapını kesin, çatala ezin. Patlıcanlara kaşar rende, un, yumurta, maydanoz, tuz ve karabiberi katın ve yoğurun. Elinizle köfte şekli verip galeta ununa batırın. Buzdolabında bir saat bekletin. Çıkartıp kızgın yağda kızartın. Köfteleri tavadan çıkartıp kağıt mutfak havlusunda fazla yağın süzün. Sıcak servis yapın. Yoğururken fazla sulu olursa un miktarını artırabilir fazla kuru olursa bir yumurta daha ilave edebilirsiniz.

38. Patlıcanlı Sigara Böreği

1 hazır yufka, 1 orta boy patlıcan, 1 yemek kaşığı rendelenmiş beyaz peynir, 1 yumurta, tuz, karabiber, kızartma için sıvı yağ.

Yuvarlak yufkayı ortasından ikiye kesin, iki yarım yufkayı üstüste koyup tekrar ikiye bölün. Yufkayı toplam sekiz parçaya bölün bu şekilde yaparak. Patlıcanların üzerine gelen yeşil sap yapraklarını kesin, yıkayın, kurulayın, ince uçlu bir bıçağı saplayarak üzerinde üç dört yarık açın. Ocak üstünde çevirerek közleyin. Pişen patlıcanın kömürleşmiş kabuklarını akan musluk altında soyun. Sapını kesin, doğrayın ve çatalla ezin. Beyaz peyniri rendeleyin. Patlıcana katın. Patlıcan ve beyaz peynir karışımına yumurtayı kırın. Yufka ve peynirin tuzunu hesaba katarak az tuz ile karabiberi ekleyin. İyice karıştırın. Herbir parça yufkanın geniş tarafına iki tarafından 1 santim boşluk bırakarak patlıcan karışımından koyun. Kenarlarda bırakmış olduğunuz boş yufka kısımlarını karışımın üstüne katlayın. Yufkayı sigara şeklinde sarın, sonuna geldiğinizde ortada kalan ince ucu bir küçük kaseye koyacağınız suya batırarak sarmış olduğunuz kısmın üzerine yapıştırın. Yağda kızartarak önce bir kağıt mutfak havlusunda fazla yağını süzün. Sıcak olarak sofraya getirin.

39. Pırasa Mücveri

4 adet pırasa, 4 adet taze soğan, 2 yemek kaşığı un, 3 yemek kaşığı kırıntı peynir, ¼ demet maydanoz, 1 yumurta, tuz, karabiber, kızartma için sıvı yağ.

Pırasaları yıkayın, en dıştaki kabuğunu soyun, yeşil kısımları ile birlikte halka halka doğrayın. Tuzlu suya atıp yumuşayınca kadar 10 dakika haşlayın. Çıkartıp süzün, soğuduktan sonra ince ince kıyın. Taze soğanların dış kabuğu soyun, püskülünü atın, ince halkalar şeklinde doğrayın. Maydanozu yıkayın, dallarını atın, yapraklarını kıyın. Çukur bir kaptaki kırılmış pırasa, taze soğan, un, peynir, maydanoz ve yumurta, tuz ve karabiberi karıştırın. Çok yumuşak, az sulu bir hamur haline gelince tahta bir kaşıkla alarak kızgın yağa bırakın. Üzerini hafifçe bastırarak düzeltin. İki tarafını da kızartın. Kağıt mutfak peçetesi ile fazla yağını süzerek servis yapın. Pırasa mücveri yanında çeyrek limon ile ikram edilebilir.

40. Mantar Izgara

350 gram iri kültür mantarı, 6 diş sarmısak, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 demet maydanoz, tuz, karabiber, 1 çay kaşığı kırmızı pul biber.

Mantarların zerindeki çamur ve toprakları elinizle ovarak temizleyin. Iyice yıkayın, saplarını yuvarlak kısımlarını zedelemeyen parmaklarınızla hafifçe bastırıp ve döndürerek çıkartın. Soğuk suya atın. Maydanozu yıkayın, sap ve dallarını ayıklayın ve yapraklarını ince ince kıyın. Sarmısakları ayıklayın, havan veya el presinde ezin, maydanoza katın. Sarmısakları maydanoza tuz, karabiber ve zeytinyağını ilave edin ve karıştırın. Sudaki mantarları çıkartın, ters çevirip içlerindeki suyu boşaltın, bir küçük kaşık yardımı ile ilerini sarmısaklı maydanozla doldurun. Üzerlerine kırmızı pul biber ekin ve fırının üstten ızgarasında yumuşayıncaya kadar pişirin. Mantarların içine sarmısaklı maydanoz yerine karides, peynir, dereotu veya kaşar peyniri de koyabilirsiniz.

41. Yeşil Fasulye Mücveri

250 gram yeşil fasulye, yarım çay kaşığı kabartma tozu, 2 yemek kaşığı un, 2 yemek kaşığı kırıntı beyaz peynir, 2 diş sarmısak, 1/3 demet maydanoz, 1 yumurta, tuz, karabiber, kızartma için sıvı yağ.

Taze fasulyeleri içine yarım çay kaşığı kabartma tozu atacağınız tuzlu suda haşlayın, çıkartıp szn, ince ince doğrayın. Sarmısağı ayıklayın, ince ince entirin. Maydanozu yıkayın, saplarını atın, yapraklarını kıyın. Çukur bir kaptaki un, peynir, sarmısak, maydanoz, yumurta, tuz ve karabiberi karıştırın. Çok yumuşak az sulu bir hamur haline gelince tahta bir kaşıkla hafifçe bastırarak düzeltin. İki tarafını da kızartın. Kağıt mutfak peçetesinde fazla yağını süzerek sıcak servis yapın. Mücveri yanında çeyrek limon dilimleri ile ikram yapabilirsiniz.

42. Arnavut Ciğeri

1 adet koyun veya 350 gram dana ciğeri, 1 su bardağı süt, 1 iri soğan, 1 demet maydanoz, 1 tatlı kaşığı sumak, 1 çay kaşığı pul biber, tuz, un, kızartma için sıvı yağ.

Karaciğerin zarını ve sinirlerini ayıklatın. 2 cm büyüklüğünde küp şeklinde doğratın. Yıkayıp kevgirde kanının süzülmesi için bir süre bırakın. Yayvan bir kaba alın. Üzerlerine süt dökerek daha gevrek olmaları için 1-2 saat bekletin. Soğanın kabuğunu soyun ve uzunlamasına ortadan bölün. İnce olarak yarım ay şeklinde doğrayın. Bir kapta tuz ile ovun, sudan geçirin ve süzün.

Maydanozu yıkayın, saplarını atın, yapraklarını kıyın, sumak ile birlikte soğana ilave edin. Karıştırın, servis için kullanacağınız kapaklı bir kabın kenarına koyun. Ciğerleri çıkartın, süzün ve una bulayın. Derince bir tava veya kızartma tenceresinde sıvı yağı kızdırın. İki avucunuzla alacağınız unlanmış ciğerleri sallayarak fazla unlarının gitmesini sağlayın. Tavaya atın ve bir kevgir ile durmadan karıştırarak iki dakika süre ile kavurun. Yağını süzerek çıkartın, içine maydanoz- soğan piyazını koymuş olduğunuz kaba alın. Tuzunu serpin ve kapağını örtün. Kalan ciğerleri de aynı şekilde kızarttıktan sonra hepsinin üzerine kırmızı pul biberi serpin. Sıcak servis yapın. Bu yemeği kuş başı yerine yaprak kesilmiş ciğer ile de yapabilir, yanına soğan piyazı yerine üzerine dereotu koyabilirsiniz. Pişen ciğerleri kapaklı sahana, piyazın yanına hemen konmasının amacı soğan, maydanoz ve ciğer kokularının birbirlerine sinmesini sağlamaktır. Ciğerleri yağda ne kadar uzun süre tutarsanız o kadar sert olur. Arzu ederseniz ciğerlerin üzerine pul biber serpmek yerine masaya küçük kaplar için de kimyon, kekik, toz kırmızı biber koyabilirsiniz.

43. Beyin Tava

1 adet koyun beyni, 1 çay kaşığı sirke, 1 çay kaşığı tuz, 1 yemek kaşığı un, 1 yumurta, kızartma için sıvı yağ.

Beynin üzerindeki zarı akar soğuk suyun altında, beynin kıvrımlarını zedelemeyen ayıklayıp çıkartın. Çukur bir kaba 2-3 bardak su ile sirke ve tuzu koyarak kaynatın. Su kaynayınca temizlenmiş beyni yavaşça içine atın, ateşi kısarak 5 dakika haşlayın. Haşlama suyunu atın, yerine soğuk su koyup beyinleri soğumaya bırakın. Soğuyan haşlanmış beyni sudan çıkartın. Suyunun süzülmesini için birkaç dakika bekleyin. Doğrama tahtası üzerine koyarak keskin bir bıçakla 4 parçaya ayırın. Bir kaba yumurtayı kırın, unu koyun, azar azar su ekleyerek pütürsüz bir hamur elde edene kadar çırpın. Bir tavada sıvı yağı kızdırın. Beyin parçalarını bulamaça batırdıktan sonra atıp iki taraflarını da kızartın. Yanında limon dilimleri ile sıcak servis yapın. Koyun beyni yerine dana beyni de kullanabilirsiniz. Ancak lezzeti daha az, miktarı ise daha çok olacaktır.

44. Ciğer Izgara

500 gram dana ciğeri, 1 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 tatlı kaşığı biberiye, 1 tatlı kaşığı kekik, 1 diş sarmısak, yarım çay kaşığı karabiber, tuz, 1 çay kaşığı pul biber, 1 çay kaşığı kimyon.

Satın alırken ciğerin üzerindeki zarı çıkartın. Damarlarını ayıklatın ve yarım santim kalınlığında yaprak şeklinde kestirin. Sarmısakları ayıklayın ve çentin. Zeytinyağı, biberiye, kekik, sarmısak ve karabiberi karıştırın. Ciğer dilimlerinin üzerine dökün. Arada bir çevirerek en az iki saat terbiye edin. Sofraya getirmeden hemen önce kömür ateşi üzerinde veya yağsız tavada kısa bir süre ızgara yapın. Tuz, karabiber ve kimyon ekip sofraya getirin. Ciğerleri ızgarada fazla tutarsanız sertleşir ve kayış gibi olur.

45. Ciğer Yahnisi

1 adet koyun ciğeri, 1 su bardağı süt, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 8 taze soğan, 3 diş sarmısak, 2 orta boy domates, 2 sivri biber, 1 çay kaşığı kimyon, yarım demet maydanoz, yarım demet dereotu, tuz, un.

Karaciğerin zarını ve sinirlerini ayıklatın, 2 cm büyüklüğünde küp şeklinde doğratın. Yıkayıp kevgirde kanının süzülmesi için bir süre bırakın, yayvan bir kaba alın, üzerlerine sütü dökerek daha gevrek olmaları için 1-2 saat bekletin. Taze soğanın kabuğunu soyun, uzunlamasına ikiye bölün, varsa ortasındaki yeşil kısmı çıkartın. Domatesin kabuğunu soyun, küp şeklinde doğrayın. Biberin sapını kesin, tohumlarını çıkartın, yarım santim uzunluğunda doğrayın. Maydanoz ve dereotunu yıkayın, saplarını atın, yapraklarını yıkayın. Bir tencerede zeytinyağını ısıtın, taze soğan ve sarmısağı koyun ve yakmadan 2 dakika kavurun. Ciğerleri süttten çıkartın, süzün, una bulayın, kavrulmuş soğan ve sarmısağa katın, bir kevgir ile karıştırmaya devam ederek 3 dakika daha hafif ateşte kavurun. Doğranmış domates ve biberleri katın, yarım fincan sıcak su, tuz ve karabiber koyup 10 dakika kısık ateşte pişirin. Ateşi söndürünce kimyon, maydanoz ve dereotunu serpin, karıştırın ve sıcak servis yapın. Doğranmış domates yerine 2 yemek kaşığı domates salçasını ılık suda eritip yahninin ateşten alınmasına yakın koyabilirsiniz. Arzu ederseniz taze soğan yerine küçük arpacık soğanları kullanabilirsiniz

46. Cevizli Ciğer Tava

1 adet koyun ciğeri, 1 yemek kaşığı un, 4 diş sarmısak, 1 yemek kaşığı sirke, 50 gram ceviziçi, tuz, kırmızı pul biber, sıvı yağ.

Satın alırken ciğerin üzerindeki zarı çıkartın, damarlarını ayıklatın, yarım santim kalınlığında yaprak şeklindekestirin. Sarmısakları ayıklatın, ezin. Ceviziçini havanda döverek çok küçük parçalar haline getirin. Tavada sıvı yağı kızdırın, ciğerleri una bulayın, tavaya atarak bir taraflarını 20, diğer taraflarını 10 saniye süre ile kızartın. Çıkartıp servis tabağına alın. Küçük bir kaba tavadaki kızartma yağından 4 kaşık alın. Kabı kuvvetli olmayan bir ateşe oturtun. İçine ciğerleri bulamış olduğunuz unun kalanını atın. Sirkeyi koyun ve karıştırarak üç dakika pişirin. Ateşten indirmeden cevizleri katın, tuzunu koyun, kırmızı biberini serpin ve karıştırın. Servis yaparken ciğerlerin üzerine sıcak olarak dökün. Ciğerleri yaprak yerine kuşbaşı olarak da doğratabilirsiniz.

47. Çılbır

4 adet yumurta, 1 çay kaşığı sirke, 1 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 su bardağı yoğurt, 2 diş sarmısak, yarım çay kaşığı pul biber, tuz.

Bir tencereye koyacağınız su kaynadıktan sonra sirke ve tuzu ilave edin. Yumurtaları teker teker dağıtmadan bir kepçeye kırıp yavaşça kaynar suyun içine daldırın. Her yumurtanın beyaz kısmı pişip sertleştikten sonra kepçeyi çıkartın. Suyunu süzün, yumurtayı servis tabağına alın. Yoğurdu bir saat kadar oda sıcaklığında tutun ve çirpin. Sarmısakların kabuğunu soyun, havan veya el presinde ezin. Yoğurda katın, karıştırın ve yumurtaların üzerine dökün. Küçük bir tavada zeytinyağını ve kırmızı biberi kızdırın ve çılbırın üzerine serpererek servis yapın. Kaynar suya attığınız yumurtaların beyaz kısmı pişmeğe başladıktan sonra yumurtaları ne kadar uzun süre suyun içinde tutarsanız sarıları o derece katı olur. Bu mezeyi soğuk olarak da sunabilirsiniz.

48. Domatesli Ciğer Tava

1 adet koyun karaciğeri, 4 orta boy domates, 2 sivri biber, 6 diş sarmısak, 1 yemek kaşığı zeytinyağı, tuz, un, karabiber, kızartma için sıvı yağ.

Karaciğerin zarını ve sinirlerini ayıklatın. 2 santim büyüklüğünde küp şeklinde doğratın. Yıkayıp kevgirde kanının süzülmesi için bir süre bırakın. Domateslerin kabuklarını soyun ve rendeleyin. Sivri biberlerin saplarını kesin. Tohumlarını boşaltın ve ince halkalar halinde doğrayın. Sarmısakların kabuklarını ayıklayın ve ince ince çentim. Domates, sivribiber, sarmısak, zeytinyağı, tuz, karabiberi birlikte bir tencereye koyup gerektiğinde biraz su katıp beş dakika kadar kaynatın. Koyu kıvamlı bir sos elde edin. Derince bir tavada sıvı yağ iyice kızdırın. Kevgirden avucunuzla alacağınız ciğerleri una bulayın, parmaklarınızı oynatarak unun fazlasını dökün ve hemen tavaya atın. Delikli bir kepeç ile karıştırın. 30 saniye sonra çıkartın. Kağıt üzerinde fazla yağın süzün. Servis tabağına alın. Üzerine sosu sıcak olarak dökün. Ciğer ve sosunu önceden hazırlarsanız ciğeri soğuk olarak ancak sosunu ısıtarak üzerine dökerek servis yapın.

49. Et Sote

250 gram kuşbaşı doğranmış kemiksiz kuzu eti, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 6 sap taze soğan, 4 diş sarmısak, 2 orta boy domates, 2 sivri biber, 200 gram kültür mantarı, yarım çay kaşığı karabiber, yarım çay kaşığı kekik, yarım çay kaşığı pul biber, tuz.

Etleri yıkayın, kurulayın, üzerlerine 1 kaşık zeytinyağı ile karabiber ekin ve harmanlayın. Taze soğanları ayıklayın ve 1 santim uzunluğunda doğrayın. Sarmısağı ayıklayın ve bütün bırakın. Domateslerin kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkartın, tohumlarını boşaltın ve ince halkalar şeklinde kesin. Kültür mantarını limonlu suda bekletin. Üzerindeki siyahlıkları temizleyin, küçüklerini ikiye ve büyüklerini dörde bölün. Kalan zeytinyağını kızdırın, etleri tavay atın, tavayı ateş üzerinde oynatarak veya tahta bir kaşık ile hızlı hızlı çevirerek renkleri değişene kadar 5-6 dakika sote edin. Ayıklanıp doğranmış taze soğan, sarmısak, domates, sivri biber ve mantarı katın, tavayı örtüp altını kısın, on dakika daha hepsini birlikte pişirin. Ateşten almadan önce tuz, karabiber koyun ve karıştırın. Tavanın altını söndürdükten sonra pul biber ve kekiği ekin ve sofraya getirin. Taze soğan yerine piyaz şeklinde doğranmış kuru soğan kullanabilirsiniz. Sivri biber kullanmadan önce acılık derecelerini kontrol ediniz. Et sote içine koyduğunuz domatesin suyu ile pişecek olsa da suyu azaldığı takdirde biraz su ekleyebilirsiniz.

50. Patates Ezme Salatası

4 orta boy patates, 4 yemek kaşığı zeytinyağı, yarım demet dereotu, 2 diş sarmısak, 1 limonun suyu, tuz.

Patatesleri yıkayın, tuzlu suda yumuşayana kadar haşlayın, süzüp hemen soyun. Ezerek püre haline getirin. Zeytinyağını ekleyin ve karıştırın. Patatesler haşlanırken dereotunu ayıklayın ve ince ince kıyın. Sarmısağı soyun ve biraz tuzla havanda dövün. Üzerine kıyılmış dereotunu ve limon suyunu koyun ve karıştırıp ezilmiş patateslere ekleyin. Bu salatayı yaparken patatesleri sıcak sıcak çiğ bir yumurta ekleyebilirsiniz.

51. İşkembe Kızartma

Yarım kilo dana işkembesi, 4 bardak su, 1 orta boy soğan, 6 diş sarmısak, 1 küçük havuç, 1 karanfil, 1 defne yaprağı, yarım çay kaşığı kekik, 1 çay kaşığı tuz. Kızartma için 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 3 diş sarmısak, 2 orta boy domates, yarım çay kaşığı kekik, yarım çay kaşığı kimyon, 1 çay kaşığı pul biber, tuz.

Temizlenmiş olarak alacağınız işkembeği 1-2 saat süre ile bol tuzlu soğuk suda bırakın. Soğanın kabuğunu soyun. Bütün bırakın. Sarmısakları uzunlamasına ikiye bölün. Havucu yıkayın, kazıyın ve yuvarlak bir şekilde doğrayın. Düdüklü tencereye 4 bardak su ile işkembeği, soğanı, sarmısakları, havucu, karanfili, defne yaprağını, kekiği ve tuzu koyup bir saat kaynatın. Soğuduktan sonra işkembeği rulo haline getirin. 1 santim kalınlığında halkalar halinde doğrayın. Bir tavada zeytinyağını kızdırın, işkembeğin iki tarafını da kızartın. İşkembeği pişirdikten sonra tavaya ayıklanmış sarmısakları, rendelenmiş domatesi, kekik, kimyon, pul biber ve tuzu katın. 2-3 dakika kaynatın. Sofraya getirirken işkembe kızartmaların üstüne dökün. Pişirdiğiniz işkembeği iyice soğutursanız daha kolay dilimleyebilirsiniz. Pişirdiğiniz işkembe miktarı fazla gelirse rulo yapıp buzlukta saklayabilirsiniz. Gerektiğinde dilimleyip kullanabilirsiniz. Ya da çorba yapabilirsiniz.

52. Kağıtta Kuzu Kokoreç

Hazır kokoreç, 1 orta boy domates, 1 tatlı kaşığı kekik, 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber, tuz.

Domateslerin kabuğunu soyun, küp şeklinde doğrayın. Alacağınız hazır kokoreçi parçalamadan 2 cm kalınlığında halka şeklinde doğrayın. 20*25 cm boyutlarında bir alüminyum mutfak folyosunun içine kokoreçleri ve domatesleri koyun. Üzerlerine kekik, kırmızı biber ve tuzu ekin. Hava almayacak şekilde pakitleyin. Sıcak fırında veya yapışmaz tavaya oturtup ocak üzerinde 10-15 dakika tutun. Sıcak servis yapın.

53. Menemen

4 adet yumurta, 4 adet taze soğan, 2 diş sarımsak, 3 orta boy olgun domates, 2 sivri biber, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 2 yemek kaşığı kırınıt beyaz peynir, 1/3 demet maydanoz, karabiber, tuz.

Yumurtaları çukur bir kaptan çırpın. Domatesleri kaynar suya atıp hemen çıkartın. Kabuğunu soyun. Çekirdeklerini atın. Küçük küpler halinde doğrayın. Taze soğanların püsküllerini kesin, kabuklarını soyun, halka şeklinde doğrayın. Yapışmaz bir tavada yağı kızdırın, sarımsakları koyun, bir dakika kadar çevirin, soğanları atın, iki dakika karıştırarak kavurun. Domates ve sivri biberi ekleyin, domatesler suyunu çekip yumuşayana kadar pişirin. Tavayı ocağın üstünden alın, peynir, karabiber ve tuzu ilave edin. Tavayı tekrar ocağın üzerine koyun. Çırpılmış yumurtaları dökün, orta kuvvetli ateşte karıştırarak her tarafı eşit, suluca bir kıvamda olacak şekilde pişirin. Üzerine kıyılmış maydanozu serpin ve kapağı kapalı olarak birkaç dakika tutup sofraya getirin. Taze soğan yerine kuru soğan da kullanabilirsiniz. Kullanacağınız beyaz peynir tuzlu ise tuz koymanız gerekmeyebilir.

54. Alevli Pastırma

50 gram yağlı pastırma, 3 yemek kaşığı rakı.

Pastırma dilimlerini birbirlerinden ayırın. Çemenlerini ayıklayın, bir tabağa dizin ve sofraya koyun. Rakıyı bir cezveye koyarak kaynatmadan ısıtın. Sıcak rakıyı sofraya getirip pastırmaların üzerinde gezdirin. Tutuşturun. Alevler sönmüce soğutmadan yiyiniz. Pastırma dilimleri ince ve kıvrılmış halde ise daha az rakı yeterli olabilir. Alevlemeyi kibrit ile yaparsanız kibritin ecza kokusu sinebilir. En doğrusu bir kağıt tutuşturup rakıyı yakmaktır.

55. Kağıtta Pastırma

100 gram dilimlenmiş orta yağlı pastırma, 1 orta boy domates, 1 sivri biber, 1/3 demet dereotu, yarım limon, 3 çay kaşığı zeytinyağı, aliminyum mutfak folyosu.

Pastırmanın çemenlerini ayıklayın. Domatesi ve yarım limonu kabuklarını soymadan ince yuvarlak halkalar halinde kesin. Biberin sap ve tohumlarını ayıklayın ve halka şeklinde doğrayın. Dereotunu yıkayın, kalın dallarını ayıklayın ve yapraklarını ayırın. Aliminyum folyoyu bohça şeklinde katlanabilecek gibi açarak ortasına domates, biber, limon, dereotu, pastırma ve üzerine zeytinyağı olarak birkaç kat üstüste dizerek hava almayacak şekilde kapatın. Paketi yağsız tavaya koyarak orta ateşte 5 dakika süre ile tutun. Bir tabağa alarak sofraya getirin. Çıkacak buharın elinizi yakmamasına dikkat ederek bir bıçak ile folyoyu kesin. Bu mezenin benzerini sucuk ve peynir ile yapabilirsiniz. Tabaklara servis edildiğinden kısa bir süre sonra pastırmalar sertleşeceği için kısa süre için de olsa yenmesi uygun olur.

56. Sahanda Peynir

250 gram eski kaşar, 2 yemek kaşığı un, 1 yumurta, 2 yemek kaşığı galeta unu, kızartma için sıvı yağ.

Kaşar peynirinin 1,5 santim kalınlığında düzgün dilimler kesin. Yumurtayı çukurca bir kap içinde çırpın. Tavada yağı kızdırın. Herbir peynir dilimini önce una, sonra yumurtaya, en son galeta ununa batırın. Yavaşça tavaya atın. Peynir dilimlerinin her iki tarafını renkleri açık kahverengiye dönene kadar kızartın. (1-2 dakika). Çıkartınca kağıt mutfak havlusu üzerinde fazla yağın süzün. Sıcak servis yapın. Bu mezeyi fazla yağlı olmayan diğer sert peynirler ile de yapabilirsiniz.

