

Salatlalar



ANNEANNEMDEN TARİFLER

ANNEANNE ELİ DEĞEN HERŞEY GÜZELDİR



Kereviz Salatası



Malzemeler

- 3 orta boy kereviz
- 1 avuç ufalanmış ceviz içi
- 1 su bardağı yoğurt
- 2-3 çorba kaşığı süzme yoğurt
- 1-2 diş sarımsak
- 1/2 limon

Yapılışı

- Kerevizin kabukları soyulur.
- Dörde bölünür.
- Yıkandıktan sonra kararmaması için limonlu suda bekletilir.
- Derin bir kap içinde yoğurt ve süzme yoğurt çırpılır.
- Dövülmüş sarımsak (arzuya göre daha fazla olabilir) ve ceviz eklenir.
- Kerevizler limonlu sudan alınarak rendelenir ve karışıma eklenerek karıştırılır.
- Servis kabına alınır.
- Üzeri birkaç yaprak maydanoz ile süslenebilir.
- Servise hazır şekilde buzdolabında soğumaya bırakılır.



Kerevizlerin taze seçilmesi önemlidir.

Çorbalar



ANNEANNEMDEN TARİFLER

ANNEANNE ELİ DEĞEN HERŞEY GÜZELDİR

Soğuk Buğday Aşı Çorbası



Malzemeler

- 1 bardak buğday
- 1/2 bardak nohut
- 2-3 bardak yoğurt
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Kekik/ nane

Yapılışı

- Önceden ıslatılarak yumuşamış nohut ve iyice yıkanmış buğday büyükçe bir tencereye konur.
- İçeriğin 2 katından az olmamak üzere su ve tuz ilavesi ile 30-40 dk. orta ateşte kapağı kapatılmadan kaynatılır.
- Buğday pişince ateşten alınır ve süzülerek soğumaya bırakılır.
- Derin bir kaptaki yoğurt çok sulu olmayacak şekilde kıvamlı olarak çırpılır.
- Süzgeçten alınan içerik ile karıştırılarak servis edilir.
- Üzerine nane veya kekik ile servis yapılır. (Arzu edilirse yağ ile kavrularak servis yapılabilir).



Buğdayın ve nohutun iyi pişirilmiş olması önemlidir.

Ana Yemekler



ANNEANNEMDEN TARİFLER

ANNEANNE ELİ DEĞEN HERŞEY GÜZELDİR



Zeytinyađlı Semizotu Yemeđi



Malzemeler

- 1 demet semizotu
- 1 küçük sođan
- 1-2 diş sarımsak
- 2-3 orta boy olgun domates
- 1 havuç
- 1/3 çay bardağı pirinç
- 2-3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1/2 su bardağı su

Yapılışı

- Semizotu birkaç kez yıkanarak köklerindeki toprağından arındırılır. (Sirkeli suda bekletme tercih edilebilir).
- Süzgeç içinde alınarak süzdürülür.
- Tencerede ısıtılan yağ üzerine ince kıyılmış soğan ve sarımsak eklenerek kavrulur.
- Rendelemiş domates eklenerek kavurma iřlemi sürdürülür.
- Bu arada arzuya göre istenen büyüklükte doğranan semizotu, ince küp şeklinde doğranmış havuç, tuz ve su eklenerek yavaş ateşte 20 dk pişmeye bırakılır.