57. Pastırmalı Izgara Börek

1 hazır yufka, 25 gram sıra pastırma, 25 gram kaşar peyniri, 1 yumurta, 1/3 demet dereotu.

Yuvarlak yufkayı ortasında ikiye bölün. Katlayarak keserek toplam sekiz üçgen parça haline getirin. Pastırmanın çemenini ayıklayın, ince ince kıyın. Kaşar peynirini iri iri rendeleyin. Yumurtayı kırın. Dereotunu ince doğrayın ve hepsini pastırmaya katın ve karıştırın. Herbir 1/8 yufkanın geniş tarafına bu karışımdan koyarak muska şeklinde sarın, sonuna geldiğinizde ortada kalan ince ucu bir küçük kaseye koyacağınız suya batırarak sarmış olduğunuz kısmın üzerine yapıştırın. Böreklerin iki taraflarını da bir mutfak fırçası veya kağıt ile hafifçe yağlayın. Kömür ateşi veya yapışmaz tavada yakmadan ızgara ederek sıcak servis yapın. Izgara böreğin içine pastırma yerine sucuk, salam veya kavrulmuş kıyma koyabilirsiniz.

58. Tandır Kuzubaşı

1 tandır kuzubaşı (beyinli), 1 çay kaşığı kekik, 1 çay kaşığı pul biber, tuz.

Dışarıdan hazır pişmiş olarak alacağınız tandır baş eğer ayıklanmamış ise ayıklayın. Kemik, kıkırdak ve kalın derileri atın. Eteri ısıya dayanıklı bir cam sahana yerleştirin. Üzerlerine kekik, pul biber ve tuz serpin. Masaya getirip bir mum veya ispiro ocağının üstüne yerleştirin. Tandır baş çok yağlı olduğundan hemen donar. Hafif ısıtmalı bir düzen ile servis süresini uzatabilirsiniz.

59. Peynir Eritme

100 gram dil peyniri, 1 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 çay kaşığı kırmızı toz biber.

Dil peynirini lif lif ayırın. Isıya dayanıklı yayvan bir cam kaba veya güvece koyun. Üzerlerine zeytinyağını gezdirin. Üstten ısıtmalı bir elektrik Izgarasında eriyene kadar tutun. Kırmızı biberi ekip hemen sofraya getirin. Dil peyniri yerine yanmadan eriyebilen başka yağlı peynirleri de kullanabilirsiniz. Peynir çabuk donacağı için hemen yenmesi gerekir. Eğer masada ısıtma düzeni varsa peynirleri tam erimeden getirebilir ve sofrada uzun süre tutabilirsiniz.

60. Pazi Sarması

1 demet pazi, 100 gram orta yağlı kıyma, 1 küçük soğan, 2 yemek kaşığı pirinç, 1 tatlı kaşığı domates salçası, ¼ demet maydanoz, 1 çay kaşığı kuru nane, tuz, karabiber, 2 yemek kaşığı sıvı yağ.

Pazıları yıkayın. Herbir yaprağını uzunlamasına ortadan kesin, damarlı saplarını atın. Soğanın kabuğunu soyun, küçük küpler şeklinde doğrayın. Pirinci yıkayın ve süzün. Salçayı yarım fincan ılık suda eritin. Maydanozu yıkayın, kalın dallarını ayıklayın ve yapraklarını ince ince kıyın. Kıyma, soğan, pirinç, salça, maydanoz, nane, tuz, karabiber, 2 yemek kaşığı su ve yağ karıştırın ve yoğurun. Karışımdan alarak herbir pazi yaprağının alt kısmına koyun. Kıvrarak muska gibi sarın. Açılacak kısmı alta gelecek şekilde küçük bir tencerenin dibine dizin. Sarma işlemi bitince üzerlerine porselen bir tabağı ters çevirerek koyun. Bir bardak sıcak su ekleyin. Kaynadıktan sonra kısarak 30 dakika ağır ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Sıcak servis yapın. Arzu ederseniz sofraya yanında yoğurt ile getirebilirsiniz.

61. Sucuk Köftesi

500 gram az yağlı kıyma, 8 diş sarımsak, 2 yemek kaşığı irmik, 1 çay kaşığı kimyon, 1 çay kaşığı pul biber, yarım çay kaşığı karabiber, 1 yemek kaşığı biber salçası, tuz.

Kıymayı yoğurmaya uygun bir kaba koyun. Irmik, kimyon, pul biber, karabiber ve biber salçasını ilave edin. Sarımsakları ayıklayın, tuz ile havanda dövün ve diğer malzemelere katın. Bir kaşık su ilave ederek elinizle 2-3 dakika iyice yoğurun. Sonra 10-15 dakika süre ile dinlenmeye bırakın. Yassı veya yuvarlak köfteler yapın, ızgarada veya çok az yağ konmuş yapışmaz tavada pişirin ve sofraya getirin. Kıymayı yağsız bulduğunuz takdirde bir miktar zeytinyağı ilave edebilirsiniz. Pul biber ve biber salçasında tuz bulunduğu için tuz koyarken dikkatli olmak gerekir.

62. Sucuklu Barbunya

250 gram kuru barbunya, 1 kangal sucuk, 2 orta boy soğan, 3 küçük havuç, 1 orta boy kereviz, 4 yemek kaşığı zeytinyağı, tuz, karabiber.

Burbunyalari yıkayın birkaç saat suda bekletin. Soğanın kabuğunu soyun ve çentin. Havuçları kazıyın ve yarım santim kalınlığında yuvarlak doğrayın. Kerevizin kabuğunu soyun, bir santimlik küp şeklinde doğrayın ve kararması için limonlu soğuk suya atın. Tencereye ıslatılmış barbunyayı soğuk su ve tuz ile birlikte koyun. 15-20 dakika haşlayın ve süzün. Zeytinyağı ile soğanı 3-4 dakika kavurun. Havuçları ve kerevizleri ekleyin 2-3 dakika daha kavurun. Bir su bardağı sıcak su ekleyin, tuz ve karabiberi koyun. Kaynamaya başlayınca süzmüş olduğunuz haşlanmış barbunyalari atın ve yirmi dakika kısık ateşte arada bir suyunu kontrol ederek gerekirse sıcak su ilave ederek yumuşayincaya kadar pişirin. Diğer yandan sucuğu ıslatıp dışındaki deriyi soyun. Yarım santim kalınlığında verev dilimler halinde doğrayın ve ateşi söndürmeden önce 5 dakika süresince barbunya ile birlikte pişirin. Bu yemeği kurufasulye ile de yapabilirsiniz.

63. Tavuk Ciğeri Sote

250 gram tavuk ciğeri, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 6 sap taze soğan, 3 diş sarmısak, 2 orta boy domates, 3 sivri biber, 150 gram kültür mantarı, yarım çay kaşığı karabiber, yarım çay kaşığı kekik, yarım çay kaşığı pul biber, 1/3 demet maydanoz, tuz.

Tavuk ciğerlerini 3-4 santim büyüklüğünde doğrayın. Taze soğanları ayıklayın ve 1 santim uzunluğunda doğrayın. Sarmısakları ayıklayıp çentin. Domatesin kabuğunu soyun, çekirdeklerini çıkartın ve küçük parçalar halinde doğrayın. Sivri biberlerin sapını çıkartın, tohumlarını boşaltın ve ince halkalar halinde kesin. Kültür mantarını limonlu suda bekletin, üzerindeki siyahlıkları temizleyin, küçükleri ikiye, büyükleri dörde bölün. Maydanozu yıkayıp kalın dallarını atın ve yapraklarını ince kıyın. Zeytinyağını kızdırın ve tavuk ciğerlerini tavaya atın. Tavayı ateş üzerinde oynatarak veya ciğerleri tahta kaşıkla zedelemeyen çevirerek renkleri değişene kadar birkaç dakika sote edin. Ayıklanıp doğranmış taze soğan, sarmısak, domates, sivri biber ve mantarı katın. Tavayı örtüp altını kısın. 5 dakika kadar hepsini birlikte pişirin. Ateşten almadan önce tuz, karabiber, pul biberi katın. Tavanın altını söndürdükten sonra kekiği ekin, kıyılmış maydanozu serpin ve sofraya getirin. Taze soğan yerine piyaz şeklinde doğranmış kuru soğan kullanabilirsiniz. Sivri biberleri kullanmadan önce acılık derecelerini kontrol ediniz. Pişerken suyu kalmadığı takdirde biraz sıcak su ilave ediniz.

64. Tavuk Kokoreç

2 adet çiğ tavuk budu, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 çay kaşığı kırmızı toz biber, yarım çay kaşığı kırmızı pul biber, 1,5 çay kaşığı kekik, tuz, karabiber.

Tavuk butlarının derilerini soyun. Kemiklerini çıkartın. Küçük parçalar halinde doğrayın.üzerlerine tuz ve karabiber serpip harmanlayın. Yapışmaz bir tavaya yağı koyun. Kızınca tavukları atın ve tahta bir kaşıkla çevirerek 10 dakika kavurun. Toz ve pul kırmızı biberler ile kekiği katın. Karıştırıp ocaktan alın. Arzu ederseniz domates ve yeşil biber ile biraz sıcak su ekleyerek sulu bir yemek de yapabilirsiniz.

65. Susamlı Tavuk

1 adet tavuk göğüs eti, 1 yemek kaşığı un, 1 yumurta, 2 yemek kaşığı susam, 3 yemek kaşığı sıvı yağ, tuz, karabiber.

Tavuk göğsünü dövüp inceltin. 4 dilim kesin. İki taraflarını da tuz ve biber serpin. Tavuk dilimlerini önce una sonra çırpılmış yumurtaya sonra da susama bulayıp kızartın. Kağıt mutfak peçetesi üzerinde fazla yağını alın. Sıcak servis yapın. Susam yerine galeta ununa bulayarak tavuk şinitzel yapabilirsiniz.

66. Ahtapot Mucver

500 gram ahtapot, 3 yemek kaşığı un, yarım demet maydanoz, 2 yumurta, tuz, karabiber, kızartma için sıvı yağ.

Ahtapotu bir güzel pişirin ve ince dilimler halinde doğrayın. Maydanozu yıkayın ve ince ince kıyın. Çukur bir kaptan un, dereotu, yumurta, ahtapot, tuz ve karabiberi karıştırın. Çok yumuşak ve az sulu bir hamur haline gelince tahta bir kaşık ile alarak kızgın yağa bırakın. Üzerini tahta kaşıkla hafifçe bastırarak düzeltin. İki tarafını da kızartın. Kağıt mutfak peçetesi ile fazla yağın süzerek sıcak servis yapın. Ahtapot mucveri yanında çeyrek limon dilimleri ile ikram yapabilirsiniz.

67. Ahtapot Yahni

500 gram ahtapot, 1 kahve fincanı sirke, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 orta boy soğan, 2 diş sarmısak, 2 orta boy domates, 2 sivri biber, 1 karanfil, 1 küçük parça tarçın, defne yaprağı, yarım demet maydanoz, 1 yemek kaşığı limon suyu, 1 çay kaşığı kekik, karabiber, tuz.

1 yemek kaşığı limon suyu, 1 çay kaşığı kekik, karabiber, tuz.

Ahtapotu bir güzel pişirin ve 1-2 santim kalınlığında dilimler halinde doğrayın. Sarmısağın dış kabuğunu soyun ve bütün bırakın. Domatesleri sıcak suya sokup çıkartın, kabuklarını soyun ve küçük parçalar halinde doğrayın. Sivri biberleri yarım santim uzunluğunda doğrayın. Zeytinyağını ve soğanı tavaya koyun, karıştırarak yakmadan 5 dakika daha kavurmaya devam edin.

Domates, sivri biber, tarçın, karanfil, defne yaprağı, tuz ve karabiberi ekleyin. 2 fincan sıcak su katın ve orta ateşte yarım saat pişirin. Ocağı söndürünce karanfil, tarçın ve defne yaprağını çıkartın. Limon suyu ve kekiği ilave edin. Karıştırın ve maydanozu üzerine serpin. Ilık olarak servis yapın.

68. Balık Krokot

1 su bardağı süt, 3 yemek kaşığı un, 250 gram haşlanmış balık, 2 yemek kaşığı sıvı yağ, yarım demet maydanoz, 2 yumurta, yarım çay kaşığı hindistancevizi rendesi, tuz, karabiber, galeta unu, kızartma için sıvı yağ.

Haşlanmış balıkların deri ve kılçıklarını ayıklayın. Didikleyin. Maydanozu yıkayın, ayıklayın ve çok ince kıyın. Bir tencerede sıvı yağı ısıtın. Unu ilave edin. Devamlı karıştırarak yakmadan kavurun. Sütü ilave edin. Koyu bir muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. Ateşten alınca hindistancevizi rendesini, balıkları, maydanozu, tuzu, biberi ve yumurtanın birini ilave edin. Karıştırıp soğumaya bırakın. Karışım iyice soğuduktan sonra küçük parçalar alın. Elinizle köfte şekli verin, önce una sonra çırpılmış yumurtaya en son da galeta ununa batırıp kızgın yağda kızartın. Bir kağıt üzerine alıp fazla yağın süzün. Sıcak servis yapın. Bu tarifi yağlı süzölmüş balık konservesi ile de deneyebilirsiniz.

69. Peynir Mezesi

250 gram beyaz peynir, 3 yemek kaşığı ceviz içi, 2 diş sarmısak, yarım çay kaşığı kimyon, 1 çay kaşığı kişniş, yarım çay kaşığı kırmızı biber, 1 tatlı kaşığı biber salçası, 1 yemek kaşığı zeytinyağı.

Çukur bir kaptaki beyaz peyniri çatalla ezin. Cevizleri ellerinizle çok küçük parçalara bölün. Sarmısağı soyun, ayıklayın ve havanda ezin. Peynir, ceviz ve sarmısağı ezerek karıştırın. Kimyon, kişniş, kırmızı biber, biber salçası ve zeytinyağını ekleyin. Tekrar karıştırın. Servis tabağına alın. Servis yapmadan önce tadına bakarak koymuş olduğunuz bazı malzemelerin miktarını artırıp kendi ağız tadınıza en uygun karışımı bulabilirsiniz. Kalabalık toplantılarda bu mezeyi ekmek dilimlerine sürüp kanape olarak sunabilirsiniz.

70. Balık Köftesi

1 palamut, 3 orta boy soğan, 2 orta boy haşlanmış patates, yarım demet maydanoz, 1 kahve fincanı dolma fıstığı, 1 kahve fincanı kuş üzümü, 2 yumurta, 1 çorba kaşığı yeni bahar, tuz, karabiber, galeta unu, sıvı yağ.

Palamutu içine bir soğan atılmış tuzlu suda 20-25 dakika haşlayın. Süzün, soğutun, siyah kısımlarını, derisini ve kılçıklarını atarak ayıklayın. Elinizle didikleyin. Yoğurmaya en uygun geniş bir kaba koyun. İki soğanı rendeleyin, 5 dakika haşlayın. Süzüp balıkları ilave edin. Aynı şekilde iki patatesi haşlayın. Rendeleyip ekleyin. Maydanozu doğrayın, fıstık ve üzümü ayıklayın, iki yumurtayı kırın, yeni bahar, tuz, karabiber ve toz şeker ile birlikte malzemelere ilave edin. Malzemeleri iyice yoğurup avucunuzla uzun köfteler yapın. Galeta ununa batırıp kızgın sıvı yağda kızartın. Balık köftesini torik, uskumru ve kefal gibi siyah ve sert etli balıklardan da yapabilirsiniz. Yoğururken dışarı çıkan fıstık ve üzümler parmak ile içer itilmelidir. Kızartırken köftelerin etrafındaki galeta unununun yanmamasına dikkat edilmelidir. Limon ile birlikte ılık servis yapılması tavsiye olunur.

71. Balık Pilaki

750 gram büyük balık, 6 diş sarımsak, 2 orta boy soğan, 2 küçük havuç, 2 orta boy patates, 2 orta boy domates, 1 dal pırasa, 3 sap kereviz yaprağı, 2 defne yaprağı, yarım demet maydanoz, 4 yemek kaşığı zeytinyağı, 2 limonun suyu, tuz, karabiber.

Balığı temizleyin ve ince dilimler halinde doğrayın. Yayvan bir kaba yerleştirin. Üzerlerine limon suyunu dökün. En az yarım saat dinlenmeye bırakın. Sarımsakları ayıklayın ve ezin. Soğanların kabuklarını soyun, herbirini ikiye bölün. Pıyaz şeklinde doğrayın. Havuçları kazıyın, 3-4 santim uzunluğunda ve kibrit kalınlığında doğrayın. Patatesleri soyun, yarım santim kalınlığında yarım halkalar halinde içinde soğuk su olan bir kabın içine doğrayın. Domatesleri sıcak suya atın ve 15-20 saniye sonra çıkartın. Kabuklarını soyun, çekirdeklerini atın ve rendeleyin. Pırasanın dış kabuklarını soyun, püskülünü kesin, beyaz kısmını çok ince halkalar halinde kesin. Kereviz yaprağını yıkayın ve kurulayın. Maydanozu yıkayın ve saplarını kopartıp yapraklarını ince ince kıyın. Geniş bir tavaya yağı koyun, ısıtın, soğanları ilave edin. Yumuşayıp rengi dönene kadar yakmadan birkaç dakika kavurun. Havuç, pırasa ve patatesi ekleyin. Karıştırarak kavurmaya devam edin. 4-5 dakika sonra domates rendesi, kereviz yaprağı, defne yaprağı, tuzu ve biberi ekleyin. Arada bir kontrol edip gerektiğinde sıcak su ilave edin. Patatesler yumuşayıp koyu bir salça elde edinceye kadar ağır ateşte pişirin. Pişen salçanın üçte birini yayvan kapaklı bir kaba yayın. Üzerine balık dilimlerini yerleştirin. Balıkların üzerine kalan salçayı dökün. İnce limon dilimleri yerleştirin. 15-20 dakika hafif ateşte pişirin. İlık olarak servis yapmadan önce kereviz ve defne yaprağını çıkartın. Arze ederseniz yemeğiniz piştikten sonra balık dilimlerini zedelemeyen ayrı bir servis tabağına alıp salçasını mutfak robotundan geçirdikten sonra balıkların üzerine dökebilirsiniz. Domates rendesi yerine 2 yemek kaşığı domates salçasını ılık suda eritip koyabilirsiniz.

72. Baharatlı Sirke

4 su bardağı doğal sirke, 5 diş sarmısak, 1 dal taze biberiye, 2 dal kereviz yaprağı, 2 dal adaçayı.

Sirke ve kokulu bitkileri 2-3 dakika kaynatın. Soğuduktan sonra hepsini şişe veya kavanoza koyarak buzdolabında saklayın.

73. Baharatlı Zeytinyağı

Yarım litre sızma zeytinyağı, 3 diş sarmısak, 2 taze biberiye dalı, bir kurumuş acı biber, 1 defne yaprağı, 1 çay kaşığı tane karabiber.

Sarmısakları soyup uzunlamasına ortadan ikiye bölün. Ortasındaki yeşil kısmı bıçağın ucu ile çıkartıp atın. Bütün malzemeyi koyu renk bir şişeye koyun. Serin ve karanlık bir yerde 15 gün bekletip kullanın.

74. Kalamar Salatası

250 gram kalamar, 1 adet haşlanmış patates, 5 adet kültür mantarı, 1 domates, 1 çarliston biber, 4 taze soğan, 7 siyah zeytin, yarım demet dereotu, tuz. Sos için 1 yumurta sarısı, 1 diş sarımsak, 1 limonun suyu, 2 yemek kaşığı zeytinyağı.

Balıkçıya ayıklatıp alacağınız kalamarları bütün olarak tuzlu kaynar suya atıp 20 dakika haşlayıp çıkartın. Kollarını şerit, gövde kısımlarını halka halka kesin. Haşlanmış patatesi 2 santimlik küpler halinde doğrayın. Kültür mantarlarını dörde bölün. Domatesin kabuğunu soyun, küp şeklinde doğrayın. Taze soğanların dış kabuklarını soyun. Püsküllerini kesin, 2 santimlik verev doğrayın. Bir salata kabında kalamar, patates, mantar, domates, çarliston, taze soğan, zeytin, dereotu ve tuzu karıştırın. Yumurta sarısına önce zeytinyağını sonra limon suyunu azar azar yedirin. Ezilmiş sarımsağı katın. Salatanın üstüne döküp iyice karıştırın. Arzu ederseniz salataya haşlanmış, dilimlenmiş havuç ile yeşil fasulye de katabilirsiniz.

75. Balıklı Fasulye Salatası

2 su bardağı kuru fasulye, 1 kutu ton balığı konservesi, 2 orta boy kırmızı soğan, 1 orta boy domates, 2 sivri biber, 2 küçük salatalık turşusu, 8 yeşil zeytin, 2 yemek kaşığı limon suyu.

Fasulyeleri bir gece önceden soğuk su ile ıslatın. Kalan suyunu süzün ve bir tencereye koyarak beş dakika haşlayın. Haşlama suyunu atın, yeniden tencereye alın, örtecek kadar su koyup yumuşayınca kadar haşlayın. Fasulyelerin ince zar gibi kabukları ayrılmaya başlayınca hemen süzün. Bir salata kabına koyun. Soğumaya başlamadan üzerine zeytinyağını döküp karıştırın. Tonbalığının yağını süzün. Çatalla ezin. Soğanları önce uzunlamasına ikiye bölün. Yarım ay şeklinde ince ince doğrayın. Domatesin kabuğunu soyun. Çekirdeklerini çıkartın ve küp şeklinde doğrayın. Biberlerin sapını çıkartın, tohumlarını boşaltın ve halka şeklinde doğrayın. Tonbalığını ve sebzeleri zeytinyağını içmiş olan fasulyelere katın. Limon suyu ve tuzu ekleyin. Karıştırıp servis tabağına alın. Salataya kırmızı soğan yerine taze soğan, tonbalığı yerine sardalya konservesi, salatalık turşusu yerine kapari koyabilirsiniz.

76. Deniz Ürünleri Pilavı

1 su bardağı pirinç, 3 yemek kaşığı haşlanmış karides, 200 gram beyaz etli balık, 2 adet haşlanmış küçük kalamar, 2 yemek kaşığı haşlanmış ahtapot, 8 adet midye içi, 4 adet taze soğan, 2 diş sarmısak, 1 orta boy domates, 2 sivri biber, 100 gram kültür mantarı, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 çay kaşığı safran, yarım demet dereotu, tuz, karabiber.

Pirinci bir kaba koyun. 2 çay kaşığı tuz ilave edin. Üzerine sıcak su dökün. Soğumaya bırakın. Haşlanmış karidesleri ikiye bölün. Balığı bir bardak suda tuz, karabiber ve bir dilim limon ile 5 dakika buğulama yapın. Soğutup deri ve kılığını ayıklayın. Parçalara ayırın. Kalamarları temizleyin. Bütün olarak tuzlu suda 10 dakika haşlayın. Halka şeklinde doğrayın. Haşlanmış ahtapotun kollarının tercihen ince uç kısımlarını doğrayın. Midye içini yıkayın. Suyunun süzülmesi için bir süzgece yerleştirin. Taze soğanın kabuğunu soyun. İnce halkalar halinde doğrayın. Sarmısakları ayıklayın ve çentim. Domatesi soyun. Çekirdeklerini çıkartın ve rendeleyin. Sivri biberin sapını kesin. Tohumlarını çıkartın. İnce halka şeklinde doğrayın. Mantarların saplarının ucunu kesin. Limonlu soğuk suya atın. Elinizle ovarak üzerlerindeki siyahlıkları temizleyin. Dörde bölün. Sarımsak, soğan ve zeytinyağını tencereye koyun. 2 dakika kavurun. Karides, balık, kalamar, ahtapot ve midyeyi ekleyin. Tahta kaşıkla zedelemeyen karıştırıp 5 dakika daha kavurun. Domates rendesi, yeşil biber, mantar, tuz ve karabiberi koyun. Suyunu çekene kadar pişirin. Pirinci süzün, berrak suyu çıkana kadar 2-3 kez yıkayın. Deniz ürünlerinin pişmekte olduğu tencereye koyun. Üzerine pirinci ölçmüş olduğunuz aynı bardakla önce balığın haşlanma suyunu, sonra da kalamarın suyunu koyarak 1,5 bardak ölçüsüne göre tamamlayarak suyunu koyun. Safranı ekleyin ve karıştırın. Önce harlı ateşte 1-2 dakika sonra kısık ateşte 15 dakika pişirin. Yarım saat demlendirip dereotunu serpin. Harmanlayın ve sofraya getirin. Safran yerine zerdeçal koyabilirsiniz.

77. Baharatlı Zeytin

250 gram salamura çiziksiz iri yeşil zeytin, yarım çay kaşığı mercan köşk, yarım tutam kekik, 1 çay kaşığı taze biberiye, 1 defne yaprağı, 1 çay kaşığı rezene tohumu, 1 çay kaşığı kimyon, 1 çay kaşığı kıyılmış kırmızı acı biber, 2 diş ezilmiş sarmısak, üstlerini örtecek kadar zeytinyağı.

Her zeytin tanesine keskin bir bıçakla uzunlamasına dört çizik atın. Bir kaseye aktarın. Üzerlerine mercan köşk, kekik, biberiye, defne yaprağı, rezene tohumu, kimyon, biber ve sarmısağı koyup iyice karıştırın. Zeytinleri ağız sıkıca kapanabilecek cam, toprak veya porselen bir kaba alın. Üstlerini örtecek kadar zeytinyağı ilave edin. Arada bir kabı sallayarak en az üç gün dinlendirin.

78. Deniz Ürünleri Güveci

12 orta boy karides, 250-300 gram beyaz etli balık, 4 adet küçük kalamar, 3 yemek kaşığı haşlanmış ahtapot, 12 adet midye içi, 4 taze soğan, 2 diş sarmısak, 2 orta boy domates, 3 sivri biber, 150 gram kültür mantarı, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 3 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar, tuz, karabiber.

Çiğ karideslerin kafalarını koparın, etlerini zedelemekten kabuklarını soyun, sırtlarındaki siyah iplik gibi bapırsapı bıçak ile çıkarın. Balığın deri ve kılçıklarını ayıklayıp küçük parçalar halinde doğrayın. Kalamarları temizleyin, halka şeklinde doğrayın. Haşlanmış ahtapotun kollarının tercihen uç kısımlarını doğrayın. Midye içini yıkayın, suyunun süzülmesi için bir süzgece yerleştirin. Taze soğanın kabuğunu soyun, yarım santim uzunluğunda doğrayın. Sarmısakları ayıklayın, çentim. Domatesi soyun, çekirdeklerini çıkarın, küp şeklinde doğrayın. Sivri biberin sapını kesin, tohumlarını atın, yarım santim uzunluğunda doğrayın. Mantarların saplarının ucunu kesin, limonlu soğuk suya atın, elinizle ovarak üzerlerindeki siyahlıkları temizleyin, küçüklerini ikiye, daha irilerini dörde bölün. Sarmısak, soğan ve zeytinyağını tencereye koyun, 2 dakika kavurun. Karides, balık ve kalamar ekleyin, tahta kaşıkla zedelemekten karıştırıp 5 dakika pişirin, ahtapot ve midyeyi ilave edin, domates, yeşil biber, mantar, tuz ve karabiberi koyun, suyunu çekene kadar pişirin. Fırına girecek cam veya toprak bir kaba veya kaplara pismiş deniz ürünlerini koyun, üzerine rendelenmiş peyniri serpererek fırın ızgarasında üzerleri kızarana kadar tutun. Kaşar tuzlu olabileceği için ayrıca koyacağınız tuz miktarına dikkat edin.

79. Deniz Ürünleri Kağıtta

12 orta boy karides, 250 gram dil balığı filetosu, 4 adet küçük haşlanmış kalamar, 3 yemek kaşığı haşlanmış ahtapot, 4 taze soğan, 2 diş sarmısak, 2 orta boy domates, 3 sivri biber, 150 gram kültür mantarı, 3-4 defne yaprağı, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, yarım limon dilimi, yarım demet dereotu, tuz, karabiber.

Karidesleri bir güzel hazırlayın. Her bir dil balığının ortasındaki yavvan kemiğin iki tarafını sıyrarak dört fileto elde edin. Kalamarları temizleyin, halka şeklinde doğrayın. Haşlanmış ahtapotun kollarını dilimleyin. Taze soğanın kabuğunu soyun, yarım santim uzunluğunda verev doğrayın. Sarmısakları çentim. Domatesi soyun, çekirdeklerini çıkarın, küp şeklinde doğrayın. Sivri biberin sapını kesin, yarım santim uzunluğunda doğrayın. Mantarların saplarının ucunu kesin, limonlu soğuk suya atın, elinizle ovarak üzerlerindeki siyahlıkları temizleyin, küçüklerini ikiye, daha irilerini dörde bölün. Dereotunun saplarını ayıklayın, yapraklarını ince kıyın. Defne yapraklarını yıkayın, kurulayın.

Sarmısak, soğan ve zeytinyağını tencereye koyun, 2 dakika kavurun. Karides, balık, ahtapot ve kalamar ekleyin, tahta kaşıkla zedelemekten karıştırıp 5 dakika pişirin. Domates, yeşil biber, mantar, defne yaprağı, tuz ve karabiberi koyun, suyunu çekene kadar pişirin. Yağlı kağıt veya alüminyum folyolara kepçe ile paylaşın, üzerlerine dereotu ve ince limon dilimlerini yerleştirin, bohça gibi kapatın, bir tepsiye yerleştirip 5 dakika süre ile sıcak fırında tutun. Dil balığını bulamadığınız takdirde diri beyaz eti olan, kılçıkları tamamen temizlenmiş başka balık filetoları kullanabilirsiniz.

80. Deniz Ürünleri Kavurma

12 orta boy karides, 1 fever balığı (200-250 gram), 4 adet küçük kalamar, 3 yemek kaşığı haşlanmış ahtapot, 12 adet midye içi, 4 taze soğan, 2 diş sarmısak, 2 orta boy domates, 3 sivri biber, 150 gram kültür mantarı, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 2 yemek kaşığı soya sosu, 1 çay kaşığı kekik, tuz, karabiber.

Karidesleri güzel bir şekilde hazırlayın. Fener balığının ortasındaki kemiğin iki tarafını sıyrarak iki fileto elde edin, küp şeklinde doğrayın. Kalamarları temizleyin, halka şeklinde doğrayın. Haşlanmış ahtapotun kollarının tercihen uç kısımlarını doğrayın. Midye içini yıkayın, suyunun süzülmesi için bir süzgece yerleştirin. Taze soğanın kabuğunu soyun, yarım santim uzunluğunda doğrayın. Sarmısakları çentim. Domatesi soyun, küp şeklinde doğrayın. Sivri biberin sapını kesin, tohumlarını atın, yarım santim uzunluğunda doğrayın. Mantarların saplarının ucunu kesin, limonlu soğuk suya atın, elinizle ovarak üzerlerindeki siyahlıkları temizleyin, küçüklerini ikiye, daha irilerini dörde bölün. Sarmısak, soğan ve zeytinyağını tencereye koyun, 2 dakika kavurun. Karides, balık ve kalamarı ekleyin, tahta kaşıkla zedelemeyen karıştırıp 5 dakika pişirin, ahtapot ve midyeyi ilave edin, domates, yeşil biber, mantar, tuz ve karabiberi koyun, suyunu çekene kadar pişirin. Ocaktan almadan kekiği ve soya sosunu serpin, karıştırın. Fener balığını bulamadığınız takdirde diri beyaz eti olan, kılçıkları tamamen temizleniş başka balık filetosu kullanabilirsiniz.

81. Hamsi Buğulaması

500 gram hamsi, yarım yemek kaşığı un, 5 adet taze soğan, yarım demet maydanoz, tuz, karabiber, 1 çay kaşığı kekik, 1 limon, 1 yemek kaşığı zeytinyağı.

Hamsi filetoalarını hazırlayın. Taze soğanları halkalar halinde doğrayın. Maydanozu yıkayın ve yapraklarını kıyın. Limonu yuvarlak dilimleyin ve çekirdeklerini temizleyin. Buğulamayı pişirmekte kullanacağınız bir sahana hamsileri, taze soğanı, maydanozu, karabiberi ve tuzu koyun. Balıkları zedelemeyen karıştırın. Kuyrukları ortaya gelecek şekilde dizin. Kekiği serpin, limon dilimlerini koyun. Zeytinyağını gezdirin. Kısık ateşte balıkları kendi suyu ile 5 dakika pişirin. Hamsi buğulamayı taze soğan yerine kuru soğaz ile de yapabilirsiniz.

82. Hamsi Köftesi

500 gram hamsi, 2 dilim bayat ekmek, 4 kaşık mısır unu, 1 yumurta, 1 çay kaşığı yeni bahar, yarım çay kaşığı karabiber, yarım demet maydanoz, tuz, kızartma için sıvı yağ.

Hamsilerin kafalarını kopartın. İlerini temizleyin. Ortalarındaki kılçıklarını ayıklayın ve ince ince kıyın. Bayat ekmek dilimlerinin kabuklarını kesip ayırın. Birkaç dakika suda tutun. ıkartıp elinizle sıkarak suyunu süzün. Maydanozu yıkayın ve yapraklarını doğrayın. Kıyılmış balıkların üzerine ekmekleri, iki kaşık mısır ununu, yumurtayı, yeni baharı, karabiberi, maydanozu ve tuzu ekleyin. Yoğurun. Karışından elinizle alacağınız parçalara yassı veya uzun köfte şekli verin. Kalan mısır ununa bulayın. Kızgın yağda iki taraflarını da kızartın. Mısır unu bulamadığınız takdirde buğday unu kullanabilirsiniz.

83. Tavada İstavrit Filetosu

12-16 adet istavrit veya benzeri ince derili küçük balık, tuz, un, kızartma için sıvı yağ.

Istavritlerin içini temizleyin. Keskin bir bıçakla herbirinin ortasındaki kılçığın iki tarafını kuyruğundan kafasına doğru sıyırarak iki fileto çıkartın. Kafa kısmını atın. Sonra karın kısmını temizleyin. Yıkayın. Balık filetolarını hafif tuzlayın, una bulayın, kızgın yağa atarak iki taraflarını da kızartın. Kağıt mutfak havlusunda fazla yağını süzüp sıcak servis yapın. Yanında maydanoz, soğan piyazı ikram edebilirsiniz. Limon verilmesi tavsiye edilmez.

84. Peynir Piyazı

100 gram sert beyaz peynir, 1 orta bor soğan, 1 çay kaşığı tuz, 1 demet maydanoz, 1 çay kaşığı taze çekilmiş karabiber, 1 çay kaşığı pul biber, 1 yemek kaşığı zeytinyağı.

Beyaz peyniri rendenin iri kısmı ile rendeleyin. Soğanın dış kabuğunu soyun. Uzunlamasına ikiye bölün. İnce ince doğrayın. Çukur bir kaba alın. Üzerine bir çay kaşığı tuz dökün. Elinizle acısını çıkartmak için ovun. Kaba su ekleyip ovulmuş soğanları yıkayın ve süzün. Maydanozun yapraklarını doğrayın. Rendelenmiş beyaz peynir, soğan, maydanoz, karabiber, pul biber ve zeytinyağını ezmeden karıştırın. Beyaz peynir yerine rendeye gelebilecek sertlikte çeşitli yerek peynirler kullanabilirsiniz. Bu piyazı meze olarak sofraya getirebileceğiniz gibi domates ve çoban salatalarına katabilir veya sade makarnaya ekleyip sıcak olarak servis yapabilirsiniz.

85. Tulum Çıkartılmış İzmirli Tava

10-12 adet izmarit balığı, 3 yemek kaşığı un, tuz, sıvı yağ.

İzmarit balıklarını tulumalarını çıkartarak ayıklayın, yıkayın, hafifçe tuzlayın, una bulayın ve kızgın yağda kızartın. Kağıt mutfak peçetesinde fazla yağın alın. Sıcak servis yapın. Balıkların yanında haşlanmış sıcak patates ve mayones ikram edebilirsiniz. (Tulum çıkartma: balık kafa tarafı bileğe gelecek şekilde sol avuca alınır ve sıkıca tutulur. Dikenli sırt yüzgeci keskin bir bıçakla kuyruktan kafaya doğru 2-3 milimetre derinden kesilerek çıkartılır. Balık aynı elde ters tutulup alt yüzgeci de aynı şekilde çıkartılır. Karnı yarılr, içi temizlenir ve yıkanır. Balık tekrar sol ele alınır ve bıçağın ucu yaka tarafındaki derinin altın sokulur. Sağ elin baş parmağının yardımıyla kuyruk yönünde sıyrılarak her iki tarafındaki derileri çıkartılır).

86. Kalamar Dolma

8 adet küçük kalamar, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 2 adet taze soğan, 1,5 yemek kaşığı dolmalık pirinç, 1 tatlı kaşığı dolmalık fıstık, 1 tatlı kaşığı kuşüzümü, yarım demet dereotu, 1 çay kaşığı yenibahar, yarım çay kaşığı tarçın, karabiber, tuz.

Balıkçıya ayıklatıp alacağınız kalamarların gövde kısımlarını tuzlu suya atıp 10 dakika haşlayıp çıkartın. Suyu atmayın. Kalamarların kollarını ince ince kıyın. Taze soğanın dış kabuğunu soyun ve ince halkalar halinde doğrayın. Kuşüzümünü 15-20 dakika sıcak suda bırakın. Soğuyunca çöplerini ayıklayın ve suyunu süzün. İki kaşık zeytinyağını, dolma fıstığını, soğanı, kalamarların doğranmış kollarını tavaya koyun. Karıştırarak 2-3 dakika kavurun. Pirinci, tuzu, karabiberi, yeni baharı, tarçını ve kuşüzümünü ekleyin. 1 fincan kalamarların içinde kaynadığı sudan katın. Kısık ateşte 1-2 dakika pişirin. Ocağı söndürün. Kıyılmış dereotunu ekleyin. Küçük bir kaşık yardımı ile kalamarları doldurun. Küçük bir tencereye yanyana koyun. 2 fincan daha kalamarların içinde kaynadığı sudan ekleyin. 1 kaşık zeytinyağını üzerlerine gezdirin. Bir tabağı ters çevirip üzerlerine kapatın. Kısık ateşte 15-20 dakika pişirin. Kalamar dolmasını ılık veya soğuk olarak servis yapabilirsiniz.

87. Kalamar Izgara

8 adet küçük kalamar, yarım çay kaşığı kabartma tozu, 1 çay kaşığı sirke, 1 çay kaşığı limon suyu, yarım çay kaşığı toz şeker, 50 gram teneke tulum peyniri, karabiber, 1 yemek kaşığı zeytinyağı.

Balıkçıya temizletip alacağınız kalamarların üzerlerine karbonat, sirke, limon suyu ve toz şekeri dökün. Arada bir karıştırarak en az iki saat bu karışımda tutun. Kalamarları yıkayın, süzölmeleri için ters çevirip bir süre bekleyin. Tulum peynirinden kalamarların içine girecek uzunlukta ve yarım santim kalınlığında dilimler kesin. Üzerlerine karabiber serpin. Herbir kalamarın içini doldurun. Açık kısımlarını birer kürdan geçirerek eriyecek peynirin akmasını önleyin. Kalamarları mangal veya yapışmaz tavada ızgara yapıp bir servis tabağına alın. Üzerlerine zeytinyağını gezdirip sofraya getirin. Kalamar ızgarayı teneke tulumu yerine Mihalliç peyniri, kaşar peyniri veya benzeri başka peynir ile de yapabilirsiniz. Arzu ederseniz kalamarların içine peynirle beraber ince kesilmiş domates dilimi ve yeşil biber de koyabilirsiniz.

88. Kalamar Tava

250 gram kalamar, 1 çay kaşığı kabartma tozu, 1 çay kaşığı sirke, 1 çay kaşığı limon suyu, 1 çay kaşığı toz şeker, yarım su bardağı un, kızartma için sıvı yağ. Sosu için 2 tatlı kaşığı süzme yoğurt, 1 diş sarmısak, 2 tatlı kaşığı mayonez, 1 küçük salatalık turşusu, 2 tatlı kaşığı limon suyu, yarım demet dereotu.

Balıkçıya temizletip alacağınız kalamarları yıkayın. Yarım santim kalınlığında halkalar halinde doğrayın. Üzerlerine karbonat, sirke, limon suyu ve toz şekeri dökün. Arada bir karıştırarak bir gece buzdolabında bu karışımın içinde bekletin. Derin bir tavada yağı kızdırdıktan sonra ateşin gücünü biraz azaltın. Kalamarları una bulayın, tavaya atarak kızartın. Delikli kepeç ile yağdan çıkartın. Kağıt mutfak havlusunda fazla yağını szn. Yanında sosu ile sıcak servis yapın. Sosu için sarmısağı ezin. Salatalık turşusunu küçük küpler şeklinde doğrayın. Dereotunu ince ince kıyın. Yoğurt, mayonez, sarmısak, turşu, limon suyu ve dereotunu birlikte karıştırın. Bir saat kadar buzdolabında bekletin. Kalamar tavayı yanında sos yerine limon dilimleri ile de servis yapabilirsiniz. Kalamarların iyi kızarması için pişme sresinin uzun olması bunun için de ateşin kuvvetli olmaması gerekir.

89. Kalamar Yahni

500 gram kalamar, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 5 adet taze soğan, 4 diş sarmısak, 2 orta boy domates, 2 sivri biber, 1 defne yaprağı, yarım demet maydanoz, 2 yemek kaşığı kekik, karabiber, tuz.

Balıkçıya ayıklatıp alacağınız kalamarların gövde kısımlarını yarım santim kalınlığında halkalar halinde doğrayın. Taze soğanın diş kabuğunu ayıklayın. Bütün bırakın. Domatesleri sıcak suya sokup çıkartın. Kabuklarını soyun ve küçük parçalar halinde doğrayın. Sivri biberlerin sapını ve içindeki tohumlarını atın. Yarım santim uzunluğunda doğrayın. Maydanozu ince ince kıyın. Zeytinyağını, soğanı, sarmısak ve kalamarları tavaya koyun. Karıştırarak yakmadan 7-8 dakika kavurun. Domates, sivri biber, defne yaprağı, tuz, karabiberi ekleyin. 2 fincan sıcak su katın ve kısık ateşte yarım saat pişirin. Ocağı söndürünce defne yaprağını çıkartın. Soya sosu ve kekiği ilave edin. Karıştırın ve maydanozu üzerine serpin. Sıcak olarak servis yapın. Kalamarlara sert etli balıklar, soyulmuş çiğ karides, midye ve ahtapot ekleyerek deniz mahsulleri yahnisi yapabilirsiniz.

90. Biberli Siyah Zeytin

100 gram siyah zeytin, 2 yemek kaşığı sızma zeytinyağı, 1 yemek kaşığı üzüm sirkesi, 1 yemek kaşığı limon suyu, 2 çay kaşığı kırmızı pul biber, 1 çay kaşığı kekik.

Zeytinleri 10 dakika sıcak suda bırakın. Süzün ve kapaklı bir porselen veya cam kaba alın. Zeytinyağı, sirke, limon suyu, pul biber ve kekiği iyice karıştırın. Buzdolabında en az iki saat bekletin. arzu ederseniz zeytinlere birkaç diş sarımsak veya birkaç adet minik çiçek biberi turşusu ilave de edebilirsiniz.

91. Sarımsaklı Kanape

6 adet tost ekmeği, 3 yemek kaşığı kırıntı veya rende beyaz peynir, 4 diş sarımsak, 1 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 tatlı kaşığı limon suyu, 1 çay kaşığı kırmızı toz biber.

Beyaz peyniri iyice ezin. Sarımsakları ayıklayıp havanda dövün. Peynir, sarımsak, zeytinyağı ve limon suyunu karıştırın. Macun kıvamına getirin. Tost ekmeklerine sürün. Ekmek dilimlerini çaprazlamasına ikiye bölün. Kırmızı biberi üzerlerine ekin ve servis yapın. Kanapelerin üzerine yarımşar ceviz yerleştirebilirsiniz.

92. Ballı Muz

2 büyük boy muz, 50 gram kaymak, 2 yemek kaşığı süzme bal, 1 çay kaşığı tarçın, 1 yemek kaşığı kıyılmış ceviziçi.

Muzları bütün olarak soyun. Herbirini uzunlamasına ikiye bölün. Yayvan bir tabağa yerleştirin. Kaymağı bıçakla küçük dilimlere bölün. 4 parça muzun üzerine yerleştirin. Balı muzların üzerine gezdirin. Tarçını ekin, ceviziçini serpin ve sofraya getirin. Kaymak yerine çırpılmış hazır krem şanti kullanabilirsiniz. Bu tatlıyı bal ve kaymak yerine hazır krema koyup üzerine sulandırılmış marmelat döküp kıyılmış fındık veya antep fıstığı ile süsleyerek de yapabilirsiniz.

93. Cevizli İncir Tatlısı

250 gram kuru incir, 1-2 kabuk tarçın, 2 karanfil, 1 su bardağı toz şeker, yarım su bardağı çekirdeksiz kuru üzüm, 1 su bardağı ceviziçi, 1 su bardağı fındıkiçi, 1 bardak ılık süt, 1 bardak su.

İncirleri içinde karanfil ve kabuk tarçın olan suda 15 dakika haşlayın. Süzün. Üzümü ayıklayın, ceviziçi ve fındıkiçini dövün ve karıştırın. Soğumuş incirleri diplerinden doldurun. Bir tencereye dizin. Üzerlerine ılık sütü döküp yarım saat bekletin. Çukur bir kaptaki bir bardak toz şekeri bir bardak su ile karıştırıp koyu bir şurup elde edin. İncirlerin üzerine dökün. Ağır ateşte 15-20 dakika pişirin. Soğuk servis yapın. Fındık yerine antep fıstığı kullanabilirsiniz. Arzu ederseniz incirlerin üzerine kaymak parçaları koyabilirsiniz.

94. Kaymaklı Kayısı

12 adet kuru kayısı, 2 kahve fincanı su, 1 yemek kaşığı toz şeker, 2 karanfil, 2 yemek kaşığı antep fıstığı içi, 50 gram kaymak.

Kayısları 3-4 saat suda bırakın sonra aynı su ile üzerlerine toz şekeri koyarak yarım saat hafif ateşte pişirin. Süzgeçle çıkartıp düz bir servis tabağına dizin. Pişme suyunu saklayın. Antep fıstığı içlerini sıcak suda bekletin. Soğutup kabuklarını soyun. İnce ince kıyın. Servis tabağındaki kayısların ortalarını bir bıçak ile yarıp, kıyılmış antep fıstıklarını kayısların içlerine doldurun. Kayısların piştiği suyu 1-2 dakika kaynatın. Fıstık doldurulmuş kayısların üzerine dökün. Soğuduktan sonra kayısların yarıklarına küçük kaymak parçalarını koyun ve servis yapın. Kayısların içine antep fıstığı yerine kıyılmış tuzsuz çip badem, fındık veya ceviz de koyabilirsiniz. Kaymak yerine hazır krema veya krem şanti kullanabilirsiniz. Kayıslar daha soğumadıkça üzerlerine bir tatlı kaşığı kayısı likörü dökerseniz farklı bir tad elde edersiniz.

95. Fırında Tahin Helva

250 gram sade tahin helva, 1 çay bardağı limon suyu.

Fırına girebilecek cam yayvan bir kap içinde tahin helvasını bir çatal ile ezerken limon suyunu ekleyin. Bir iki parmak kalınlığında bir hamur haline gelince önceden ısıtılmış bir fırında üstü açık kahve rengine dönüşüp ince kabuk bağlayana kadar tutun. Soğutmadan servis yapın. Fırında helva oldukça ağır ve kuvvetli bir gıdadır. Soğuyunca sertleşerek ilk lezzetini kaybeder. Helva fırında gereğinden fazla kalırsa üzerinde oluşan kabuk çatlar ve kırılır. Fırına sokmadan aynı karışımı soğuk olarak da sofraya getirebilirsiniz.

96. Kırmızı Lahana Salatası

Yarım kırmızı lahana, 1 ekşi elma, 3 yemek kaşığı ceviziçi, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 yemek kaşığı sirke, 1 tatlı kaşığı limon suyu, tuz.

Yarım kırmızı lahanayı doğrama tahtası üzerine koyun. Büyük bir bıçakla ince ince doğrayın. Çukur bir kaba koyun ve üzerine 2-3 çay kaşığı tuz serpin. Parmaklarınızla iyice ovun, tuzunun ve acısının gitmesi için suda yıkayın. Sıkarak süzün ve bir salata kabına alın. Ekşi elmanın kabuğunu soyun ve ortadan ikiye bölün. İnce yarım dilimler halinde doğrayın. Ceviziçlerini parmaklarınızla kırıp küçük parçalar haline getirin. Elma, ceviziçi, zeytinyağı, sirke ve limon suyunu ekleyip iyice karıştırın.

97. Elmalı Kırmızı Lahana Salatası

Yarım kırmızı lahana, 1 ekşi elma, 3 yemek kaşığı ceviz, 1 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 tatlı kaşığı üzüm sirkesi, 2 çay kaşığı tuz.

Yarım kırmızı lahanayı doğrama tahtası üzerine koyun. Büyük bir bıçakla ince ince doğrayın. Çukur bir kaba koyun ve üzerine 2-3 çay kaşığı tuz serpin. Parmaklarınızla iyice ovun, tuzunun ve acısının gitmesi için suda yıkayın. Sıkarak süzün ve bir salata kabına alın. Ekşi elmanın kabuğunu doğrayın. Cevizi bir santimden ufak parçalara elinizle bölün. Elma, ceviz, zeytinyağı ve sirkeyi kırmızı lahanaların üzerine ekleyin. İyice karıştırıp servis yapın. Bu salatayı yemekten uzun bir süre önce yaparsanız diriliği kaybolur. Elmaları kararır.