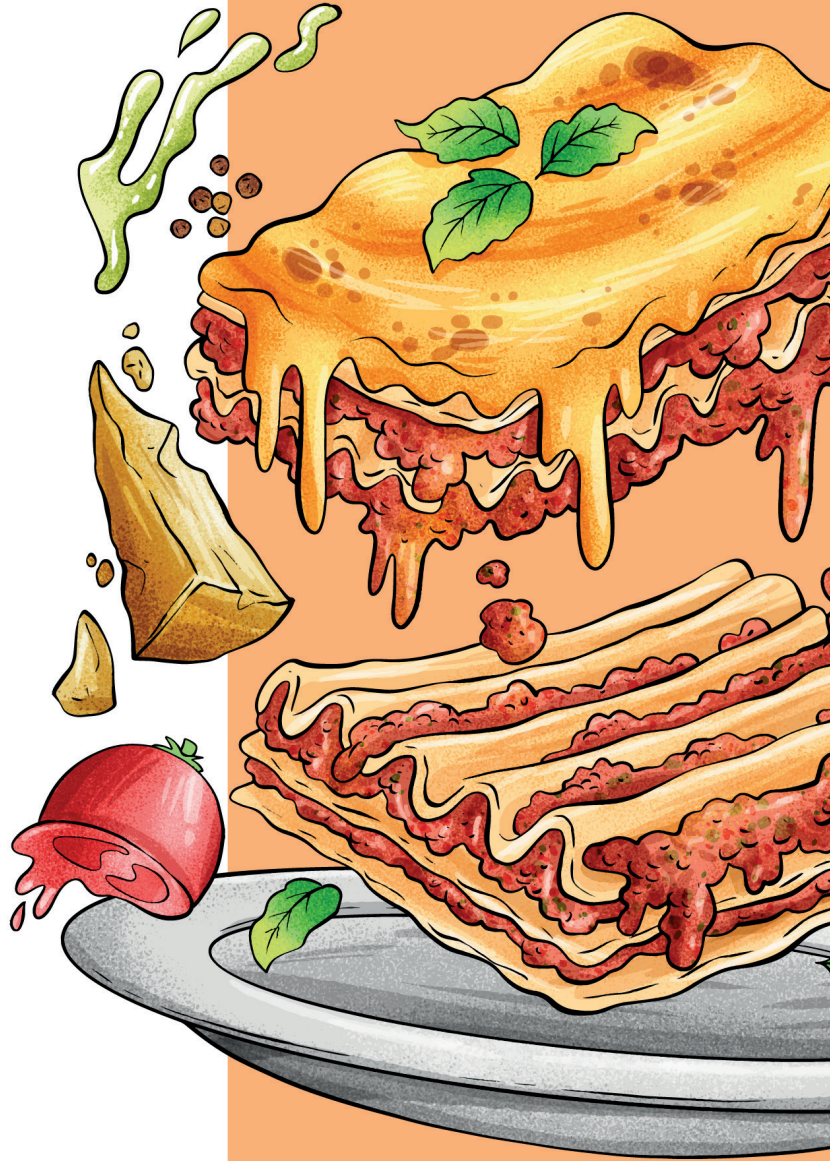
Semizotunun tazeliđi önemlidir.

Atışmalıklar



ANNEANNEMDEN TARİFLER

ANNEANNE ELİ DEĞEN HERŞEY GÜZELDİR



Paçanga Böreği



Malzemeler

- 2 yufka
- 200 gr pastırma
- 200 gr rendelenmiş veya ince doğranmış kaşar peyniri
- 1-2 adet kapa biber
- 1-2 adet yeşil biber
- 1 domates
- 1/2 bardak zeytinyağı

Yapılışı

- Domatesin kabuğu soyulur, küçük küpler halinde derin bir kaba doğranır.
- Biberler küçük, pastırmalar irice doğranarak eklenir ve karıştırılır.
- Yufka önce 4 ardından her parça ikiye bölünerek 8 parçaya ayrılır.
- Üçgen parçanın geniş kısmına hazırlanan harç konulduktan sonra yanları kapatılarak dikdörtgen şeklinde sarılır.
- Tavada kızdırılan yağa atılarak her iki yönü kızartılır, sıcak olarak servis yapılır.



Yufka ve pastırmanın tazelik ve kalitesi önemlidir.