98. Cevizli Biber

2 yemek kaşığı biber salçası, 3 yemek kaşığı ceviziçi, 1 küçük soğan, 1 diş sarmısak, 1 çay kaşığı kimyon, yarım çay kaşığı tuz, 1 dilim bayat ekmek dilimi, 1 yemek kaşığı zeytinyağı.

Biber salçasını çukur bir kaba koyun. Ceviziçini yağını çıkartmadan havanda dövün. Soğanın kabuğunu soyun ve rendeleyin. Sarmısağı ayıklayın ve ince ince çentin. Ekmek diliminin kenarlarını kesin, suda ıslatın, sıkarak süzün ve didikleyin. Ceviziçi, soğan, sarmısak, kimyon, tuz, ekmek ve zeytinyağını biber salçasına katın ve iyice karıştırıp püre haline getirin. Arzu ederseniz ekmek dilimlerine sürerek de ikram edebilirsiniz.

99. Yoğurtlu Mantar

500 gram kültür mantarı, yarım limon, 1 su bardağı süzme yoğurt, 3 diş sarmısak, ¼ demet dereotu, 1 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 çay kaşığı pul biber, tuz.

Mantarları bir güzel hazırlayın. Sarmısakları soyun ve tuzla ezin. Dereotunu yıkayın, yapraklarını doğrayın. Mantarları bir salata kabına alın. Yoğurt, sarmısak ve dereotunu karıştırın. Mantarların üzerine dökün. Üzerine zeytinyağını gezdirin. Kırmızı pul biberi serpin ve sofraya getirin. Arzu ederseniz kültür mantarı yerine zehirli olmadığından emin olduğunuz başka mantarları da kullanabilirsiniz.

100. Haydari

1 su bardağı süzme yoğurt, 2 di sarmısak, 1 tatlı kaşığı kuru nane, 1 çay kaşığı kırmızı pul biber, tuz.

Süzme yoğurdu çukur bir kaba koyun. Bir kaşık su ekleyerek macun kıvamına gelene kadar karıştırın. Sarmısağı ayıklayın bir havanda yarım kaşık tuz ile dövün. Yoğurt, sarmısak ve naneyi karıştırın. Yayvan bir tabağa alın. Üzerine kırmızı biberi ekin ve sofraya getirin. Süzme yoğurt yağsız ise zeytinyağı ilave edebilirsiniz. Bu tarife yarım su bardağı ufalanmış veya rendelenmiş beyaz peynir de katabilirsiniz.

101. Karides Güveç

250 gram küçük karides, 1 pırasa, 1 küçük havuç, 2 dal kereviz yaprağı, yarım demet maydanozun sapları, 1 çay kaşığı tuz, 6 adet taze soğan, 4 diş sarmısak, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 2 orta boy domates, 2 sivri biber, yarım çay kaşığı karabiber, 3 yemek kaşığı rende kaşar, 1 çay kaşığı kırmızı pul biber.

Pırasaları yıkayın, dış kabuğunu soyun, beyaz ve yeşil kısımlarını yarım santim kalınlığında doğrayın. Havucu kazıyın, yıkayın, yarım santim kalınlığında dilimleyin. Kereviz yaprağını yıkayın. Maydanozun saplarını ayırın. Yapraklarını ince ince kıyın. Pırasa, havuç, kereviz yaprağı ve maydanoz saplarını tuz ile birlikte içinde soğuk su olan bir tencereye koyun. Fokurdamaya başladıktan sonra ocağı kısıp 10 dakika süre ile kaynatın. Sürenin sonunda karidesleri kaynayan sebzeli suya atın, zedelemeyen kevgir ile karıştırarak 3-4 dakika haşlayın. Tencereyi süzgece boşaltın. Karidesleri soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra karideslerin kafalarını koparın, kabuklarını soyun, bir güveç veya cam fırın kabına alın. Taze soğanın dış kabuğunu soyun, halka halka doğrayın, sarmısakları çentim. Domatesi kaynar suda çok kısa bir süre tutun, çıkarıp kabuğunu soyun, küçük küpler şeklinde doğrayın. Sivri biberlerin saplarını kesin, yarım santim uzunluğunda doğrayın. Kaşarı rendeleysin. Soğan ve sarmısağı zeytinyağı ile bir tavada yakmadan kavurun, domates ve biberleri atın, tuz ve biberlerini koyun, domatesler yumuşayınca kadar pişirin. Sosu fırın kabındaki karideslerin üzerine dökün, kaşar rendesini serpin, fırında peynirler eriyip pembeleşinceye kadar tutun. Karides güveci tek bir fırın kabında hazırlayabileceğiniz gibi haşlanmış karidesleri küçük güveçlere bölerek aynı anda yapabilirsiniz.

102. Karides Kokteyli

250 gram küçük karides, 1 pırasa, 1 küçük havuç, 2 dal kereviz yaprağı, yarım demet maydanozun sapları, 1 çay kaşığı tuz, 3 yemek kaşığı mayonez, 1 tatlı kaşığı ketçap. 1 çay kaşığı viski veya kanyak, 1 çay kaşığı kırmızı toz biber.

Pırasayı yıkayın, dış kabuğunu soyun, beyaz ve yeşil kısımlarını yarım santim kalınlığında doğrayın. Havucu kazıyın, yıkayın ve yarım santim kalınlığında doğrayın. Kereviz yaprağını yıkayın. Maydanozu ince kıyın. Pırasa, havuç, kereviz yaprağını ve maydanoz saplarını tuz ile birlikte içinde soğuk su olan bir tencereye koyun, fokurdamaya başladıktan sonra 10 dakika süre ile kaynatın. Sürenin sonunda karidesleri kaynar suya atın, zedelemekten kevgir ile karıştırarak 3-4 dakika haşlayın, tencereyi süzgece boşaltın, soğumaya bırakın. Karideslerin kafalarını atın, kabuklarını soyun, bir salata kabına alın. Çukur bir kaptaki mayonez, ketçap, viski veya kanyak ile kırmızı biberi karıştırın, karideslerin üzerlerine dökerek sofraya getirin. Bu şekilde haşlayacağınız karidesleri sadece zeytinyağı ve limonla soğuk olarak ikram edebilirsiniz. Aynı karides güveç ve karides salatası hazırlamada kullanabilirsiniz. İsterseniz karidesleri söğüş olarak bırakıp hazırladığınız kokteyl sosunu küçük çukur bir kaptaki ayrıca ikram edebilirsiniz.

103. Alevli ve Rakılı Karides

250 gram orta-iri karides, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 kahve fincanı rakı.

Ortası çukur bir tavaya zeytinyağını koyun, ısınınca çiğ karidesleri bütün olarak atın. Tahta bir kaşıkla zedelemekten karıştırarak 10 dakika kadar pişirin. Kabıyla sofraya getirin. Servis yapmadan önce bir cezve içinde rakıyı ısıtın. Karideslerin üzerine dökün. Çakmak veya kibritle tutuşturun.

104. Sarmısalı Karides

250 gram orta-iri karides, 6 diş sarmısak, 1 çay kaşığı kırmızı toz biber.

Çiğ karidesleri ayıklamadan bütün olarak ısıya dayanıklı yayvan bir kaba dizin. Sarmısakların kabuklarını soyun, ince ince doğrayın. Karideslerin üzerlerine dağıtın. Kırmızı pul biberi ekin. Karidesler renk değiştirinceye kadar 10 dakika süre ile fırında tutun. Sıcak servis yapın.

105. Susamlı Karides

250 gram iri karides, 1 yumurta, 2 yemek kaşığı susam, 1 çay kaşığı toz kırmızı biber, kızartma için sıvı yağ, tuz.

Çiğ karideslerin kafalarını kopartın. Kabuklarını etlerini zedelemeyen soyun, sırtlarındaki siyah iplik gibi bağırsağı bıçağın ucu ile çıkartın. Bir kapta yumurtayı biraz tuz ile çırpın. Bağka bir kaba susamı koyun. Yağı kızdırın, karidesleri birer birer önce yumurtaya sonra susama bulayın. İki taraflarını da kısa bir süre kızartın. Kırmızı biberi serpin. Sıcak servis yapın. Yanında limon dilimi ile servis yapılması uygun olur.

106. Salatalık Dolması

4 orta boy salatalık, 100 gram beyaz peynir, yarım demet dereotu, 1 çay kaşığı kişniş, 1 çay kaşığı kimyon, 1 çay kaşığı pul biber

Salatalıkların uçlarını kesin, kabak oyacağı ile içlerini boşaltın. Pörsümelerini için soğuk suda bekletin. Beyaz peyniri bir çatal ile ezin. Dereotunu ince ince doğrayın. Peynire katın. Kişniş, kimyon ve pul biberi ilave edin. Tekrar karıştırın. Salatalıkları sudan çıkarıp içlerini doldurun. Buzdolabında birkaç saat bekletin. İkram etmek için salatalıkları 1 santim kalınlığında dilimleyin. Dolduracağınız peynir karışımına sarmısak da ilave edebilirsiniz. Kullanacağınız peynir sert ve yağsız ise 1-2 çay kaşığı zeytinyağı koyabilirsiniz. Peynir karışımı yerine patlıcan ezme salatası ile deneyebilirsiniz.

107. Acılı Karides

250 gram orta boy karides, 4 diş sarmısak, 2 çay kaşığı pul biber, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 yemek kaşığı su, tuz.

Çiğ karideslerin kafalarını kopartın. Kabuklarını etlerini zedelemekten soyun. Sırtlarındaki siyah iplik gibi bağırsakları bıçağın ucu ile çıkartın. Isıya dayanıklı yayvan bir kaba dizin. Sarmısakların kabuklarını soyun, ince ince doğrayın. Karideslerin üzerlerine serpin. Zeytin yağın karideslerin üzerine gezdirin. Suyu koyun. Kırmızı pul biber ve az tuzu serpin. Karidesler pembeleşinceye kadar yeterli bir süre kurutmadan fırında tutun. Sıcak servis yapın. Kırmızı pul biber yerine kurutulmuş bütün arnavut biberini doğrayarak kullanabilirsiniz. Kırmızı pul biber genelde tuzlu olduğu için ayrıca tuz koymanız gerekmeyebilir.

108. Yoğurtlu Tekir Balığı

12 adet tekir balığı, 1 su bardağı yoğurt, 2 diş sarmısak, kırmızı pul biber, tuz, un, kızartma için sıvı yağ.

Tekir balığının pullarını bıçağın sırtı ile kazıyın. Kafalarını hafifçe tuzlayın. Yoğurdu en az bir saat oda ısısında tutun. Sarmısakları ayıklayın. Ezin, yoğurda ekleyin ve karıştırın. Tavada yağı kızdırın, balıkları una batırın, yağa atıp iki taraflarını da kızartın. Çıkartınca kağıt üzerine alıp fazla yağını süzün. Servis tabağına aldığınız balıkların üzerine sarmısaklı yoğurdu dökün. Üzerine pul biberi ekin. Hemen sıcak servis yapın. Sarmısaklı yoğurt genelde bütün kızartmalarda olduğu gibi aslında yağlı bir balık olan ancak en lezzetli yeme şekli kızartma olan tekirin hazmını kolaylaştırmaktadır. Tekir balığı taze olduğu sürece yoğurt ile birlikte yenmesinin hiçbir sakıncası yoktur.

109. Balıklı Muska Böreği

1 hazır yufka, 5-6 adet küçük balık (sardalya, hamsi veya benzeri kolay filetosu çıkabilen, az kılçıklı, dikensiz balıklardan), 1 küçük boy soğan, yarım demet maydanoz, tuz, karabiber, kızartma için sıvı yağ.

Yuvarlak yufkayı ortasından ikiye kesin, iki yarım yufkayı üstüste koyup tekrar ikiye bölün ve böylece dört parça (çeyrek) yufka elde edin. Aynı işlemi iki kere daha tekrarlayıp tek yufkanızı toplam 16 üçgen şeride bölün. Balıkları temizleyin, kafa ve kılçığını atın, herbir filetoyu yarım santimden küçük parçalar halinde doğrayın. Soğanı balıkların üzerine rendeleyin. Maydanozu yıkayın, dallarını ayıklayın, yapraklarını ince ince kıyın, balıklara ilave edin, tuz ve karabiberi koyun, tahta bir kaşıkla iyice karıştırın.

Herbir 1/8 yufkanın geniş tarafına soğanlı balık karışımından koyarak muska (üçgen) şeklinde sarın, sonuna geldiginizde ortada kalan ince ucu bir küçük kaseye koyacağınız suya batırarak sarmış olduğunuz kısım üzerine yapıştırın. Yağda kızartarak önce bir kağıt mutfak havlusunda fazla yağını süzdürün, sıcak olarak sofraya getirin. Balıkları doğrayacağınız bıçak tırtıllı olursa balık etleri parçalanıp ezilir. Başka yemekten kalmış haşlanmış balıklar ile de bu böreği hazırlayabilirsiniz.

110. Palamut Kağıt Kebabı

1 orta boy palamut (4 parça), 1 orta boy soğan, yarım demet maydanoz, 2 domates, 4 sivri biber, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, yarım limon, tuz, karabiber.

Palamutu alırken uzunlamasına iki parça halinde kestirin, herbir fütetoyu ortadan iki parçaya böldürün, yıkayın, suyunu süzdürün, tuz ve biber ekip bekletin. Soğanın kabuğunu soyun, uzunlamasına ikiye bölüp yarım ay şeklinde (piyazlık) doğrayın, 1 çay kaşığı tuzla ovun, yıkayın, süzün. Maydanozu yıkayın, kalın saplarını atın, yapraklarını ince doğrayın, soğanla karıştırın. Domateslerin kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkartın, küçük parçalar halinde doğrayın. Sivri biberlerin saplarını kesin, uzunlamasına ikiye bölün, çekirdeklerini atın. Limondan 4-5 adet ince yuvarlak dilimler kesin, çekirdeklerini atıp ikiye bölün. 30x40 cm boyutlarında 4 adet alüminyum mutfak folyosu kesin. Herbirinin ortasına önce hazırlamış olduğunuz soğan-maydanoz piyazının sekizde birini yayın, üzerine bir balık parçası yerleştirin. Balığın üzerine domateslerin dörtte birini, iki yarım sivri biberi, limon dilimlerini ve piyazın sekizde birini yerleştirin, yarım yemek kaşığı zeytinyağını gezdirin, tuz ve taze çekilmiş karabiber ekin, folyoyu hava almayacak şekilde bohça gibi kapatın. Önceden ısıtılmış fırında veya ocak üstünde yapışmaz tavada 15-20 dakika süre ile tutun, paketleri açmadan sofraya getirin. Kolay fileto çıkarabileceğiniz diğer balıklar veya sardalya ile de yapabilirsiniz .

111. Balık Çorbası

1 kilo beyaz etli balık {kırlangıç, iskorpit, orfoz, lagos, levrek}, 1 orta boy patates, 1 havuç, 1 kuru soğan, 1 küçük kereviz, 2 kaşık sıvı yağ, yarım kahve fincanı pirinç, 2 yumurta, 1 limon, yarım demet maydanoz.

Balıkları temizleyin, büyük iseler 2-3 parçaya ayırın. Patatesi soyun, kararmaması için, soğuk su konmuş bir kabın içine küçük parçalar halinde doğrayın. Havucu kazıyın, uzunlamasına dörde bölün, 1-2 cm uzunluğunda doğrayın. Kerevizin dış kabuğunu soyun, zar şeklinde doğrayın. Pirinci bir kapta tuzlu su ile yumuşayınca kadar haşlayın, süzün. Balıkları, sebzeleri, yağı ve tuzu içinde soğuk su olan bir tencereye koyun, kaynamaya başladıktan sonra üstündeki köpüğü delikli kepçe ile alın, 20-25 dakika pişirin. Balık parçalarını delikli kepçe ile çıkartın, bir kaba alın, soğutun, kılçık ve derilerini ayıklayıp 3-4 santim büyüklüğünde lokmalara ayırın. Tencerede kalan suyu süzün, sebzeleri ezin, süzölmüş balık suyuna karıştırın. Balık suyunu ocağa koyun, kaynamaya başlayınca haşlanmış pirinci ve balık parçalarını ekleyin, tuzunu kontrol edin, karabiberini ekleyin. Çorbayı ocaktan indirmeden önce bir kapta yumurta sarılarına limon suyunu yedirerek bir terbiye hazırlayın, karıştırarak dökün. Ateşten alınca kıyılmış maydanozu serpin ve ılık olarak servis yapın. Pirinç yerine şehriye veya küçük makarnalar koyabilirsiniz. Tarifteki bazı sebzeleri sevmiyor veya bulamıyorsanız domates veya pırasa da kullanabilirsiniz.

112. Sütlü Balık

500 gram beyaz etli balık (levrek, dil, çipura), 2 kaşık krema, yarım su bardağı süt, 2 diş sarmısak, 1 limonun suyu, 1 çay kaşığı tuz. Beşamel sosu için: 2 yemek kaşığı un, 4 yemek kaşığı sıvı yağ, 1 su bardağı süt, 2 yemek kaşığı rende kaşar peyniri.

Satın alırken balıkçıya hazırlatacağınız balık filetolarını ince şeritler halinde kesin, fırına girecek bir tepsi veya yayvan cam kaba yanyana dizin. Sarmısağı ayıklayın, 1 çay kaşığı tuz ile havanda dövün. Havana krema ve limon suyunu ekleyin, iyice karıştırın, balıkların üzerine dökün, önceden ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirip, çıkartın. Bir tencereye sıvı yağı koyun, ısınınca unu ekleyin, rengi dönene kadar yakmadan kavurun, yavaş yavaş sütü ilave ederek karıştırmaya devam edin, topaksız sulu bir bulamaç kıvamına gelince fırın tepsisindeki balıkların üzerine dökün. Rende kaşarı ekip tekrar fırına sokun, üstü kızarıncaya çıkartıp sıcak olarak sofraya getirin. Arzu ederseniz balık filetolarının arasına karides ve mantar da koyabilirsiniz.

113. Sebzeli Balık Buğulama

500 gram balık filetosu (ayıklanmış, kılçıksız), 2 orta boy domates, 2 sivri biber, 3 adet taze soğan, 1 dal pırasa, 2 sap kereviz yaprağı, 1 küçük havuç, 1 defne yaprağı, 2 diş sarmısak, 2 dal taze rezene (veya 1 çay kaşığı rezene tohumu), yarım limon, tuz, karabiber, 1 yemek kaşığı zeytinyağı.

Balık filetolarını yıkayıp kurulayın, iki taraflarına da tuz ve karabiber serpin. Domatesi sıcak suya sokup çıkartın, kabuğunu soyun, küçük parçalar halinde doğrayın. Sivri biberleri yıkayın, sap ve tohumlarını atın, halkalar halinde doğrayın. Taze soğan ve pırasanın dış kabuklarını soyun, yuvarlak doğrayın. Kereviz yaprağını yıkayın, kurulayın. Havucu kazıyın, kibrit çöpü şeklinde doğrayın. Sarmısağı soyun, uzunlamasına ikiye bölün. Rezene dallarını yıkayın kurulayın. Yarım limonun çekirdeklerini çıkartın, kabuğunu soyun, yuvarlak dilimleyin. Bütün sebzeleri bir kaptaki karıştırın, yarısını tencerenin dibine yayın. Balıkları sebzelerin üzerine yerleştirin, balıkların üzerine kalan sebzeleri dağıtın, tuzunu ve karabiberini ekleyin, zeytinyağını gezdirin, yarım bardak su koyun, tencereyi kısık ateşe oturtup 20-25 dakika süre ile pişirin. Yanında limon ile sıcak servis yapınız. Sebzelerin hepsi bulunamadığı takdirde olanların miktarını artırabilirsiniz. Rezenenin anasona benzer bir kokusu olduğu için bu şekilde hazırlanan buğulama rakı sofrasına daha çok yakışmaktadır.

114. Terbiyeli Balık Buğulama

500 gram balık filetosu (ayıklanmış, kılçıksız), 3 adet taze soğan, 1 defne yaprağı, tuz, karabiber, 1 yemek kaşığı zeytinyağı. Terbiyesi için: Yarım paket hazır sebze çorbası, yarım limon, 1 yumurta sarısı.

Balık filetolarının yıkayıp, kurulayın, iki taraflarına da tuz ve karabiber serpin, tencereye yerleştirin. Taze soğanın dış kabuklarını soyun, defne yaprağı ile birlikte bütün olarak balıkların yanına koyun, karabiberi ekleyin, zeytinyağını gezdirin, bir bardak su ekleyin, tencereyi kısık ateşe oturtup 20-25 dakika süre ile pişirin. Defne ve taze soğanı çıkartın. Balığın suyunu bir kaba süzün, içine hazır sebze çorbasını boşaltın, ocağın üzerinde karıştırarak koyu bir çorba pişirin. Küçük bir cam veya porselen kaptaki yumurtanın sarısına bir limonun suyunu yedirerek bir terbiye hazırlayın ve koyu sebze çorbasına ekleyin, tadını ve kıvamını ayarlayın, balıkların üzerine dökerek masaya getirin. Terbiyeli sosun kıvamı balığın içinde piştiği suyun miktarına, o da balıkların pişme süresine bağlı olacağından sebze çorbasını hazırlarken su miktarını yeniden ayarlamanız gerekebilir.

115. Fırında Sebzeli Balık

500 gram beyaz etli balık (orfoz, sinarit, dülger, kırlangıç, mezgıt, levrek, dil vb.) filetosu, 1 defne yaprağı, yarım limonun suyu. 500 gram pırasa, 3 orta boy havuç, 1 demet (10-12 yaprak) pazı, 3 orta boy patates, 4 yemek kaşığı zeytinyağı, tuz, karabiber, yarım su bardağı balık suyu, yarım su bardağı süt, 1 yumurta, 50 gram kaşar peyniri.

Balık filetolarını bir kaba yerleştirin, üzerlerini örtecek kadar soğuk su koyun, tuz, biber, limon suyu ve defne yaprağını ekleyin, 10-15 dakika süre ile pişirin, kevgirle çıkartıp soğumaya bırakın, 3-4 santim büyüklüğünde parçalara ayırın. Balığın pişirme suyunu süzün, saklayın. Pazıları yıkayın, herbir yaprağını uzunlamasına ortadan kesin, kalın damarlı kısmını çıkartın, yaprakları ince ince doğrayın. Pırasanın en dıştaki kabuğunu soyun, beyaz kısmını halka şeklinde doğrayın. Havucu yıkayın, kazıyın, irice rendeleyin. Patateleri haşlayın, soğutup kabuklarını soyun, çok ince yuvarlak dilimler halinde doğrayın. Zeytinyağını tavaya koyun, kızınca pırasaları atın, çevirerek 2 dakika kızartın, havucu ilave edin, 3 dakika daha kızarttıktan sonra pazıyı ekleyin ve 3 dakika daha kızartın. Tavayı ateşten alın, haşlanmış patatesi, tuzu ve karabiberi ilave edin, iyice karıştırın. Çukur bir kaptaki balık suyu, süt, yumurta ve rendelenmiş kaşar peynirini birlikte çırpın. Bir fırın kabına önce sebze karışımının yarısını yayarak koyun, üzerine balık suyu-süt-yumurta-kaşar karışımının üçte birini dökün. Üzerine balıkları yerleştirin, balıkların üstüne kalan sebze karışımını yayarak ve en üste de kalan balık suyu-süt-yumurta-kaşar karışımını dağıtarak koyun, tepsiyi önceden ısıtılmış fırında üstü kızarana kadar pişirin. Süt ve yumurta yerine hazır krema koyabilirsiniz. Koyacağınız peynir tuzlu ise sebze karışımına daha az tuz koyunuz.

116. İşkembe orbası

Yarım kilo dana işkembesi, 1 orta boy soğan, 3-4 diş sarmısak, 8 bardak su, 1 çay kaşığı tuz, 1 yemek kaşığı un, 2 yemek kaşığı margarin. Terbiyesi: 2 yumurta sarısı, 1 limonun suyu, yarım bardak su.

Temizlenmiş olarak alacağınız işkembeyi 1-2 saat süre ile bol tuzlu soğuk suda bırakın. Soğanın kabuğunu soyun, bütün bırakın. Sarımsakları uzunlamasına ikiye bölün. Ddkl tencereye 8 bardak su ile işkembeyi, soğanı, sarmısağı ve tuzu koyup bir saat kaynatın. Piştikten sonra çıkaracağınız işkembeyi 1 santimlik (orba) veya 2-3 santimlik (tuzlama) parçalar halinde kesip tekrar tencereye atın ve 15 dakika daha pişirin. Pişme esnasında başka bir kapta unu margarin ile kavurun, üzerine birkaç kepee kaynamakta olan çorbanın suyundan katın, karıştırıp tenceredeki çorbaya katın. Sofraya getirmeden önce çorba tenceresini yeniden kaynatın. Çukur bir kapta yumurta sarısına limonun suyunu yedirerek bir terbiye hazırlayın ve bunu kaynayan çorbaya katın, karıştırın, yanında sirkeli sarmısakla servis yapın. Arzu ederseniz servis sırasında çorbanın üzerine kırmızı biberli eritilmiş margarin (tereyağı) dökebilirsiniz.

117. Sarmısaklı Ekmek

1.Usl: Bir bütün uzun ekmek, 2 yemek kaşığı zeytinyağı veya margarin, 4 diş sarmısak, 1 yemek kaşığı tuz, 1 yemek kaşığı kırmızı toz biber, alüminyum mutfak folyosu.

Sarmısak havanda tuzla dövün, macun kıvamına getirin. Ekmeği yan tarafından uzunlamasına yarın. İçine zeytinyağı gezdirin veya margarin sürün. Ezilmiş tuzlu sarmısağı da sürüldükten sonra kırmızı biber serpin, sandviç gibi kapatın. Hava almayacak şekilde folyoya sarılıp ısıtılmış fırında 15-20 dakika tutun, dilimleyip servis yapın.

2.Usl: Bir ekmek (uçları kesilmiş, dilimlenmiş), margarin, 2 yemek kaşığı sarmısak tozu, 1 çay kaşığı kırmızı toz biber, 1 çay kaşığı kekik. Ekmek dilimlerine margarin sürün, sarmısak tozu, kırmızı biber ve kekiği ekip 5 dakika kadar fırın veya elektrik ızgarasında tutun.

3.Usl: 8 dilim ekmek, 3 diş sarmısak, zeytinyağı, tuz, karabiber. Sarmısakları ayıklayın, havanda ezin. Ekmek dilimlerini kızartın, ızgaradan alır almaz üzerlerine ezilmiş sarmısağı sürün, zeytinyağı gezdirin, tuz ve karabiber ekin, hemen servis yapın.

118. Tarator Salatası

50 gram ceviz içi, 8-10 diş sarımsak, 3 yemek kaşığı tahin, 6 yemek kaşığı limon suyu, 1 demet maydanoz, tuz.

Ceviziçi ve sarımsakları biraz tuz ile birlikte havanda dövün, derin bir kaseye alın. Tahin, limon suyu ve ince kıyılmış maydanozu katarak iyice karıştırın. Sofraya oturulmadığı takdirde ekmek dilimlerine sürerek ikram edilebilir.

119. Sucuk Güveç

200 gram sucuk, 2 tatlı sivri biber (veya çarliston), 1 orta boy domates, 50 gram kaşar peyniri (veya eritmeye uygun başka bir peynir), 1 tatlı kaşığı zeytinyağı.

Sucuğu kısa bir süre musluğun altına tutup ıslatın, bıçağın ucuyla uzunlamasına iki taraftan çizin, derisini soyun, küp şeklinde doğrayın. Biberlerin saplarını çıkartın, tohumlarını dökün, ince halkalar şeklinde doğrayın. Domatesin kabuğunu soyun, çekirdeklerini temizleyin, küçük parçalar halinde doğrayın. Peyniri 1 cm küpler şeklinde doğrayın. Küçük bir güveç (veya ısıya dayanıklı cam kap) içinde bütün malzemeleri karıştırın, üzerine zeytinyağını gezdirin. Kuvvetli olmayan bir fırında veya ızgarasında peynirler eriyene kadar tutup masaya getirin. Sucuğun yağı çabuk donacağı için bu meze bekletmeden yenmelidir. Domates miktarını artırırsanız, daha sulu olur ve daha çok ekmek yedirtir.

120. Takos

8-10 adet anasonlu peksimet, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 100 gram yumuşak beyaz peynir, 3 yemek kaşığı zeytin ezmesi, 8-10 adet kurutulmuş domates, 1 tatlı kalığı kekik.

Peksimetin üzerine zeytinyağını koyun, önce peyniri, üzerine de zeytin ezmesini sürün, 1 kurutulmuş domates* yerleştirin, kekik ekin.

*Kurutulmuş domates: Mevsiminde az çekirdekli son domateslerden alın, kabuğunu soymadan 1,5 santim kalınlığında yuvarlak kalın dilimler halinde doğrayın, iki taraflarını da tuzlayın, devamlı güneş alan toz tutmayan bir yerde iyice sularını kaybedene kadar bekletin. Kurumuş domatesleri 5-10 dakika süre ile sirkede tutun, çıkartıp kavanozlara alın. Yanlarına acı biberler, birkaç diş sarımsak ve kekik daha yerleştirin, üstlerini örtecek kadar zeytinyağı koyun. Kurutulmuş domatesi dışarıdan satın alarak da aynı işlemleri yapabilirsiniz.

121. Yumurta Dolması

4 yumurta, 1 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 yemek kaşığı kırıntı beyaz peynir, 1 tatlı kaşığı yogurt, yarım çay kaşığı kırmızı toz biber, 1/4 demet maydanoz, karabiber, tuz.

Yumurtaları içinde soğuk su olan bir kaba koyup ateşe oturtun, 15 dakika süre ile haşlayın, kaynama suyunu dökün, yeni soğuk su koyup içinde bekletin. Yumurtalar soğumaya başlayınca kabuklarını soyun, dikiş ipliği veya çok keskin bir bıçak ile herbirini uzunlamasına ikiye bölün. Beyaz kısımlarını zedelemeyen, küçük bir kaşıkla sarılarını çıkartın, tabakta düz durabilmeleri için de yarım yuvarlakların alt kısımlarını bıçakla yarım santim kesin ve bir tabağa dizin. Bir kasede çıkardığınız katı yumurta sarıları, zeytinyağı, beyaz peynir, yoğurt, kırmızı biber, ince kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiberi iyice ezerek karıştırın, beyazların içine doldurun. Yumurta sarılarına peynir ve yoğurt yerine tonbalığı veya zeytin ezmesi de katabilirsiniz.

122. Yumurta Ezmesi

1 yumurta, 1 çay kaşığı zeytinyağı, karabiber, tuz, kırmızı toz biber.

Yumurtaları bir önceki tarifteki gibi haşlayın. Yumurtalar soğumaya başlayınca kabuklarını soyun, diķiř ipliği veya çok keskin bir bıçak ile sarılarını bozmadan herbirini uzunlamasına dörde bnln. Üzerlerine tuz ve karabiber serptikten sonra zeytinyağını gezdirin, kırmızı biber ekerek sofraya getirin. Bu mezeyi hazırlamak için yumurtaların iyice soğumasını beklemek gerekmez. Sıcak yumurta, zeytinyağı ve baharat bileşiminin aroması daha kuvvetli olmaktadır.

123. Babagannuş

1 patlıcan, 2 diş sarmısak, 2 yemek kaşığı tahin, yarım çay kaşığı tuz, 1 yemek kaşığı limon suyu, 2 yemek kaşığı yoğurt, 2 kaşık zeytinyağı.

Patlıcanı közleyin, ince akan bir musluk altında küçük bir bıçak veya parmaklarınızla kabuğunu soyun, sapını atın, çatalla veya mutfak robotu ile ezerek püre haline getirin. zerine ezilmiş sarmısak, tahin, limon suyu ve yoğurdu ekleyin, iyice karıştırın. Servis tabağına alın ve üzerine zeytinyağı gezdirin. Yanında kızarmış ekmek ile servis yapabilirsiniz. Süslemek için zeytin, pul biber veya maydanoz kullanabilirsiniz.

124. Taratorlu Deniz Börülcesi

500 gram deniz börülcesi, 1 çay kaşığı kabartma tozu (karbonat), 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 4 diş sarmısak, 1 yemek kaşığı limon suyu.

Deniz börülcelerinin çamurlu köklerini kesip atın, topraklı kalan kısımlarını iyice yıkayın, dallarını ayırın. Bir tencereye soğuk su ve kabartma tozunu koyarak kaynatın. Kaynayan suya deniz börülcelerini atın, diriliklerini kaybetmeyecek şekilde yumuşayana kadar (10-15 dakika) pişirin. Börülceleri delikli keççe ile sıcak iken çıkartın, soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra herbir büyük sapı alt kısmından tutarak parmaklarınızla ince dallardaki yeşil börülceleri bir salata tabağının içine sıyırın, üzerlerine hemen zeytinyağını dökün ve karıştırın. Sofraya getirmeden önce bir havanda sarmısakları az tuz ile dövün, limon suyunu ilave edin, karıştırıp önceden yağlanmış deniz börülcelerinin üzerine dökün. Deniz börülcelerinde yeteri kadar deniz tuzu bulunduğundan haşlama suyuna tuz atmak gerekmez. Deniz börülceleri gereğinden az pişerse dallarından çok zor sıyrılır, fazla pişerse de çok yumuşar ve hamur halini alır.

125. Börülce Salatası

2 su bardağı kuru börülce, 1 adet kuru soğan, 2 iri domates, 4 taze soğan, 2 sivri biber, 1/3 demet maydanoz, 3 yemek kaşığı sızma zeytinyağı, 2 yemek kaşığı limon suyu, tuz.

Börülceleri bir gece önceden soğuk su ile (veya pişirmeden iki saat kadar önce sıcak su ile) ıslatın, süzüp bir tencereye alın. İki-üç parmak geçecek kadar soğuk su koyun, kabukları soyulmuş bir soğan ile bir yemek kaşığı tuzu ilave edin, 15-20 dakika kadar kaynatın. Sıcakken delikli keççe ile salata kabına alın, üzerine zeytinyağını dökün ve iyice karıştırın. Diğer yandan domatesin kabuklarını soyun ve küp şeklinde doğrayın. Taze soğanın dış kabuklarını soyun ve beyaz kısımlarını ince ince doğrayın. Biberlerin saplarını ve tohumlarını ayıklayın, ince halkalar halinde kesin. Maydanozu ince kıyın. Masaya getirmeden önce hazırlanmış sebzeleri salata kabındaki yağlı börülceye katın, limon suyunu ekleyin ve iyice karıştırın. Domates ve biber yerine kış mevsiminde salatalık turşusu, kırmızı turp, zeytin de kullanabilirsiniz. Renk ve ekşilik vermesi için sumak, acılık vermesi için toz veya pul biber de ilave edebilirsiniz.

126. Kış Cacığı

1 yeşil salata (top, kıvırcık veya marul), 2 yemek kaşığı sirke, 1,5 su bardağı yoğurt, 3 diş sarımsak, 1/2 demet dereotu, 1 çay kaşığı kuru nane, 1 yemek kaşığı zeytinyağı, tuz.

Salatanın yapraklarını 15-20 dakika sirkeli suda bekletin, çıkartıp yıkayın, kurulayın, ince şeritler halinde kesin. Sarımsağın kabuğunu ayıklayın, ezin. Dereotunu ayıklayın, yıkayın, kalın saplarını atın, yapraklarını doğrayın. Derince bir kaba yoğurdu koyun, üzerine kıyılmış salata yapraklarını, sarımsağı ve dereotunu ekleyin, iyice karıştırın, kıvamını ve tuzunu ayarlayın. Kaselelere bölüp üzerlerine zeytinyağını gezdirin, kuru naneyi serpin servis yapın.

127. Beyaz Badem

250 gram kavrulmamış badem, 1 yumurta akı, tuz.

Bademleri tuzlu suda 10 dakika haşlayın, süzün. Soğumaya başlayınca kabuklarını soyun. Beyaz olarak ortaya çıkan bademleri bir kağıt peçete ile kurulayın, içine alüminyum (mutfak folyosu) serilmiş bir fırın tepsisine yayarak koyun. Tepsiyi önceden ısıtılmış fırına atın, zaman zaman kapağını açarak bademleri tahta kaşıkla karıştırın, renkleri koyulaşmaya başlayınca çıkartın. Diğer yandan bir yumurtanın akını tuz ile çırpılarak köpük haline getirin. Tepsisi ile fırından çıkarttığınız hafifçe kavrulmuş, rengi donmuş bademlere, tuzlu yumurta akını dökün ve tepsiye yayarak yeniden fırına koyun. Bademler esmerleşinceye kadar yine arada bir tahta kaşıkla karıştırarak kavurun. Bademleri soğuduktan sonra ağzı sıkıca kapanabilen bir cam kaptaki saklayın, böylece uzun süre tazeliklerini korurlar. Tuzla çırpıtığınız yumurta akına kırmızı biber de koyarsanız acılı bir çerez elde edebilirsiniz.

128. Peynirli Domates Dolması

8 adet küçük domates, 100 gram tulum peyniri, 1 taze soğan, 1 sivri biber, 2 yemek kaşığı ceviziçi, 1 yemek kaşığı zeytinyağı, 1/3 demet maydanoz, 1 çay kaşığı kırmızıbiber, tuz.

Domatesleri yukayın, üstten kapak şeklinde kesin, içlerini küçük bir kaşıkla boşaltın, tuz serpin, bırakın. Tulum peynirini rendeleyin veya çatalla ezerek kırıntı haline getirin. Taze soğanın beyaz kısmını çok ince halka şeklinde doğrayın. Sivri biberin sapını kesin, çekirdeklerini temizleyin, ince yuvarlaklar halinde doğrayın. Ceviziçini havanda ezin. Maydanozu yıkayıp yapraklarını kıyın. Peynir, taze soğan, sivribiber, ceviziçi, zeytinyağı, maydanoz ve kırmızıbiberi ezerek karıştırın. Domateslerin içlerini bu harçla doldurup buzdolabında bir süre bekletin ve sofraya getirin. Tulum peyniri kullanmak istemezseniz domatesleri krem peyniri ile doldurabilirsiniz.

129. Ezme Salata

3 domates, 2 sivri biber, 1 orta boy soğan, 2 diş sarımsak, yarım demet maydanoz, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 kaşık limon suyu, 1 kaşık nar ekşisi, 2 çay kaşığı sumak, 1 çay kaşığı pul biber, tuz.

Domateslerin kabuklarını soyun, minik parçalar halinde doğrayın. Sivri biberlerin sap ve tohumlarını çıkartın, ince halkalar şeklinde kesin. Soğanları ince ince çentim. Sarımsakları çok küçük parçalar halinde kıyın. Maydanozu yıkayın, yapraklarını doğrayın. Domates, biber, soğan, sarımsak ve maydanozu bir salata kabına koyun, üzerlerine zeytinyağı, limon suyu, nar ekşisi, sumak, pul biber ve tuz koyarak iyice karıştırın, salatayı servis tabağına alın. Nar ekşisi yerine koruk suyu koyabilirsiniz. Sivri biberler acı çıktığı takdirde pul biber koymak gerekmez. Bu durumda malzemeleri pul bibersiz karıştırmak, tadına baktıktan sonra pul biber miktarını ayarlamak yararlı olur. Salatarın üzerine kıyılmış ceviz koymak farklı bir lezzet verebilir.

130. Fasulye Ezmesi

1 su bardağı kuru fasulye, 3 yemek kaşığı tahin, 2 diş ezilmiş sarımsak, 3 yemek kaşığı limon suyu, 2 yemek kaşığı zeytinyağı. 1 çay kaşığı kırmızı pul biber, tuz.

Fasulyeleri bir gece önceden ıslatın, süzün, bir tencerede beş dakika haşlayın. Haşıama suyunu dökün, fasulyelerin üzerini üç parmak geçecek kadar su ve bir tatlı kaşığı tuz koyup yumuşayınca kadar haşlayın. Fasulyelerin kabukları ayrışmaya başlayınca süzün, soğuduktan sonra havan veya mutfak robotu ile iri taneli un haline getirin. Haşlanmış, soyulmuş, ezilmiş fasulyeleri bir kaptaki tahin, ezilmiş sarımsak, limon suyu ile karıştırın, tuzunu kontrol edin, yayvan bir tabağa alın. Servis yaparken üzerine zeytinyağı ve kırmızı biber gezdirin.

131. Fasulye Piyazı

2 su bardağı kuru fasulye, 2 orta boy kuru soğan, 2 orta boy domates, 2 sivri biber, 2 küçük salatalık turşusu, 2 yumurta, yarım demet maydanoz, 8-10 siyah zeytin, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 2 yemek kaşığı limon suyu, 1 tatlı kaşığı sumak.

Fasulyeleri bir güzel haşlayın, bir salata kabına alın. Soğumaya başlamadan üzerine zeytinyağını döküp karıştırın. Yumurtaları 10 dakika haşlayın ve herbirini dört dilime ayırın. Soğanları yarım ay şeklinde ince ince doğrayın, bir kaba alın, üzerlerine tuz dökerek parmaklarınızla ovun, yıkayın ve süzün. Domatesin kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkarın ve yarım halkalar şeklinde doğrayın. Biberlerin sapını çıkartın, tohumlarını boşaltın ve yuvarlak doğrayın. Biber turşularını. Küp şeklinde kesin. Maydanozun dallarını atıp yapraklarını ince kıyın. Sebzeleri zeytinyağını içmiş olan fasulyelere katın, limon suyu ve tuzu ekleyin, karıştırıp servis tabağına alın. Piyazı yumurtalar ve zeytinler ile süsleyin, üzerine sumak serpin ve sofraya getirin.

132. Havuç Rendesı Kızartma

5 orta boy havuç, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 2 çay kaşığı toz Şeker, 200 gram yoğurt, 3 diş sarmısak, 1 çay kaşığı pul biber.

Havuçların kabuklarını kazıyın, kalın olarak rendeleyin. Zeytinyağını yapışmaz bir tavaya koyarak kızdırın. Havuçları tavaya atın, yumuşayıp, saldığı su kızdırın. Havuçları tavaya atın, yumuşayıp, saldığı kadar tahta kaşıkla çevirerek pişirin. İndirmeye yakın toz Őekerini serpin, karıştırın, ocaktan alın. Sarmısaklatı biraz tuzla ezin, yoğurda katın. Havuçlar soğumadan sarmısaklı yoğurdu ekleyin, karıştırın, servis tabağına alın. Üzerine pul biber serpin, maydanozla süsleyip sofraya getirin. Kavururken toz eker katıldığında havuçlar parlak ve saydam bir görünürler ve kokusu giderek artar. Bu durumda ya daha az miktarda sarmısak konmalı ya da bu meze servis yapmadan kısa bir süre önce hazırlanmalıdır.

133. Havuçlu Cacık

2 orta boy havuç, 1 su bardağı yoğurt, 2 diş sarmısak, 1 çay kaşığı kuru nane, 1 yemek kaşığı zeytinyağı.

Havuçları yıkayın. Kazıyın, rendeleyin, yoğurda karıştırın. Sarmısakların kabuklarını soyun, yarım çay kaşığı tuz ile havanda dövün, yoğurtlu havuca ekleyin, iyice karıştırın. Üzerine zeytinyağını gezdirin, naneyi serpin ve sofraya getirin.

134. Humus

250 gram nohut, 1 orta boy soğan, 5 yemek kaşığı tahin, 3 diş ezilmiş sarmısak, 3 yemek kaşığı limon suyu, 2 çay kaşığı kimyon, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 çay kaşığı kırmızı pul biber, tuz.

Nohutu 8-10 saat süre ile tuzlu soğuk suda bırakın, süzün. Soğanın kabuklarını soyun, bütün olarak önceden ıslatılmış nohut ile birlikte bir tencereye yerleştirin. Nohutları üç parmak geçecek kadar soğuk su ile bir tatlı kaşığı tuz ekleyin, yumuşayıp ince dış kabukları soyulmaya başlayınca kadar haşlayın, süzün, soğanı atın. Nohutlar soğuduktan sonra parmaklarınızla kabuklarını soyun, havan veya mutfak robotu ile un haline getirin. Çukur bir kapta tahin, ezilmiş sarmısak, limon suyu ve kimyonu iyice karıştırın, tuzunu ayarlayın, nohuta ilave edin, tekrar karıştırıp yayvan bir tabağa alın. Servis yaparken üzerine zeytinyağı ve kırmızı biber gezdirin. Sarmısak ve kimyon miktarlarını ağız tadınıza göre, kıvamını da su ilave ederek son karıştırma sırasında ayarlayabilirsiniz. Sindirimi ağır olmakla birlikte zeytinyağı yerine eritilmiş tereyağını son anda üzerine dökerek sofraya getirebilirsiniz.

135. Kabaklı Havuç Ezmesi

1 orta boy havuç, 1 orta boy kabak, 1 dilim bayat ekmek, 1 su bardağı ceviz içi, 2 diş sarmısak, 1 bardak yoğurt, 1 /4 demet dereotu, 1 çay kaşığı sirke, 1 çay kaşığı kırmızı biber, tuz.

Havuçları ve kabağı yıkayın, kazıyın, ikiye bölün, az tuzlu suda yumuşayana kadac haşlayın, soğumaya bırakın. Ekmek diliminin kabuklarını kesin, bir kaba su koyup 5 dakika ıslatın, çıkartıp sıkarak süzün. Ceviziçini havanda dövün. Sarmısağın kabuğunu soyun, ezin. Dereotunu yıkayın, yapraklarını kıyın. Havuç ve kabağı çatala ezin, ekmeğiçi, ceviziçi ve sarmısağı ekleyin, iyice karıştırın. Kaşırıma yoğurdu, dereotunu ve sirkeyi ekleyin, yayvan bir tabağa koyup kırmızı biber serpin.

136. Tahinli Karnıbahar Salatası

1 adet orta boy karnıbahar, yarım su bardağı tahin, 2 diş sarmısak, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 limonun suyu, tuz, kırmızı pul biber.

Karnıbaharın yeşil yapraklarını ayıklayın, dip kısmını hafifçe oyarak çıkartın, zedelemeden 3-4 parmak büyüklüğünde parçalara ayırın, içinde tuz ve sirke bulunan kaynamakta olan suya atarak, yumuşayınca kadar haşlayın, suyunu süzün ve çatalla ezin. Sarmısakları ayıklayın, biraz tuz ile havanda ezin. Ezilmiş sarmısaklara, tahin, limon suyu, tuz ve zeytinyağını katın, iyice karıştırın, karnıbaharın üzerine dökün. Salatanın üzerine, kırmızı pul biber ekip sofraya getirin. Tahinli karışım koyu olduğu takdirde biraz su ekleyerek inceltebilirsiniz. Tarifte sadece sarmısağı havanda döverken koyulan tuz ile yetinilmiştir. Sarmısağı başka bir aletle ezerseniz ayrıca tuz koymanız gerekir.

137. Yoğurtlu Karnıbahar Salatası

1 adet orta boy karnıbahar, 1 su bardağı yoğurt, 3 diş sarmısak, 1/4 demet maydanoz, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, tuz, kırmızı pul biber.

Karnıbaharı bir güzel haşlayın, kendi suyu içinde soğumaya bırakın, sarmısakları ayıklayın, biraz tuz ile havanda ezin. Maydanozu yıkayın, saplarını atın, yapraklarını çok ince kıyın. Ezilmiş sarmısakları ve maydanozu yoğurda katın, iyice karıştırın, karnıbaharın üzerine dökün. Salatanın üzerine zeytinyağını gezdirin, kırmızı pul biber serpip sofraya getirin. Eğer sofraya oturulmuyor ise, arzu ederseniz, karnıbaharları çiğ olarak birer lokma büyüklüğünde parçalara ayırın, yoğurt karışımını (dip) başka küçük bir kaba kayarak rakı yanında ikram edin. Haşlanmış karnıbaharların üzerine yoğurt yerine zeytinyağı ve limon ekerek de servis yapabilirsiniz.

138. Kereviz Salatası

2 orta boy kereviz, yarım limonun suyu, 2 yemek kaşığı mayonez, 2 yemek kaşığı yoğurt, 2 diş sarmısak, 2 yemek kaşığı cevizîçi.

Kerevizlerin sert olan dış kabuklarını soyun, çukurca bir kaba su ve yarım limonun suyunu koyun. Kerevizleri el rendesinin bıçaklı geniş yanı veya mutfak robotu ile çok ince yuvarlaklar (cips) şeklinde kesin ve hemen limonlu suya atın. Doğrama sona erince, her seferinde 3-4 kereviz cipsini alıp üstüste doğrama tahtasına koyun, bıçakla kibrit çöpü kalınlığında çubuklar halinde doğrayıp tekrar limonlu suya atın. Diğer yandan mayonez, yoğurt, ezilmiş sarmısak ve tuzu karıştırın. Limonlu sudan çıkartacağınız kereviz çubuklarını zedelemeden sıkarak suyunu süzün, mayonez yoğurt karışımına ekleyin, karıştırın. Servis tabağına alın, üzerine küçük cevizîçlerini yerleştirin. Salatanın üzerine mevsiminde beyaz kısımları temizlenmiş ekşi olmayan küçük mandalina dilimleri koyarsanız hem ekşi hem tatlı bir lezzet alır, hem de çok hoş kokular duyarak kereviz yediğınızı farketmezsiniz.

139. Portakallı Kırmızı Lahana Salatası

Yarım kırmızı lahana, 2 portakal, 1 ekşi elma, 1 yemek kaşığı çekirdeksiz kuru üzüm, yarım bardak yoğurt, 1/4 demet dereotu, 2 çay kaşığı tuz, 1 çay kaşığı karabiber.