Tatlılar


ANNEANNEMDEN TARİFLER
ANNEANNE ELİ DEĞEN HERŞEY GÜZELDİR



Aşure



Malzemeler

- 2 bardak aşurelik buğday
 - 3/4 bardak nohut
 - 3/4 bardak kuru fasulye
 - 1/4 bardak pirinç
 - 3-4 bardak toz şeker
 - 15-20 adet kayısı
 - 10-15 adet incir
 - 1/2 bardak kuru üzüm
 - 5-6 adet karanfil
 - Tarçın kabuğu
- Süsleme için:**
- Badem
 - Fındık
 - Fıstık
 - Nar tanesi
 - Toz tarçın...

Yapılışı

- Bir gece önceden buğday, nohut ve kuru fasulye ıslatılır.
- Buğday ıslatıldığı kaptan süzildükten ve yıkandıktan sonra en az 4-5 cm yüksek seviyede su eklenerek hafif-orta ateşte kaynatılır.
- Buğdayın pişmesi iki saate yakın zaman alacağından kaynama esnasında aralıklarla sıcak su eklenmeli, ancak kıvamı koruyabilmek adına eklenen su aşırı olmamalıdır.
- Bu arada ayrı ayrı tencerelerde nohut ve fasulye pişirilerek süzülür.
- Süzgeçte beklerken açığa çıkan kabuklar temizlenir.
- Buğday yeterince piştiğinde nohut ve fasulye de tencereye eklenerek birlikte kaynatmaya devam edilir.

(Başlangıçta kullanılan tencere küçükse tüm malzemeyi alacak şekilde büyük bir tencereye aktarılmalıdır).

- Kıvam almaya başlayınca önceden suda bekletilerek yumuşaması sağlanmış, yıkanmış ve doğranmış kayısı, incir, üzüm, tarçın kabuğu ve karanfil eklenerek bir taşım daha kaynatılır.
- Son olarak toz şeker eklenir.
- Kıvam aldığı anda ocak kapatılır.
- Tencere dibinden karıştırılarak kepçeyle alınarak servis kaplarına doldurulur.
- Hafifçe soğumaya başladığında arzu edildiği şekilde süslenerek soğumaya bırakılır.



İncir ılık suda ıslatıldıktan sonra mutlaka iyice yıkanmalı ve tencereye en son eklenmelidir ki aşure kararmasın. Tarçın kabuğu ve karanfil bir tülbent içine konularak ilave edilirse hem aromasından yeterince yararlanır, hem de aşurenin kararması engellenir.

Reçeller



ANNEANNEMDEN TARİFLER

ANNEANNE ELİ DEĞEN HERŞEY GÜZELDİR

Şeftali Reçeli



Malzemeler

- 1 kg. şeftali
- 750 gr. toz şeker
- 1-2 adet karanfil
- 1 çay kaşığı limon tuzu

Yapılışı

- Şeftaliler yıkandıktan sonra kabukları ve çekirdeğe yakın iç kısımları soyularak küçük küp parçalar halinde doğranır.
- Tencereye bir kat şeftali üzerine bir kat toz şeker olacak şekilde kat kat yerleştirilir.
- Kapağı kapatılarak 2-3 saat bekletilir.
- Şeftali suyunu saldığında kısık ateşe alınır.
- Çok sık olmayarak arada bir tahta kaşıkla karıştırılır.
- Kıvam alana dek kaynatılır.
- Karanfil eklenir.
- Kıvam aldığında limon tuzu eklenerek 2-3 dakika daha kaynatılarak ateşten alınır.
- Soğuduktan sonra kavanozlara doldurularak ağzı kapatılır.
- Kıvamı yeterince koyulmamışsa cam kaba alınıp ağzı tülbent ile örtülerek birkaç gün güneşte bırakılabilir.



Erimemesi için şeftaliler sert olanlardan seçilmelidir. Hatta kabuklu olarak da kullanılabilir. Şekerlenmemesi için limon tuzu yoksa yarım limon suyu eklenmeli ve yaklaşık 5 dakika daha kaynatılmalıdır.