Yarım kırmızı lahanayı uzunlamasına ikiye bölün, herbir parçayı (çeyreği) doğrama tahtasına koyarak ince ince cips şeklinde kesin. Portakalın birini sıkın, suyunu bardağı koyun. Ekşi elmayı soyun, çekirdek yuvalarını temizleyin, ince dilimler halinde doğrayın. Doğranmış lahanayı çukur bir kaba alın, üzerine 1 çay bardağı portakal suyunu, karabiberi ve tuzu elinizle birkaç dakika ovun, sıkın, salata kasesine koyun. Diğer portakalın kabuğunu soyun, dışındaki zarı temizleyin, çekirdeklerini çıkartın, ince dilimler halinde doğrayın, elma ve üzüm ile birlikte lahanaya katın. Yoğurda dereotu, biraz tuz ve karabiber katıp kalan portakal suyu ile inceltin ve salatanın üzerine dökün. Dereotu yerine taze soğanın yeşil kısımları ve maydanoz da kullanabilirsiniz.

140. Kısır

1 su bardağı ince (köftelik) bulgur, 1 su bardağı sıcak su, 2 orta boy domates, 2 sivri biber, 5 adet taze soğan, yarım demet maydanoz, 2 dal taze nane, 4 yemek kaşığı domates salçası, 1 yemek kaşığı biber salçası, 1 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 yemek kaşığı nar ekşisi, kırmızı biber, tuz.

Bulguru yayvan bir kaba koyun, sıcak suyu dökün, kapağını kapatıp 15-20 dakika bekletin. Domatesin kabuğunu soyun, küçük küp Şeklinde doğrayın. Sivri biberlerin sapını kesin, tohumlarını ayıklayın ince halkalar halinde kıyın. Taze soğanın dış kabuklarını ayıklayın, beyaz kısmını ince ince doğrayın. Maydanoz ve naneyi kıyın. Bütün malzemeyi suyunu çekmiŐ ve kabarmıŐ olan bulgura katın. Koruk suyunu, salçaları, tuzu, biberi ekleyin, iyice karıştırın ve sofraya getirin. Nar ekşisi yerine koruk suyu veya limon suyu koyabilirsiniz.

141. Cevizli Kısır

1 su bardağı ince (köftelik) bulgur, 1 su bardağı sıcak su, 1 su bardağı ceviz içi, 6 adet taze soğan, yarım demet maydanoz, 3 dal taze nane, 4 yemek kaşığı biber salçası, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 yemek kaşığı limon suyu, tuz.

Bulguru yayvan bir kaba koyun, sıcak suyu dökün, kapağını kapatıp 15-20 dakika bekletin. Kabaran bulgura biber salçası ve tuz ilave edin, iyice karıştırın. Cevizleri küçük parçalara bölün. Taze soğanların dış kabuklarını ayıklayın, beyaz kısmını ince ince doğrayın, maydanoz ve naneyi kıyın. Bütün malzemeyi biber salçası ile yođrulmuŐ olan bulgura katın. Zeytinyağı ve limon suyunu ekleyin, tekrar karıştırın ve sofraya getirin. Servis tabağını yeşil salata yaprakları ile dŐeyebilir, kışın yarım ceviz parçaları ile süsleyebilirsiniz.

142. Köpeoğlu

1 patlıcan, 2 arliston biber, 2 sivri biber, 1 dolmalık biber, kızartma için sıvı yağ, 2 orta boy domates, 1 diş sarmısak, 1 kesme şeker, 1 yemek kaşığı zeytinyağı, 2 tatlı kaşığı sirke, 1 su bardağı yoğurt.

Patlıcanı alacalı soyun, sapını ve yeşil yapraklı kısmını kesin, uzunlamasına dörde bölün, küp şeklinde doğrayın. Çukur bir kapta, 1 litre suya 1 yemek kaşığı tuz atın, içine doğranmış patlıcanları koyarak acısının çıkması için yarım saat bekletin. Tuzlu sudan çıkartacağınız patlıcanların suyunu sıkın, mutfak peçetesi ile kurutun, yağa atıp kızartın, servis kabına çıkarın. Biberleri yıkayın, kurutun, saplarını kesin, çekirdeklerini atın, 1,5-2 cm uzunluğunda doğrayın, patlıcanların kızardığı yağda kızartın, yağın süzdürün, patlıcanların olduğu servis kabına alın ve karıştırın. Domatesleri rendeleyin, bir kaba koyarak ateşe oturtun, küp şeker, zeytinyağı, sirke, tuz ve karabiberi ilave edin, suyunu çekene kadar salçayı pişirin, kızarmış patlıcan ve biberlerin üzerine dökün, karıştırın. Sarmısakları ayıklayın, ezin, yoğurda katın, diğerlerine ilave edip tekrar karıştırın ve sofraya getirin. Kızarırken yağ sıçraması için biberlerin çok iyi kurutulmuş olmasına dikkat edin, ateşini azaltın ve tavanın üzerine kapak koyun. Arzu ederseniz salça ve yoğurdu karıştırmadan kızarmış patlıcan ve biberlerin yanında ayrı olarak masaya getirebilirsiniz.

143. Lahana Salatası

2-3 adet büyükçe lahana yaprağı, 1 ekşi elma, 2 yemek kaşığı çekirdeksiz kuru üzüm, 2 yemek kaşığı yer fıstığı, 1 tatlı kaşığı susam, 1 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 yemek kaşığı limon suyu.

Lahana yapraklarını ince ince kesin, çukur bir kaba alın, üzerlerine 1 çay kaşığı tuzu ekin, elinizle birkaç dakika ovun, sudan geçirip sıkın, salata kasesine koyun. Ekşi elmanın kabuğunu soyun, ince dilimler halinde doğrayın. Kuru üzümleri sıcak su dolu bir kaseye koyarak 10-15 dakika bekletin, yıkayın. Fıstıkları ikiye ayırın. Elma, üzüm, fıstık, zeytinyağı ve limonu lahananın üzerine ekleyin, iyice karıştırıp servis yapın. Fıstık yerine ceviz koyabilirsiniz. Farklı bir tad elde etmek isterseniz tatlı portakal veya küçük mandalina dilimleri de kullanabilirsiniz.

144. Makarna Salatası

1 su bardağı burgu makarna, 2 domates, 2 taze soğan, 1 sivri biber, 1 tatlı kaşığı kapari, 1/3 demet dereotu, 1 kutu ton balığı konservesi (200 gram), 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 kaşık limon suyu, tuz.

Makarnaları tuzlu kaynar suya atıp 10 dakika haşlayın, süzün, içinde soğuk su olan bir kaba alın. Domateslerin kabuğunu soyun, küçük parçalar halinde doğrayın. Taze soğanı, sivri biberi ayıklayın, halka şeklinde doğrayın. Dereotunu ince ince kıyın. Ton balığının yağını süzün, bir çatala ezin. Makarnayı süzüp bir kaba alın. Üzerine hazırlamış olduğunuz domates, taze soğan, biber, kapari, dereotu ve ton balığını koyun. Zeytinyağı, tuz ve limon suyunu ekledikten sonra iyice karıştırın. Bu salatayı ton balığı yerine kibrit sopa şeklinde doğranmış salam, haşlanmış tavuk ve küp şeklinde kesilmiş kaşar veya benzeri peynir ile de yapabilirsiniz. Bu durumda kapari yerine ince doğranmış biber turşusu, dereotu yerine de maydanoz koyarsanız daha lezzetli olur.

145. Mantar Salatası

500 gram kültür mantarı, yarım limon, 1 küçük havuç, 2-3 taze soğan, 1 kırmızı dolmalık biber, 2 adet küçük salatalık turşusu, 1/4 demet dereotu, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 yemek kaşığı limon suyu, tuz.

Mantarların üzerindeki çamur ve toprakları elinizle ovarak temizleyin, iyice yıkayın, saplarının rengi solmuş uçlarını kesip atın, büyük mantarları dörde, küçük mantarları ikiye bölün, tuzlu ve yarım limon sıkacağınız kaynar suda 15 dakika haşlayın, süzün. Havucu yıkayın, kazıyın, iki veya üçe bölün, az tuzlu suda yumuşayana kadar haşlayın, kendi suyunda soğumaya bırakın. Taze soğanın püskülünü kesin, dış kabuğunu soyun, 1-2 santim uzunluğunda verev doğrayın. Kırmızı dolmalık biberin sapını kesin, çekirdeklerini atın, uzunlamasına ikiye bölün, yarım santim eninde şeritler halinde kesin. Salatalık turşuları yuvarlak doğrayın, dereotunu yıkayın, kalın dallarını atın, yapraklarını doğrayın. Hazırlamış olduğunuz bütün malzemeleri salata kabında karıştırın, zeytinyağı ve limonu ekleyin, tekrar karıştırıp sofraya getirin.

146. Mercimek Köftesi

1 su bardağı kırmızı mercimek, 1 su bardağı köftelik (ince) bulgur, 1 demet (6-8 adet) taze soğan, yarım demet maydanoz, 1 yemek kaşığı biber salçası, 1 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 tatlı kaşığı nar ekşisi, 1 çay kaşığı pul biber, 1 çay kaşığı kişniş, 1 çay kaşığı kimyon.

Mercimeği tuzlu suda yumuşayana kadar haşlayın, üzerinde bir parmak kalacak kadar haşlama suyunu bırakın, kalanını dökün, bulguru ilave edin, 20 dakika kadar şişmesini bekleyin. Taze soğanları ayıklayın, ince ince kıyın. Maydanozu ayıklayın, saplarını atıp yapraklarını doğrayın. Taze soğan, maydanoz, biber salçası, zeytinyağı, nar ekşisi, pul biber, kişniş ve kimyonu da ekleyip elinizle iyice yoğurun, sıkarak avucunuzun içinde ince uzun köfteler yapın. Köfte şekli vermeden önce tadına bakarak bazı malzemelerin miktarını değiştirip kendi ağız tadınıza en uygun karışımı bulabilirsiniz. Mercimek köftesi durdukça kuruyup lezzetini kaybedeceğinden çok önceden hazırlanmamalıdır. Bu köfteyi yeşil mercimek ile de yapabilirsiniz.

147. Muhammara

2 dolmalık kırmızı biber, 1 diş sarmısak, 1 küçük kuru soğan, 2 yemek kaşığı biber salçası, 1 fincan öğütülmüş kızarmış ekmek, 1 fincan ceviz içi, 3 yemek kaşığı limon suyu, 2 çay kaşığı nar ekşisi, 1 yemek kaşığı nohut, 1 -2 çay kaşığı kimyon, tuz, zeytinyağı.

Biberleri közleyin, bir kağıt torbaya koyup 10 dakika bekletin, çıkartıp zarını soyun, sapını ve içindeki tohumlarını atın, elinizle çatalla veya mutfak robotunda ezerek püre haline getirin. Sarmısak ve soğanın kabuklarını ayıklayın, ince ince çentim. Bir kaptaki ezilmiş biberi, sarmısağı, soğanı, biber salçasını, öğütülmüş kızarmış ekmeği ve cevizi iyice karıştırın. Limon suyu ve nar ekşisini ilave edin, tekrar karıştırın. Yoğurt, kimyon ve tuzu katarak tadını ayarlayın. En sonunda karıştırmaya devam ederek zeytinyağını yavaşça ilave edin. Bir gün önceden hazırlarsanız daha keskin bir lezzet ve koku elde edebilirsiniz. Kızarmış ekmek yerine sıcak suda bekletilmiş bulgur da kullanabilirsiniz.

148. Mercimek Piyazi

1 su bardağı yeşil mercimek, 2 orta boy domates, 4 taze soğan, yarım demet maydanoz, 3 dal taze nane, 2 sivri biber, 3 yemek kaşığı sızma zeytinyağı, 2 yemek kaşığı limon suyu, 1 tatlı kaşığı sumak.

Mercimeği ayıklayın, üzerine mercimekleri iki parmak geçecek kadar soğuk su koyarak 5-6 saat ıslatın. İçine kabuğu soyulmuş bütün bir kuru soğan atılmış tuzlu suda mercimekleri yumuşayınca kadar 20-25 dakika süreyle haşlayın, süzün. Süzülen mercimeğe hemen zeytinyağını döküp karıştırın ve bir kenarda bekletin. Diğer yandan domateslerin kabuğunu soyun ve küçük küp şeklinde doğrayın. Sapı ve tohumları çıkarılmış sivri biberler ile taze soğanların beyaz kısımlarını ince halkalar şeklinde doğrayın, maydanoz ve naneyi kıyın. Mercimekler ve hazırlanmış sebzeleri tuz ilave ederek karıştırın, servis yapmadan kısa bir süre önce limon suyunu ilave edin ve sofraya getirin. Turşu kullanabilirsiniz. Ancak bu durumda daha az tuz ve limon suyu koymak gerekecektir. Bu mezeyi kırmızı turp ve haşlanmış yumurta ile süsleyip servis edebilirsiniz.

149. Pancar Turşusu

500 gram kırmızı pancar, 2/3 bardak sirke, 1/3 bardak limon suyu, 4 diş sarmisak, 1 tatlı kaşığı toz şeker, tuz.

Pancarları ovarak yıkayın, sap ve yapraklarını kesin, bir tencereye koyup üç parmak aşacak kadar su koyun, 1 çay kaşığı tuz ve 1 yemek kaşığı sirke ile arada kontrol ederek, yumuşayınca kadar haşlayın. Kevgirle sudan alacağınız pancarlar soğumadan kabuklarını soyun ve halka şeklinde doğrayın. Pancarları cam kavanoza alın, kaynama suyunu süzerek üzerlerine dökün. Sarmisakları ayıklayın, bir parça tuzla dövün, üzerine sirke ve limon suyunu döküp karıştırın, pancarlara ekleyin. Toz şekeri ekleyin, tuzunu kontrol edin, buzdolabında 2-3 gün bekletin, küçük kaselerde suyu ile birlikte ikram edin.

150. Patlıcan Bahçe Salatası

3 orta boy patlıcan, 6 taze soğan, 3 diş sarmısak, 3 orta boy domates, 2 sivri biber, 1 arliston biber, yarım demet maydanoz, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 2 yemek kaşığı limon suyu, 1 yemek kaşığı sirke, 8-10 tane yeşil zeytin, tuz.

Patlıcanları yıkayıp kuruladıktan sonra ince uçlu bir bıçağı saplayarak herbirinin üzerinde üç dört ince yarık açın, ocak üstünde çevirerek közleyin. Pişen patlıcanların kömürleşmiş kabuklarını musluk altında soyun, saplarını kesin ve içinde limon suyu bulunan kaba yatırın. Taze soğanın dış yapraklarını soyup beyaz kısımlarını ince halkalar halinde doğrayın. Domateslerin kabuğunu soyun, çekirdeklerini çıkartın, küp şeklinde doğrayın. Sarmısak dişlerini ince ince kıyın. Biberlerin saplarını kesin, tohumlarını boşaltın, halka şeklinde ince doğrayın. Maydanozu yıkayın, kalın dallarını ayıklayın, yapraklarını kıyın. Salata tabağında limonda beklemiş, közlenmiş ve doğranmış patlıcanlar ile sebzeleri, zeytinyağını, sirkeyi, tuzu karıştırın, yeşil zeytinler ile süsleyip sofraya getirin.

151. Patlıcan Izgara

2 orta bostan patlıcanı, 2 diş sarmısak, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 yemek kaşığı sirke, karabiber, tuz.

Patlıcanı yarım santim kalınlığında yuvarlak dilimler halinde doğrayın, tuzlu suya atın. Sarmısakları ayıklayın, havanda biraz tuzla ezin, bir kaseye koyun, 2 yemek kaşığı zeytinyağını, tuzu ve biberi ekleyin, çatalla çırpın. Tuzlu sudan çıkartacağınız patlıcanları kurutun, kasedeki karışıma batırın, mangal ızgarası veya yapışmaz tavada iki taraflarını da kızartın, yayvan bir tabağa dizin. Servis yaparken üzerlerine 1 yemek kaşığı zeytinyağı ile biraz sirke gezdirtin. Servis yaparken arzu ederseniz zeytinyağı ve sirke yerine yanında sarmısaklı yoğurt verebilirsiniz.

152. Patlıcan Ezme Salatası

3 orta boy patlıcan, 2 diş sarmısak, 4-5 adet taze ceviz, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 yemek kaşığı limon suyu, tuz.

Patlıcanları bir güzel hazırlayın. Sarmısakları soyun, ince ince kıyın. Taze cevizleri zedelemekten kırın, ince açık sarı zarlarını soyun, elinizle küçük taneler haline getirin. Salata tabağında limonda beklemiş közlenmiş patlıcanları ince kıyın, sarmısak, ceviz, zeytinyağı, limon suyu ve tuzu ekleyip karıştırın. Közlenmiş patlıcanı ezerek sadece sarmısaklı yoğurt veya sadece zeytinyağı ve limon ile karıştırıp sofraya getirebilirsiniz. Bu salataya mevsiminde kıyılmış taze fındık da değişik bir tad verir.

153. Nohut Salatası

1 su bardağı nohut, 1 çay kaşığı tuz, 1 diş sarmısak, 2 orta boy soğan, 2 orta boy domates, 2 sivri biber, yarım demet maydanoz, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 2 yemek kaşığı limon suyu, 1 yemek kaşığı sirke, karabiber.

Nohutu 8-10 saat süre ile tuzlu soğuk suda bırakın. Bir soğanın dış kabuklarını soyun, bütün olarak önceden ıslatılmış ve süzölmüş nohut ile birlikte bir tencereye yerleştirin. Nohutların üzerini üç parmak geçecek kadar soğuk su ile bir tatlı kaşığı tuz ekleyin, yumuşayınca kadar haşlayın, süzün, soğanı atın. Soğumaya başlamadan üzerine zeytinyağını döküp karıştırın. Sarmısağı ayıklayın, çentim. Diğer soğanı ikiye bölüp yarım ay şeklinde doğrayın. Domateslerin kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkartın ve küp şeklinde doğrayın. Biberlerin saplarını çıkartın, tohumların boşaltın, halka şeklinde doğrayın. Maydanozu yıkayın, ince ince kıyın. Salata kabında yağlanmış nohut, sarmısak, soğan, domates, biber, tuz ve maydanozu karıştırın. Üzerlerine limon suyu ve sirkeyi döküp harmanlayın, biraz dinlendirip sofraya getirin. Salataya kuru soğan yerine taze soğan, sadece limon suyu veya sadece sirke koyabilirsiniz.

154. Patatesli Yaz Salatası

4 orta boy taze patates, 2 orta boy domates, 2 sivri biber, 4-5 taze soğan, 1/4 demet maydanoz ve taze nane, 6-7 yeşil zeytin. Sosu için: 5 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 yemek kaşığı sirke, yarım limonun suyu, yarım çay kaşığı toz şeker, 1 çay kaşığı hardal, 1 diş ezilmiş sarmısak, yarım çay kaşığı pul biber, tuz.

Patatesleri yıkayın, tuzlu suda yumuşayana kadar haşlayın, süzüp üzerlerine soğuk su koyun. Domateslerin kabuklarını soyun, çekirdeklerini ayıklayın, küp şeklinde doğrayın. Sivribiberlerin saplarını kesin, çekirdeklerini boşaltın, halka şeklinde doğrayın. Taze soğanın kabuğunu soyun, püskülünü kesin, yuvarlak doğrayın. Maydanoz ve naneyi ayıklayın, saplarını atın, yapraklarını kıyın. Patatesleri sudan çıkartıp soyun, ince yuvarlak dilimler halinde doğrayın. Domates, sivri biber, taze soğan, maydanoz, nane ve yeşil zeytini katın, karıştırın. Bir kaseye zeytinyağı, sirke, limon suyu, toz şeker, hardal, sarmısak, pul biber ve tuzu koyun, çatala iyice çırpın, salataya döküp karıştırın. Bu salataya isterseniz konserve veya salamura balık, haşlanmış et veya tavuk, küp şeklinde kesilmiş peynir gibi yiyecekleri ile koyabilir, ayrıca turşu, turp ve marul da ilave edebilirsiniz.

155. Cevizli Meze

3 yemek kaşığı ceviziçi, 2 diş sarmısak, 1 dilim bayat ekmek, 3 yemek kaşığı tahin. 1/4 demet maydanoz, yarım limonun suyu, yarım çay kaşığı kırmızı pul biber, 1 çay kaşığı tuz.

Ceviziçini elinizle bölbildiğiniz kadar küçük parçalara ayırın. Sarmısağı ayıklayın. Ekmek diliminin etrafındaki kabukları kesin. Maydanozu yıkayın, kalın saplarını atın, yapraklarını kıyın. Ceviz, sarmısak ve ekmeği havanda birlikte dövün, çukur bir kaba alın. Tahin, maydanoz, limon suyu ve kırmızı biberi katıp karıştırın. Arzu ederseniz bu mezeyi de ekmek dilimlerine sürerek kanape olarak servis yapabilirsiniz.

156. Sarmısaklı Biber

3 adet etli kırmızı biber, 5 diş sarmısak, 2 yemek kaşığı sirke.

Biberleri ocağın alevinde közleyin, bir kesekağıdı veya naylon bir poşet içine koyun, ağzını kapatıp 10-15 dakika tutun. Biberlerin dışındaki yanmış zar gibi kabukları soyun, akarsuda yıkayın, sapını kesip tohumlarını atın, yayvan bir kaba yerleştirin. Sarımsakları soyun, ince yuvarlaklar halinde kıyın, biberlerin üzerine yerleştirin. Sirkeyi serpin, 1-2 saat bekietip sofraya getirtin. Arzu ederseniz sofraya getirmeden üzerine 1-2 kaşık zeytinyağı koyabilirsiniz.

157. Patatesli Çig Köfte

1 su bardağı köftelik (ince) bulgur, 2 orta boy patates, 8-10 taze soğan, yarım demet maydanoz, 1 tatlı kaşığı biber salçası, 1 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 tatlı kaşığı nar ekşisi, tuz, karabiber.

Bulguru yıkayın, üzerine kaynar su döküp bir kapak örtün, yarım saat pişmesi için bekletin. Patatesleri yıkayın, tuzlu suda yumuşayana kadar haşlayın, kendi suyunda soğumaya bırakın, çıkartıp kabuklarını soyun, rendeleyin. Taze soğanların püsküllerini atın, en üstteki kabuklarını soyun, ince ince yuvarlak doğrayın. Maydanozu ayıklayın, saplarını atın, yapraklarını kıyın. Biber salçasını biraz ılık suda eritin. Çukur bir kapta bulgur, rende patates, taze soğan, maydanoz, biber salçası, zeytinyağı, nar ekşisi, tuz ve karabiberi karıştırıp iyice yoğurun. Tadını kontrol edin, elinizle parmak şeklinde köfteler yapıp salata yaprakları üzerinde sofraya getirtin. Arzu ederseniz ertesi güne kalan köfteleri tekrar karıştırıp içine bir yumurta kırarak tavada kızartabilirsiniz.

158. Tarama

100 gram taramalık balık yumurtası, yarım su bardağı zeytinyağı, 2 yemek kaşığı limon suyu.

Satın alacağınız balık yumurtalarının, varsa, zarını çıkartın, çukur bir kaba koyun. Tahta bir kaşık ile, ara vermeden karıştırarak, zeytinyağını damla damla dökerek balık yumurtalarına yedirtin. Daha sonra limon suyunu da aynı şekilde katın, bir servis tabağına koyup buzdolabında bir süre dinlendirin ve servis yapın.

159. Pirinç Salatası

3/4 su bardağı pirinç, 2 orta boy domates, 2 taze soğan, 1 sivri biber, 1/4 demet taze nane ve dereotu, 1 kutu ton balığı konservesi (200 gram), 2 yemek kaşığı mantar turşusu, 8-10 tane zeytin, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 yemek kaşığı limon suyu, tuz.

Pirinç tuzlu kaynar suya atıp yumuşayana kadar haşlayın, süzün, içinde soğuk su olan bir kaba koyun. Domateslerin kabuğunu soyun, çekirdeklerini çıkartın, küçük parçalar halinde doğrayın. Taze soğanın dış kabuklarını, sivri biberin sap ve tohumlarını ayıklayın, halka şeklinde doğrayın. Nane ve dereotunun kalın dallarını ayıklayın, ince ince kıyın. Ton balığının yağını dökün, bir çatalla ezin. Mantar turşularını büyüklüklerine göre iki veya dörde bölün. Pirinç süzün bir kaba alın. Üzerine hazırlamış olduğunuz domates, taze soğan, biber, dereotu, ton balığı, zeytin ve mantar turşusunu koyun. Zeytinyağı, tuz ve limon suyunu ekledikten sonra iyice karıştırın. Bu salatayı ton balığı yerine haşlanmış tavuk ve küp şeklinde kesilmiş kaşar veya benzeri peynir ile de yapabilirsiniz. Bu durumda dereotu yerine maydanoz koyarsanız daha lezzetli olur. Mantar turşusu yerine ince doğranmış taze kültür mantarı kullanabilirsiniz.

160. Cevizli Veya Fındıklı Tarator

50 gram ceviz içi, 1 dilim bayat ekmek (100 gram), 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 3 yemek kaşığı su, 2 yemek kaşığı sirke, 3 diş sarmısak, tuz.

Cevizleri havanda iyice dövün, bir kaseye alın. Kabuk kısmını kesip ekmeği 10 dakika ıslatın, çıkartıp elinizle sıkarak fazla suyunu atın, cevizlere katın. Sarmısağı biraz tuz ile ezin. Ceviz ve ekmek işini tahta kaşıkla iyice karıştırırken azar azar zeytinyağını katın, iyice yedirtin. Karıştırmaya devam ederek sirke, sarmısak ve tuzu ekleyin. Taratoru midye, kalamar gibi kızartma deniz ürünleri ile toka, semizotu gibi bazı salatalarda kullanabilirsiniz.

161. Semizotu Salatası

Yarım demet semizotu, 1 su bardağı yoğurt, 1 diş sarmısak, 2 yemek kaşığı ceviziçi, 1 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 çay kaşığı pul biber, tuz.

Semizotunu yıkayın, kalın saplarını atın, ince saplı yaprakları kesmeden elinizle ayırın, kurutun, çukur bir kaba koyun. Sarmısağı ayıklayın, biraz tuz ile ezin, yoğurda katın, karıştırın.

Yoğurdun yarısını semizotuna katın, karıştırın, hepsini bir salata tabağına alın. Kalan yoğurdu üzerine yayın, ceviziçleri ile süsleyin, zeytinyağını gezdirtin, pul biberi ekip sofraya getirin. Semizotunu yoğurt ve ceviz yerine salatalık ve domates ile karıştırıp zeytinyağı ve limon ile de hazırlayabilirsiniz. Yalnız semizotunun kendisi ekşi olduğundan limon miktarını daha az koymak gerekir. Ayıklayacağınız semizotu saplarını piriç, domates ve sarmısak ile pişirip ayrı bir yemek elde edebilirsiniz.

162. Fıstıklı Veya Bademli Tarator

50 gram beyaz dolma fıstığı, 1 dilim bayat ekmek (100 gram), 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 3 yemek kaşığı limon suyu, 2 diş sarmısak, tuz.

Bademleri havanda iyice dövün, bir kaseye alın. Kabuk kısmını kesip ekmeği 10 dakika ıslatın, çıkartıp elinizle sıkarak fazla suyunu atın, cevizlere katın. Sarmısağı biraz tuz ile ezin. Fıstık ve ekmek için tahta kaşıkla devamlı karıştırırken azar azar zeytinyağını katın, iyice yedirtin. Karıştırmaya devam ederek limon suyu, sarmısak ve tuzu ekleyin. Taratoru bademli yapmak isterseniz önce bademleri bir süre kaynatın sonra soğutup kabuklarını soyun ve havanda dövün.

163. Taratorlu Taze Börülce

250 gram taze börülce, küçük bir kuru soğan, 1 çay kaşığı kabartma tozu (karbonat), 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 4 diş sarmısak, 1 yemek kaşığı limon suyu, tuz.

Börülceleri ikiye bölün, kılçıklarını ayıklayın, yıkayın. Bir tencereye su, dış kabuğu soyulmuş bütün soğan, tuz ve kabartma tozunu koyarak kaynatın. Kaynayan suya börülceleri atın, diriliklerini kaybetmeyecek şekilde yumuşayınca kadar pişirin. Börülceleri delikli kepçe ile sıcak iken çıkartın, bir salata kabına alın, üzerine hemen zeytinyağını dökün ve karıştırın. Sofraya getirmeden önce bir havanda sarmısakları az tuz ile dövün, limon suyunu ilave edin, karıştırıp önceden yağlamış börülcelerin üzerine dökün. Bu tarifi kuru börülce ile de uygulabilirsiniz. Haşlanmış taze börülcelere limonlu sarmısak yerine sarmısaklı yoğurt da koyabilirsiniz. Koyulan kabartma tozu (karbonat) yeşil renkli sebzelerin pişerken kararmalarını sağlar.

164. Cevizli Taze Börülce

250 gram taze börülce, küçük bir kuru soğan, 1 çay kaşığı kabartma tozu (karbonat), 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 orta boy domates, 2 diş sarmısak, 1 su bardağı yoğurt, 1 yemek kaşığı limon suyu, tuz, kırmızı toz biber.

Börülceyi bir güzel gibi pişirin, delikli kepçe ile sıcak iken çıkartın, bir salata kabına alın, üzerine hemen 1 kaşık zeytinyağını dökün ve karıştırın. Domatesin kabuğunu soyun, küçük küpler halinde doğrayın, börülceye karıştırın. Sarmısağı soyun, ezin, limon suyu ile birlikte yoğurda katın, iyice karıştırın, börülcenin üzerine dökün. Kırmızı biberi ve kalan 1 kaşık zeytinyağını da döküp, sofraya getirtin.

165. Cevizli Yeşil Salata

Yarım kıvırcık salata, yarım top salata, yarım demet roka, 4 diş sarmısak, 5 yemek kaşığı irice parçalanmış ceviz içi, 1 tatlı kaşığı kuru nane, 4 yemek kaşığı zeytinyağı, 2 yemek kaşığı limon suyu, tuz.

Salata yapraklarını ayırın, yarım saat sirkeli suda bekletin, teker teker yıkayın, sularını süzdürün, iyice kurutun, elinizle parçalayın, genişçe bir salata kasesine yerleştirin. Ceviz içlerini, dövmeden, ellerinizle olabildiğince küçük parçalara ayırın. Sarmısağı ayıklayın, tuz ve kuru nane ile birlikte dövün, bir kaseye alın, limon suyu ve zeytinyağını ekleyin, karıştırın, salata yapraklarının üzerine dökün, en üste cevizleri serpip sofraya getirtin.

166. Cevizli Yoğurtlu Ezme

2 dilim bayat ekme , 3 yemek kaşığı ceviziçi, 2 diş sarmısak, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 2 yemek kaşığı yoğurt, 2 yemek kaşığı limon suyu, 1 çay kaşığı domates salçası, 1 çay kaşığı biber salçası, 1 çay kaşığı pul biber, tuz.

Ekme  dilimlerinin kenarlarındaki kabuğu kesip atın, dilimleri çukur bir kaba koyup üzerlerine soğuk su dökün. Beş dakika sonra dilimleri sudan çıkartın, sıkarak suyunu szn, parmaklarınızla ufalayın. Ceviziğini mutfak robotunda çekin veya havanda dövün. Sarmısakların kabuklarını soyup biraz tuz ile havanda dövün. Ekme  kırıntısı, ceviz, sarmısak, zeytinyağı, yoğurt, limon suyu, domates salçası, biber salçasını birlikte iyice karıştırın. Servis tabağına koyun, üzerine pul biber ekin, birkaç yarım ceviz ve maydanoz ile süsleyip sofraya getirin. Kıvamı koyu olduğu takdirde koyduğunuz yoğurt miktarını artırebilirsiniz. Ceviz yerine fındık veya badem de kullanabilirsiniz.

167. Yeşil Zeytin Piyazi

2 su bardağı ekirdeksiz yeşil zeytin, 3 taze soğan, 1 diş sarmısak, 1 sivri biber, 1 su bardağı ceviz içi, 1/3 demet maydanoz, 1/3 demet dereotu, 1/3 demet taze nane, 1 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 yemek kaşığı limon suyu veya nar ekşisi, kırmızı pul biber.

Zeytinleri halka şeklinde kesin. Taze soğanların diş kabuklarını soyarak beyaz kısımlarını doğrayın. Sarmısakları ayıklayın, ince ince doğrayın. Maydanoz, dereotu ve taze naneyi yıkayın, kalınca dalların atın, yapraklarını kıyın. Ceviz ilerini küçük parçalar haline getirin. Bütün malzemeleri zeytinyağı ve limon suyu ile karıştırın. Servis tabağına alıp kırmızı pul biber ile süsleyin. İçi biber doldurulmuş zeytin kullanıyorsanız ayrıca pul bibere gerek yok. Bu mezeyi ceviz yerine kıyılmış badem veya kıyılmış fındık ile de deneyebilirsiniz.

168. Koruklu Bamya

500 gram taze bamya, 3 yemek kaşığı sirke, 1 büyük soğan, 10 diş sarmısak, 2 büyük domates, 2 yemek kaşığı çiçek yağı, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 salkım koruk, 2 çay kaşığı toz şeker, tuz, biber.

Bamyaların sivri kafalarını kalem yontar gibi bıçağı çevirerek kesin, bir kaba koyarak üzerlerine sirkeyi dökün, arada bir tahta kaşıkla karıştırarak bir saat kadar bekletin. Soğanın dış kabuklarını soyun, ortadan ikiye bölün, yarım ay şeklinde ince ince doğrayın. Sarmısakları ayıklayın, bütün bırakın.

Domatesleri birkaç saniye sıcak suda tutun, çıkarıp kabuklarını soyun, çekirdeklerini atıp küçük parçalar halinde doğrayın. 2 yemek kaşığı çiçek yağı ve 1 yemek kaşığı zeytinyağını bir tencereye koyun, kızdırın. Önce sarmısakları atın, yarım dakika kadar çevirin sonra soğanları ekleyin ve arada bir çevirerek yakmadan 3-4 dakika daha kavurun, domatesleri ilave edin.

Koruk salkımını koyun, tuz, biber ve şekeri ekleyin, ağır ateşte pişmeye bırakın. Sirkede bekleyen bamyaları bol su ile birkaç defa yıkayın ve pişmekte olan soğan ve domatese ilave edin, karıştırıp tencerenin kapağını kapatın ve bamyalar yumuşayınca kadar (15-20 dakika) ağır ateş üzerinde pişirin. Bamyalar pişince ateşi söndürüp tencereye kalan 2 kaşık zeytinyağını dökün, bamyaları zedelemekten kaçınarak karıştırın, kapağını örtüp soğumaya bırakın. Salkım koruk bulunmadığı takdirde koruk suyu veya limon suyu koyabilirsiniz. Soğan ve sarmısaklar ile birlikte piliç kanatları da kavurduğunuz takdirde lezzetli bir sıcak yemek olan piliçli bamya pişirmiş olursunuz.

169. Börülce Pilaki

1 su bardağı kuru börülce, 1 orta boy soğan, 4 diş sarmısak, 1 orta boy havuç, 1 iri domates, 2 sivri biber, 4 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 çay kaşığı toz şeker, tuz, karabiber, yarım demet dereotu.

Börülceyi bir gece önceden ıslatın, süzüp soğuk tuzlu suya koyun, kaynamaya başlayınca üzerindeki köpükleri bir kevgirle alın, yumuşayınca kadar haşlayın, süzün. Soğanın kabuğunu soyun, çentim. Sarmısakları soyun, çentim. Havucun üstünü kazıyın, küçük küpler şeklinde doğrayın. Domatesin kabuğunu soyun, çekirdeklerini atın, küp şeklinde doğrayın. Biberlerin sapını kesin, tohumlarını boşaltın, bir santim uzunluğunda yuvarlaklar olarak doğrayın. Tencereye iki kaşık zeytinyağını koyun, soğan, sarmısak ve havuçları beş dakika süre ile kavurun, domates, sivri biber, toz şeker, tuz, karabiber ve bir su bardağı sıcak su ekleyin. Tencere kaynayınca haşlanmış börülceleri ilave edin, ateşi kısıp 15 dakika daha pişirin. Ocağı söndürünce kalan iki kaşık zeytinyağını ve dereotunu serpin, karıştırıp kapağını kapatın ve soğumaya bırakın. Domates yeterince ılık suda eriteceğiniz 1 yemek kaşığı domates salçası da koyabilirsiniz.

170. Enginar Baklalı

4 enginar, 1 limon, 5 bardak su, 1 yemek kaşığı un, 500 gram iri taze bakla, 1 orta boy soğan, 4 yemek kaşığı zeytinyağı, 2 yemek kaşığı limon suyu, 2 tatlı kaşığı toz şeker, tuz, karabiber, 1 demet dereotu.

Çukur bir kaba 5 bardak su ile birlikte yarım limonun suyunu ve unu koyun, karıştırın. Enginarların dış yapraklarını kopartın, saplarını kesin, ortasındaki tüyleri bıçak ve bir kaşık yardımı ile alın, bekletmeden yarım limon ve kararmamaları için her taraflarını ovun ve unlu limonlu suya baklaları ayıklayın, tanelerin bir yüzlerini bıçakla çizin, yıkayın. Soğanın kabuğunu soyun, bütün olarak ortadan ikiye bölün. Yayvan bir tencereye enginarları, baklaları, iki yarım soğanı, 2 kaşık zeytinyağını, içinde enginarların beklemiş olduğu limonlu unlu sudan 1 bardağın, limon suyunu, şekeri, tuzu, karabiberi koyun, ağırlık yapması için üzerlerine porselen bir tabağı ters çevirip kapatın.

Tencereyi ateşe oturtun, kaynadıktan sonra ateşi kısıp en az yarım saat pişirin. Bakla ve enginarlar yumuşayıp piştikten sonra tencereyi ocaktan alın, soğanları çıkartın, soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra servis tabağına alın, kalan 2 kaşık zeytinyağını üzerlerine gezdirin, kıyılmış dereotu serpip sofraya getirin. Enginarlar büyükse arzu ederseniz ikiye bölebilirsiniz. Enginarlar körpe ve küçükse dış kabuklarını üzerlerinde bırakabilirsiniz. Körpe enginarları tek başına pişiriyorsanız soğan koymanız gerekmez. Rakı dostları soyulan enginar kabuklarını kaynatıp suyunu sabahları aç karına içmenin karaciğeri tamir ettiğine inanırlar.

171. Fasulye Pilaki

250 gram kurufasulye, 1 orta boy soğan, 1 baş sarmısak, 2 orta boy havuç, 1 orta boy kereviz, 2 çay kaşığı toz şeker, 5 yemek kaşığı zeytinyağı, tuz, karabiber.

Fasulyeleri yıkayın, sekiz-on saat süre ile soğuk suda bekletin. Soğanın kabuğunu soyun, diş şeklinde çentim. Sarmısakların kabuğunu soyun, bütün bırakın. Havucu kazıyın, uzunlamasına ikiye bölün, bir santim kalınlığında yarım ay şeklinde doğrayın. Kerevizin kabuğunu soyun, bir santimlik küp şeklinde doğrayın, kararmaması için limonlu soğuk suya atın. Tencereye ıslatılmış fasulyeyi soğuk su ve tuz ile birlikte koyarak beş dakika kaynatın, süzün, köpüklenmiş bu suyu atın. Tencereye yeniden soğuk su koyarak fasulyeleri yumuşayınca kadar haşlayın, süzün. İki kaşık zeytinyağı ile soğan ve sarmısağı 3-4 dakika kavurun, havucu ekleyin 2-3 dakika daha kavurun, kerevizleri katın, bir su bardağı sıcak su koyun, tozşeker, tuz ve karabiberi ekleyin. Kaynamaya başlayınca süzmüş olduğunuz haşlanmış fasulyeleri ilave edin, on dakika kısık ateşte, arada bir suyunu kontrol ederek, gerekirse sıcak su ekleyerek, pişirin. Ocağı söndürünce tencereye, kalan üç kaşık zeytinyağını ilave edin, karıştırın ve kapağı kapalı olarak soğumaya bırakın. Ilık veya soğuk olarak ikram edin. Arzu ederseniz yemeği ateşten almadan önce biraz sıcak suda eritilmiş 1 yemek kaşığı domates salçasını renk vermesi için katabilirsiniz.

172. Havuçlu Fava

250 gram kuru bakla, 1 orta boy havuç, 1 orta boy soğan, 3 diş sarmısak, 1 yemek kaşığı iek yağı, 2 kesme şeker, 1 çay kaşığı tuz, yarım demet dereotu, 3 yemek kaşığı zeytinyağı.

Kuru baklayı yıkayın, varsa kahverengi kabuklarını ayıklayın, çukur bir kaba koyun, iki parmak aşacak kadar soğuk su ilave edin, 6-8 saat bekletin. Havucun dış kabuğunu kazıyın, rendeleyin. Soğanların kabuklarını soyun, entini. Sarmısakların kabuklarını soyun, entini. Tencereye iek yağını ve sarmısakları koyup bir dakika kavurun, soğanları ilave edin, 4 dakika daha yakmadan kavurun. Suda beklettiğiniz baklayı, rendelenmiş havucu, şekeri, tuzu koyun, iki parmak aşacak kadar su ilave edin, baklalar yumuşayıncaya kadar, arada suyunu kontrol ederek, pişirin. Baklayı indirmeye yakın tahta kaşık veya el mikseri ile ezerek püre haline getirin. İçine kıyılmış dereotu ve zeytinyağını ekleyin, karıştırın ve donmak üzere bir servis tabağına boşaltın. Zeytinyağı ilavesi baklanın pişip ezilmesinden hemen sonra yapılıncaya zeytinyağının tüm aroması favaya siner.

173. Tahinli Fava

250 gram kuru bakla, 2 orta boy soğan, 2-3 diş sarmısak, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 2 kesme şeker, 1 çay kaşığı tuz, yarım demet dereotu, yarım su bardağı tahin, 2 yemek kaşığı limon suyu, tuz.

Kuru baklayı yıkayın, varsa kahverengi kabuklarını ayıklayın, çukur bir kaba koyun, iki parmak aşacak kadar soğuk su ilave edin, 6-8 saat bekletin. Soğanların kabuklarını soyun, herbirini dörde bölün. Sarmısakların kabuklarını soyun, ezin. Bir tencereye suda beklettiğiniz baklayı, soğanı, sarmısağı, zeytinyağını, şekeri, tuzu koyun, iki parmak aşacak kadar su ilave edin, baklalar yumuşayıncaya kadar, arada suyunu kontrol ederek, pişirin. Baklayı soğumadan kaşıkla veya el mikseri ile ezerek püre haline getirin. Bakla püresine tahin, kıyılmış dereotu ve limon suyunu ekleyin, karıştırın ve bir servis tabağına boşaltın.

174. Havuç Borani

500 gram orta boy havuç, 6-7 diş sarmısak, 1 yemek kaşığ pirinç, 4 yemek kaşığı zeytinyağı, 2 çay kaşığı toz Şeker, 2 yemek kaşığı limon suyu, tuz.

Havuçları yıkayın, kazıyın, yarım santim kalınlığında yuvarlaklar halinde doğrayın. Sarmısakların kabuklarını soyun, bütün bırakın. Pirinci yıkayın, szn. Kapaklı yayvan bir kaba 2 kaşık zeytinyağını koyun, kızdırın, havuçları ve sarmısakları ekleyin, tahta kaşıkla devamlı çevirerek fazla kuvvetli olmayan bir ateşte beş dakika kadar kavurun, sonunda toz Őekerini serpin, karıştırın. Havuçların üzerini örtecek kadar sıcak su, limon suyu ve tuzu ekleyin, 2-3 dakika kaynatın. Pirinci katın, karıştırın, ateşi kısararak havuçlar yumuşayıp pirinçler Őiřene kadar arada bir karıştırarak pişirin, suyu eksilirse sıcak su ilave edin. Ateşi söndürünce kalan iki kaşık zeytinyağını gezdirin ve kendi kabında soğumaya bırakın. Ilık olarak ikram edecekseniz yanında yoğurt ile sofraya getirebilirsiniz.

175. Pazı Kavurması

1 demet pazı (600-700 gram), 2 yemek kaşığı dolmalık fıstık, 1 orta boy soğan, tuz, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, karabiber.

Pazıları yıkayın, her bir yaprağını uzunlamasına ortadan kesin, damarlı kısmını çıkartıp 2 santim uzunluğunda doğrayıp bir kenara ayırın, yaprakları ince ince kıyın. Soğanın kabuğunu soyun, küçük küp Şeklinde entin. Geniş bir tava veya tencereye zeytinyağını koyun, soğanları atın, çevirerek iki dakika kavurun, pazı saplarını atın, üç dakika daha kavurun, fıstıkları ekleyin. İki dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin, en son pazı yapraklarını atın. Hepsini alt üst ederek beş dakika daha pişirin, tuzunu ve biberini ekleyin, ılık veya soğuk olarak servis yapın. Arzu ederseniz üzerine yoğurt (sarmısaklı) koyabilirsiniz.

176. Pirinçli Ispanak Kökü

1 kilo İspanağın kökü (yaprakları başka yemek için kullanılmış), 12 diş sarmısak, 1 tatlı kaşığı pirinç, 2 bardak su, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, tuz, karabiber.

Ispanak saplarını köklerin 1-2 santim üzerinden kesin ve başka bir yemekte kullanmak üzere ayırın. Kökleri birkaç saat suda bekletin. Sudan çıkardıktan sonra ince uçlu bir bıçak ile kökleri iyice temizleyin, herbir kökün ortadaki sapının ucunu kesip atın. Sarmısakları ayıklayın, ortadan ikiye bölün. Pirinci ayıklayın, yıkayın. Ispanak kökleri, ikiye bölünmüş sarmısakları, pirinç, su ve zeytinyağını küçük bir kaba koyun, orta kuvvetli bir ateş üzerinde, arada bir karıştırarak ve suyunu kontrol ederek, pirinçler şişip yumuşayınca kadar, 15-20 dakika pişirin. Ocaktan almadan önce tuz ve biberini koyun. Ilık veya soğuk olarak servis yapın. Sıcak olarak yemek isterseniz pişirdikten sonra 1 yumurta sarısı ve yarım limonun suyu ve terbiye hazırlayarak üzerine dökebilirsiniz.

177. Yoğurtlu Havuç Salatası

3 adet orta boy havuç, yarım su bardağı yoğurt, 3 diş sarmısak, 1/4 demet maydanoz, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, tuz, kırmızı pul biber.

Havuçları kazıyın, rendeleyin, sarmısakları ayıklayın, biraz tuz ile havanda ezin. Maydanozu yıkayın, saplarını atın, yapraklarını çok ince kıyın. Ezilmiş sarmısakları ve maydanozu yoğurda katın, iyice karıştırın, havuçların üzerine dökün. Salatanın üzerine zeytinyağını gezdirin, kırmızı pul biberi ekip sofraya getirin. Uzunluğunda ince çubuklar halinde doğranmış yoğurt karışımını (dip) başka küçük bir kaba koyarak rakı yanında ikram edin.

178. Taze İç Bakla

500 gram taze iç bakla, 1 soğan, yarım çay kaşığı kabartma tozu, 1 tatlı kaşığı toz şeker, 2 çay kaşığı tuz, 5 yemek kaşığı zeytinyağı, yarım demet dereotu.

İç baklanın kabuklarını soyun, yıkayın, tencereye koyun, 2 bardak su ekleyin. Soğanın kabuklarını soyun, bütün olarak bakla tenceresine alın. Kabartma tozu, toz şeker, tuz ve 1 yemek kaşığı zeytinyağı ekleyip baklalar yumuşayana kadar orta ateşte haşlayın. Baklaları soğumadan delikli bir kepçe ile süzerek çukur bir kaba alın, üzerlerine zeytinyağını dökün, karıştırın, bir kapak örterek soğumaya bırakın. Servis yaparken üzerlerine kalın dalları ayıklanmış dereotu yapraklarını (doğramadan) koyun.

179. Kabak Çiçeği Dolması

12 kabak çiçeği, 5 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 orta boy soğan, 1 yemek kaşığı dolmalık fıstık, yarım su bardağı pirinç, 1 yemek kaşığı kuş üzümü, 1 çay kaşığı yenibahar, 1 çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı tarçın, 1 çay kaşığı toz şeker, yarım demet dereotu.

Kabak çiçeklerini bir kaba koyacağınız suya daldırarak zedelemekten yıkayın, sularının süzülmesi için ters çevirip dizin. Soğanı diş şeklinde çentim. Pirinci yıkayın süzün. Kuş üzümünü içinde ılık su olan bir kaseye koyun, 10-15 dakika bekletin, suyunun içinde çöplerini ayıklayın, süzün. Dereotunu yıkayın, kalın saplarını atın, ince ince kıyın. Tencereye 3 kaşık zeytinyağını koyup soğan ve fıstığı kavurun, pembeleşince pirinci ekleyin. Pirinçler saydam bir görünüş alana kadar kaşıkla çevirerek kavurmaya devam edin. Pirincin üstünü 1 santim geçecek kadar sıcak su ve tuzu ekleyin, tencerenin kapağını kapatıp suyunu çekene kadar pişirin. Ateşten alınca kuş üzümü, yenibahar, karabiber, tarçın, toz şeker ve dereotunu koyun, karıştırın. Suları süzölmüş kabak çiçeklerini avucunuza alın, üst yapraklarını zedelemekten açın, küçük bir tahta kaşıkla sıkı bir şekilde doldurun, yaprakların uçlarını birbiri üstüne katlayarak kapatın, dolmaları küçük bir tencereye aralarında boşluk kalmayacak şekilde yanyana dizin. Dolmaların yarısına gelecek kadar sıcak su koyun, porselen bir tabağı üzerlerine kapatın, kısık ateşte 15 dakika pişirin. Kapağı açınca porselen tabağı çıkartın, kalan 2 kaşık zeytinyağını dökün, kapatıp dolmaları tenceresi içinde soğumaya bırakın. Kabak çiçekleri çok kırılğan olduklarından yıkarken veya doldururken zedelendiği takdirde atmayın, kabak çiçeği kızartması yapın. Dolmaları soğuduktan sonra tencereden çıkarırken şekillerini bozmamaya dikkat edin.

180. Mercimek Sarması

150 gram salamura asma yaprağı, 1 su bardağı kırmızı mercimek, yarım su bardağı köftelik (ince) bulgur, 1 adet soğan, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 çay kaşığı toz şeker, 1 çay kaşığı nane, yarım çay kaşığı karabiber, yarım çay kaşığı kırmızı biber, yarım çay kaşığı tuz.

Bir tencerede su kaynatın, altını kapatıp salamura yaprakları birer birer ayırarak içine atın, 5 dakika sonra çıkartıp süzün, suyu saklayın. Mercimek ve bulguru yıkayın, süzün. Soğanı soyun, diş şeklinde çentin. Zeytinyağını kızdırın, soğanları hafif ateşte 5-6 dakika kavurun, üzerlerine 1 bardak haşlama suyundan dökün, mercimek ve bulguru ekleyin, suyunu çekene kadar hafif ateşte 10 dakika pilav gibi pişirin. Tencerenin kapağını açıp toz şeker, nane, karabiber, kırmızı biber ve tuzu ekleyin, karıştırın. Yayvan bir tencerenin dibine yaprak döşeyin. Herbir yaprağı alıp parlak kısmı alta, sapı size gelecek şekilde bir tabağa yayın, bıçakla sapı kesin, alta ortaya gelecek şekilde bir miktar karışımdan koyun, önce yaprağın yanlardan taşan kısımlarını harcın üstüne katlayın, sonra sigara gibi yuvarlayarak sarın, tencereye dizin. Sarmaların üzerine bir porselen tabak yerleştirin, kalan yaprakları su ile birlikte iki bardak sıcak suyu tabağın kenarından dökün, 30-40 dakika süre ile ağır ateşte pişirin. Ilık veya soğuk olarak sofraya getirin. Mevsimine göre taze yaprak, taze soğan veya taze nane ile de deneyebilir, soğanı kavurmadan koyup mercimek ve bulgurun üzerine 1 bardak sıcak yaprak suyundan döküp şişirebilirsiniz.

181. Patlıcanlı Pilav

1 adet bostan patlıcanı, 1 su bardağı pilavlık pirinç, 1 orta boy soğan, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 2 orta boy domates, 2 çarliston biber, yarım çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı yenibahar, 1 çay kaşığı toz şeker, 4-5 dal taze nane, patlıcanları kızartmak için sıvı yağ.

Patlıcanı alacalı soyun, 2-3 santimlik küpler şeklinde doğrayın, bekletmeden tuzlu suya atın, hepsinin suyun içinde kalmasını sağlayacak şekilde üzerlerine bir tabak yerleştirin, en az yarım saat bekletin. Pirincin üzerine 2 çay kaşığı tuz ile tamamını örtecek kadar sıcak su dökün, su soğuyup pirinçler yumuşayana kadar bekleyin, soğuk su ile yıkayın, süzün. Soğanı çentin, zeytinyağı ile birlikte tencereye koyun. Domatesleri rendeleyin, biberlerin sap ve çekirdeklerini atın, ince halkalar halinde doğrayın. Nane yapraklarını kıyın. Patlıcanları sudan çıkartın, elinizle sıkarak acı suyunu süzün, kağıt peçete ile kurulayın, sıvı yağa atıp kızartın. Tenceredeki soğanı zeytinyağı ile kavurun, rende domates, çarliston biber, kızarmış patlıcanlar, bir bardak su, tuz, karabiber, yenibahar ve toz şekeri ilave edin, hepsi kaynayınca pirinci atın, karıştırın, önce harlı, sonra kısık ateşte pilavi pişirin. Suyunu çektikten sonra 15-20 dakika demlenmeye bırakın, taze nane yapraklarını atıp, harmanlayın, ılık olarak sofraya getirin. Bir bostan patlıcanı yerine iki kemer patlıcanı kullanabilirsiniz. Taze nane yerine dereotu koyabilirsiniz. Arzu ederseniz pilav piştikten sonra harmanlarken 1 çay kaşığı tarçın da ilave edebilirsiniz.

182. Şakşuka

2 adet patlıcan, 3 orta boy domates, 3 diş sarmısak, 3 çarliston veya dolmalık biber, 2 orta boy patates, 1 demet maydanoz, tuz, kızartmak için sıvı yağ.

Patlıcanları yıkayın, saplarını kesin, kabuklarını alacalı soyun, herbirini uzunlamasına dörde bölüp küp şeklinde doğrayın, tuzlu suya atıp 10-15 dakika bekletin. Domateslerin kabuklarını soyun, çekirdeklerini atın, rendeleyin. Sarmısakların kabuklarını soyun, çentim. Biberleri yıkayın, tohumlarını boşaltın, 2 santim uzunluğunda halka şeklinde doğrayın. Patatesin kabuğunu soyun, içinde soğuk su olan bir kaba küp şeklinde doğrayın. Maydanozu yıkayın, kalın dallarını ayıklayın, yapraklarını kıyın. Önce patatesleri, sonra biberleri, en son da patlıcanları sudan çıkartın, kurulayın, kızgın yağda kızartın, bir servis tabağına alın, tuzunu serpin, karıştırın. Küçük bir kapta domates ve sarmısağı 3-4 dakika kaynatın, tuzunu ekleyin, servis tabağındaki kızarmış sebzelerin üzerine dökün, karıştırın, maydanozu serpin, sofraya getirin. Sarmısaklı domatesli sosun üzerine yerken yoğurt da koyulabilir.

183. Topik

1 su bardağı nohut, 3 orta boy soğan, 2 yemek kaşığı dolmalık fıstık, 2 yemek kaşığı kuş üzümü, yarım çay kaşığı yenibahar, yarım çay kaşığı kimyon, 1 çay kaşığı tarçın, yarım su bardağı tahin, 2 yemek kaşığı zeytinyağı.

Nohutu 8-10 saat süre ile tuzlu suda bırakın, süzün, üzerini üç parmak geçecek kadar soğuk su ile bir tatlı kaşığı tuz ekleyin, yumuşayınca kadar haşlayın, süzün. Nohutlar soğuduktan sonra parmaklarınızla ayıklanmaya başlamış olan zar gibi kabuklarını soyun, havan veya mutfak robotu ile biraz su ekleyerek püre haline getirin. Soğanları ayıklayın, ince ince çentim, bir saat süre ile haşlayın, süzün. Kuş üzümünü içinde sıcak su olan bir kaseye koyun, 15 dakika sonra çöplerini ayıklayın, süzün. Haşlanmış soğana fıstık, üzüm, yenibahar, kimyon, tarçın, tahin ve zeytinyağını ekleyin, karıştırın. Alüminyum mutfak folyosunun ortasına nohut püresinin hepsini koyun, dikdörtgen bir şekil vererek yayın. Pürenin yarısının üzerine hazırladığınız içi yayın, nohut püresinin diğer yarısını folyonun yardımı ile kaldırıp içli kısmın üzerine kapatın, bıçakla kenarlarını düzeltin. Birkaç saat buzdolabında tutup sofraya getirin.

184. Yalancı Dolma

150 gram salamura asma yaprağı, 2 su bardağı pirinç, 2 orta boy soğan, 1/2 demet maydanoz, 1/2 demet dereotu, 1/2 demet nane, 5 yemek kaşığı zeytinyağı, tuz, karabiber.

Salamura asma yapraklarını teker teker ayırın, sıcak su dolu bir tencereye atın, arada bir delikli kepçe ile ters yüz ederek 10 dakika sonra çıkartın.

Pirincin üzerine sıcak su dökün, bir saat sonra süzüp yıkayın. Soğanı rendeleyin, yanmaz bir tavaya koyun, üzerini örtecek kadar su koyun, tahta kaşıkla karıştırarak suyunu çekene kadar ağır ateşte pişirin. Maydanoz, dereotu ve naneyi yıkayın, kalın dallarını ayıklayın, yapraklarını ince ince kıyın. Pirinç, soğan, maydanoz, dereotu, nane, 2 kaşık zeytinyağı, tuz ve karabiberi iyice karıştırın. Herbir asma yaprağını sapı size doğru, parlak kısmı da altta kalacak şekilde bir tabak içine yayın, bıçakla sapını kesin, ortasından alta doğru dolma harcından koyun, önce yaprağın alt kısmını sonra kenarlarını harcın üzerine kapatın, sigara gibi sarın. Yayvan bir tencerenin dibine maydanoz sapı ve asma yaprağı döşeyin, üzerlerine aralarında boşluk kalmayacak şekilde dolmaları dizin, dolmaların yarısına kadar sıcak su ile kalan 3 yemek kaşığı zeytinyağını ekleyin, dağılmamaları için üzerlerine bir porselen tabak yerleştirin, kısık ateşte 30-40 dakika pişirin, kapağını açmadan tenceresinde soğutun. Arzu ederseniz soğanı su ile pişireceğinize tuz ile ovabilirsiniz. Eğer taze asma yaprağı kullanacaksanız kaynar suya atıp 5 dakika haşlayınız.

185. Yeşil Mercimek Pilaki

1 su bardağı yeşil mercimek, 1 orta boy soğan, 2 diş sarmısak, 1 orta boy havuç, 1 orta boy patates, 1 tatlı kaşığı salça, 1 tatlı kaşığı kuru nane, 5 yemek kaşığı zeytinyağı, tuz, karabiber.

Mercimekleri yıkayın, sekiz ila on saat süre ile soğuk suda bekletin. Soğanın kabuğunu soyun, diş şeklinde çentim. Sarmısakların kabuğunu soyun, bütün bırakın. Havucu kazıyın, uzunlamasına ikiye bölün, bir santim kalınlığında yarım ay şeklinde doğrayın. Patatesin kabuğunu soyun, bir santimlik küp şeklinde doğrayın, kararmaması için soğuk suya atın. Salçayı bir kahve fincanı ılık suda eritin. Tencereye ısıtılmış mercimeği soğuk su ve tuz ile birlikte koyarak diriliğini tam kaybetmeden yumuşayınca kadar haşlayın, süzün. İki kaşık zeytinyağı ile soğan ve sarmısağı 3-4 dakika kavurun, havucu ve patatesi ekleyin 2-3 dakika daha kavurun, bir su bardağı sıcak su koyun, tuz ve karabiberi ekleyin. Kaynamaya başlayınca süzmüş olduğunuz haşlanmış mercimekleri koyun, onbeş dakika kısık ateşte, arada bir suyunu kontrol ederek, gerekirse sıcak su ekleyerek, pişirin. Ocağı söndürmeden tencereye naneyi serpin, karıştırın ve kapağı kapalı olarak soğumaya bırakın. Ilık veya soğuk olarak ikram edin. Salça yerine taze domates ile de yapabilirsiniz.

186. Çerkes Tavuğu

100-250 gram tavuk butu, 150-200 gram tavuk göğüs eti, 4 diş sarmısak, 200 gram ceviz içi, 2 dilim bayat ekmek, 1 çay bardağı tavuk suyu, yarım çay bardağı süt, yarım çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı kişniş, 1 çay kaşığı pul biber, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, tuz.

Tavuk etlerini haşlayın, çıkartıp soğumaya bırakın, haşlama suyunu süzün, bir kenara ayırın. Ekmek dilimlerinin kenar kabuklarını çıkartın, çukur bir kaba koyun, üzerlerine tavuk suyunu dökün. Cevizin beşte biri kadarını kenara ayırın, kalan cevizi ve sarmısağı havanda ezin. Soğuyan tavuk etlerinin varsa kemiklerini ve derilerini ayıklayın, didikleyin, yayvan bir kaba koyun. Tavuk suyunu emen ekmekleri bir kaba alın, üzerlerine dövülmüş ceviz içini, ezilmiş sarmısağı, kişnişi, karabiberi ve gerektiği kadar tuzu koyun ve iyice karıştırın, istediğiniz kıvamda olmasını sağlayana kadar sütü ilave edin. Boza kıvamına gelmiş olan karışımın yarısını didiklenmiş tavuk etleri ile karıştırın ve tabağa yayın. Kalan karışımı tabaktakilerin üzerine dökerek bir bıçak veya kaşık yardımıyla şekil verin. Küçük bir tavaya zeytinyağını, ayırmış olduğunuz ceviziçini, pul biberi koyun, yağı yakmayacak kadar ısıtın ve çerkes tavuğunun üzerine serpin. Ezme işleminde blender veya mutfak robotu kullanabilirsiniz. Ceviz yerine fındık ile de deneyebilirsiniz.

187. Tavuk Salatası

1 adet haşlanmış tavuk göğüs eti, 4 taze soğan, 2 diş sarmısak, 1 orta boy domates, 1 çarliston biber, 2 adet küçük salatalık turşusu, 1 demet dereotu, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 yemek kaşığı limon suyu, 5-6 adet zeytin, tuz.

Haşlanmış tavuk göğsünü küp şeklinde doğrayın. Taze soğanların dış yaprağını soyun, beyaz kısımlarını ince halkalar halinde doğrayın. Domatesin kabuğunu soyun, çekirdeklerini çıkartın, küp şeklinde doğrayın. Sarmısak dişlerini ince ince kıyın. Biberin sapını kesin, tohumlarını boşaltın, halka şeklinde doğrayın. Salatalık turşularını yuvarlak doğrayın. Dereotunu yıkayın, yapraklarını kıyın. Salata tabağında tavuk parçaları ile soğan, sarmısak, domates, biber, turşu, dereotu, zeytinyağı, limon suyu ve tuzu karıştırın, yeşil veya siyah zeytinler ile süsleyip sofraya getirin. Salataya isterseniz 1 kaşık haşlanmış mısır da koyabilirsiniz.

188. Beyin Salata

1 adet koyun beyni, 1 çay kaşığı sirke, 1 çay kaşığı tuz, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, yarım limonun suyu, 1/4 demet maydanoz.

Beynin üzerindeki zarı, akar soğuk suyun altında kıvrımlarını zedelemekten ayıklayıp çıkarın. Çukur bir kaba 2-3 bardak su ile sirke ve tuzu koyarak kaynatın. Su kaynayınca temizlenmiş beyne yavaşça içine atın, ocağı kısarak 10 dakika haşlayın. Haşlama suyunu szn, kaba soğuk su koyun ve beyne soğumaya bırakın. Soğuyan haşlanmış beyne sudan çıkarın, suyunun süzülmesi için birkaç dakika bekleyin, doğrama tahtası üzerine koyarak keskin bir bıçakla zedelemekten ince dilimler halinde doğrayın, yayvan bir tabağa dizin. zerine zeytinyağı ve limonu gezdirin, ince kıyılmış maydanoz serpin ve sofraya getirin. Koyun beyne yerine dana beyne de kullanabilirsiniz, miktarı daha çok ancak lezzeti daha az olacaktır. Haşlanmış beyne servis yapmadan kısa bir süre önce suyundan çıkartıp doğrar, zeytinyağı ve limonunu son anda koyarsanız prsmez ve daha lezzetli bir salata elde edersiniz.

189. Terbiyeli Beyin

1 adet koyun beyni, 1 çay kaşığı sirke, 1 çay kaşığı tuz, 1 yumurta, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 limonun suyu, 1/4 demet dereotu.

Beyne bir güzel pişirin ve dilimleyin, yayvan bir tabağa dizin. Yumurtayı kırın, beyazını atın, sarısını çukur bir kaba koyun, azar azar önce limon suyunu, sonra da zeytinyağını ekleyerek devamlı karıştırın ve hepsini birbirine yedirerek koyu bir salça (terbiye) elde edin. Salaya çok ince kıyılmış dereotunu ekleyin, beyin dilimleri üzerine döküp soğuk olarak sofraya getirin.

190. Dil Sögüş

1 adet dana dili, 1 orta boy havuç, 1 orta boy soğan, 2-3 kerevizin yaprakları, 1/2 demet maydanozun kalın sapları, 1 diş sarmısak, 1 defne yaprağı, tuz, karabiber.

Dili yıkayın, kurulayın, her iki tarafına tuz ve karabiber ekin. Havucu yıkayın, üstünü kazıyın, önce uzunlamasına dörde bölün, sonra her bir parçayı 2-3 santim uzunluğunda doğrayın. Soğanın kabuğunu soyun, dörde bölün, kerevizin yapraklarını ayıklayın, yıkayın. Maydanozun saplarını, sarmısağın kabuğunu ayıklayın. Dili düdüklü tencereye koyun, etrafına havuç, soğan, kereviz yaprağı, maydanoz sapı, sarmısak ve defne yaprağını yerleştirin. Dilin yarısına gelecek kadar su koyun ve yarım saat süre ile pişirin. Dili tencereden çıkartıp soğumasını bekleyin, sonra doğrama tahtasına koyup üzerindeki sert deriyi bıçakla temizleyin, kök kısmını kesip ayırın. Kalan ön kısmını keskin bir bıçakla ince ince dilimleyin ve sofraya getirin. Dilin haşlama suyunu süzüp, masaya getirmedığınız kök kısmı ile birlikte çorba veya pilav yapabilirsiniz. Arzu ettiğiniz takdirde 1 yumurtanın sarısı, yarım limonun suyu ile 4 yemek kaşığı haşlama suyundan bir terbiye hazırlayıp dilin üzerine sos olarak dökebilirsiniz. Haşlanan dil kolayca temizlenemiyorsa tekrar tencereye koyup 10-15 dakika daha pişirin.

191. Ahtapot Salatası

500-750 gram ahtapot, 1 kahve fincanı sirke, 4 sap taze soğan, 1 orta boy domates, 2 sivri biber, 1 yemek kaşığı kapari veya doğranmış salatalık turşusu, 1 demet maydanoz, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 yemek kaşığı limon suyu, tuz.

Temizleterek alacağınız ahtapotu yıkayın, bütün olarak düdüklü tencereye koyun, sirkeyi ilave edin, kapağını kapatın, 20 dakika süre ile pişirin. Düdüklü tencereyi su altında soğutup açtıktan sonra bir çatal yardımı ile ahtapotun yumuşayıp yumuşamadığını kontrol edin. Eğer çatal fazla zorlanmadan batıyorsa pişmiş demektir, yoksa kapağı kapatıp bir süre daha pişirmeğe devam edin. Tencereden çıkartıp soğumaya bıraktığınız ahtapotun üzerindeki kırmızıya dönüşmüş deri ve vantuzları musluk altında parmaklarınızla sıyrarak temizleyin, kafa ve kollarını bir salata tabağına 1-2 santim uzunluğunda dilimler halinde doğrayın. Taze soğanın püskülünü atın, dış kabuğunu soyun, 1 santim uzunluğunda halkalar halinde kesin. Domatesleri sıcak suya sokup çıkartın, kabuklarını soyun, küçük parçalar halinde doğrayın. Sivri biberlerin sapını ve içindeki tohumları atın, yarım santim uzunluğunda doğrayın. Maydanozu yıkayın, yapraklarını ayırın ve ince ince kıyın. Hazırladığınız sebzeleri, zeytinyağını ve limon suyunu ahtapotlara ilave edin, karıştırın, maydanozu üzerine serpin ve sofraya getirin.

192. Balık Salatası

5-6 yemek kaşığı dolusu haşlanmış balık, yarım demet dereotu, 4-5 adet taze soğan, 2 sivri biber, 1 yemek kaşığı salatalık turşusu (veya kapari), 2 yemek kaşığı zeytinyağı, yarım limonun suyu, tuz.

Balıkları bir güzel haşlayın, derilerini soyun, kılçıklarını ayıklayın, 2-3 santim uzunluğunda dilimlere ayırın. Dereotunu yıkayın, kurulayın, kalın dallarını atın, kıyın. Taze soğanın püskülünü, dış kabuklarını ayıklayın, ince halkalar halinde doğrayın. Sivri biberi yıkayın, kurulayın, sapını kesin, çekirdeklerini atın, halka şeklinde doğrayın. Salatalık turşusunu ince ince kıyın. (Kapari kullanıyorsanız bütün bırakın.) Hazırlamış olduğunuz malzemeleri çukurca bir kaba boşaltın, zeytinyağı ve limon suyunu ekleyip karıştırın ve sofraya getirin.

193. Çiroz Salatası

4 yemek kaşığı ayıklanmış, paketlenmiş hazır çiroz, 2 kahve fincanı sirke, 1 demet dercotu, yarım limonun suyu, 1 yemek kaşığı zeytinyağı.

Çiroz parçalarını yayvan bir kaba yerleştirin, üzerlerine ısıtılmış sirkeyi dökerek bir saat kadar bekletin. Sirkeyi süzün, üzerine zeytinyağı ve limonu gezdirin, dereotu yaprakları ile örtün ve sofraya getirin. Çirozu kurutulmuş bütün uskumrudan kendiniz hazırlamak isterseniz önce balıkların üzerine elinizle su serpererek biraz nemlendirin, sonra ocağın alevinde tütsüleyin (kokuya dikkat!), sonra da bir peçeteye sarıp bir çekiç veya taşla döverek yumuşatın, didikleyip üzerine sirke dökün.

194. Balıklı Sarma

Yarım su bardağı pirinç, 1 orta boy soğan, 1 tatlı kaşığı dolma fıstığı, 1 tatlı kaşığı kuş üzümü, 150 gram balık eti, 100 gram asma yaprağı, 1 demet taze nane, 1 demet maydanoz, 1 demet dereotu, 4 yemek kaşığı zeytinyağı, tuz, karabiber.

Pirinci sıcak suda bekletin, yıkayın. Soğanı soyun, çentim. Kuş üzümünü ılık suda 15 dakika bekletin, çöplerini ayıklayın. Balığı az tuzlu suda 5 dakika haşlayın, soğutun, ayıklayın, suyunu saklayın. Nane, maydanoz ve dereotunu yıkayın, saplarını ayıklayın, ince kıyın. Asma yaprağı taze ise 5 dakika haşlayın, salamura ise ılık suda 10 dakika bekletin. Zeytinyağının yarısını bir tavada kızdırın, soğanı pembeleştirin, fıstık ve kuş üzümünü ekleyin, pirinci de koyup hafifçe kavurun. Ateşi söndürüp haşlanmış didiklenmiş balık, tuz, karabiber, nane, dereotu ve maydanozu katın, karıştırın. Herbir yaprağı önce bir tabak içine yayın, ortasından alta doğru hazırladığınız içten koyun, önce yaprağın alt kısmını sonra kenarların haricini üzerine kapatın, bohca veya sigara gibi sarın. Yayvan bir tencerenin dibine maydanoz sapı ve asma yaprağı döşeyin, üzerlerine aralarında boşluk kalmayacak şekilde sarmaları dizin, 1 bardak balık suyu ile 2 yemek kaşığı zeytinyağını koyun, dağılmamaları için üzerlerine bir porselen tabak yerleştirin, kısık ateşte 20 dakika pişirin, soğuk veya ılık servis yapın. Bu yemeği sıcak ikram etmek isrserseniz balığı haşlanmış değil çiğ olarak koymanız gerekecektir. Bu durumda pişirme suyu olarak yarım yerine 1,5 bardak koyabilir, servis yaparken de dolmanın suyuna 1 yumurta sarısı ve 1 limonun suyu ile terbiye yapıp üstüne dökebilirsiniz.

195. Cevizli Balık

500-600 gram beyaz etli balık, 1 defne yaprağı, 2 kereviz yaprağı, 1 küçük havuç, 2-3 dilim limon, 4 diş sarmısak, 200 gram ceviz içi, 2 dilim bayat ekmek, 1 su bardağı balık suyu, yarım çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı rezene, 1 çay kaşığı pul biber, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, tuz.

Bir tencereye su ile birlikte defne yaprağı, kereviz yaprağı, doğranmış havuç ve limon dilimlerini bir çay kaşığı tuz ile birlikte koyun, kaynadıktan 2-3 dakika sonra temizlenmiş balıkları bütün olarak ilave edin, balıkların büyüklüğüne göre 5-15 dakika süre ile pişirin, bir kevgir ile çıkartın, soğumaya bırakın.

Tencerede kalan balık suyunu soğuduktan sonra süzün, bir kenara ayırın. Ekmek dilimlerinin kenar kabuklarını çıkartın, çukur bir kaba koyun, üzerlerine balık suyunu dökün. Cevizin beşte biri kadarını kenara ayırın, kalan cevizi ve sarmısağı havanda ezin. Soğuyan balıkların kılçıklarını ve derilerini ayıklayın, didikleyin, yayvan bir kaba koyun. Balık suyunu içmiş olan ekmekleri bir kaba alın, üzerlerine döğülmüş ceviz içini, ezilmiş sarmısağı, rezene, karabiberi ve gerektiği kadar tuzu koyun ve iyice karıştırın, istediğiniz kıvama ulaşması için gerekiyorsa bir miktar daha balık suyu ilave edin. Karışımın yarısını balık etleri ile karıştırın ve tabağa yayın. Kalan karışımı tabaktakilerin üzerine dökerek bir bıçak veya kaşık yardımıyla şekil verin. Küçük bir tavaya zeytinyağını, ayırmış olduğunuz cevizi, pul biberi koyun, yağı yakmayacak kadar ısıtın ve servis tabağının üzerine gezdirin. Kullanacağınız rezene hafif bir anason kokusu verecektir.