



MY BEST RECIPES

Vişneli Gül Tatlı

malzemeler:

2 sb. un

1 sb. irmik

1 çb. yoğurt

125 gr. tereyağı

1 çb. sıvı yağ

1 yumurta akı (sarısı üzerine)

1 p. kabartma tozu

vişne

şerbeti için:

4 sb. şeker

4 sb. su

limon suyu

tarif:

hamuru elde ettikten sonra küçük küçük yuvarlak yapılan hamurun ortasına vişne koy, bıçakla çizik at, vişneyi sarmasına sağlayarak gül şekli ver ya da büyük hamuru merdaneyle aç, bardakla küçük yuvarlaklar elde et.

Hint Pare

malzemeler:

1 p. margarin

1 sb. hindistan cevizi

2 yumurta

1 p. vanilya

1 p. kabartma tozu

aldiği kadar un

serbeti için:

3,5 sb. şeker

4 sb. su

limon

tarif:

serbet sıcak hamur soğukken birleştirilecek

Lor Tatlısı

malzemeler:

1,5 sb. süt

250 gr. tereyağı

3 yk. un

6 yk. irmik

3 yumurta

750 gr. lor

1 çk. kabartma tozu

1 çk. karbonat

1 p. vanilya

şerbeti için:

2,5 sb. su

2,5 sb. şeker

limon

tarif:

tereyağı ve süt ocakta ısınacak. irmik ve un kat, yumurtaları teker teker ekle, kaşıkla karıştır. vanilya, karbonat ve kabartma tozu ve lor peynirini koy. hamur da şerbet de sıcakken birleştir. süslemek için hindistan cevizi dök.

Hafif Tatlı

malzemeler:

4 yumurta

9 yk. şeker

1 yk. yoğurt

1 yk. sıvı yağı

9 yk. un

1 p. vanilya

1 p. kabartma tozu.

serbeti için:

2 sb. şeker

2 sb. su

tarif:

serbeti soğuk dök kaynatma.

Havuçlu Revani

malzemeler:

3 yumurta

3 kahve fincanı şeker

3 kf. yoğurt

3 kf. irmik

3 kf. un

1 çb. sıvı yağ

1 havuç

1 p. kabartma tozu

1 p. vanilya

ceviz içi

şerbeti için:

3,5 sb. şeker

3,5 sb. su

yarım limon

tarif:

yumurta ve şekeri iyice çarp. sıvı yağı ekle. tahta kaşıkla yoğurt ve havucu ekle. kuru malzemeleri karıştırıp ekle. irmiği koy ve pişir.

Yoğurt Tatlısı

malzemeler:

3 yumurta

1 sb. un

1 kahve fincanı nişasta

1 sb. ırmik

1 sb. un

1 sb. şeker

1 sb. yoğurt

1 tk. kabartma tozu

şerbeti için:

4 sb. şeker

4 sb. su

limon suyu

tarif:

yumurtaları ve şekeri çırp. yoğurdu, ırmığı,unu, nişastayı ve kabartma tozunu ekle. 4-5 dk. boyunca çırpmaya teliyle çırp.

Islak Kakaolu Kurabiye (karşidakilerden)

malzemeler:

1 p. margarin (oda sıcaklığında)

1 çb. sıvı yağ

1 çb. yoğurt

1 çb. şeker

4 yk. kakao

1 p. kabartma tozu

aldığı kadar un

serbeti için:

1 sb. şeker

1 sb. su

tarif:

sıcakken hindistan cevizine batır. karışımıma sonra hindistan tozuna batır.

Şeker Pare (eski mavi defterden)

malzemeler:

4 sb. un

1 p. margarin (erimeden)

2 yumurta (birinin beyazı üstü için)

5 yk. şeker

3 yk. irmik

1 p. kabartma tozu

serbeti için:

3 sb. şeker

3 sb. su

yarım limon suyu

tarif:

hamur soğuk şerbet sıcakken birleştirilcek.

Kurabiye Tatlısı

malzemeler:

1 sb. irmik

1,5 sb. un

1 yumurta

1 çb. sıvı yağı

1 çb. taze yoğurt

1 p. vanilya

1 p. kabartma tozu

serbeti için:

2 sb. şeker

2 sb. su

tarif:

serbet kaynamayacak. kurabiye sıcakken serbet dökülecek.

Tahinli Kurabiye (karşidakilerden)

malzemeler:

1 sb. tahin

1 sb. şeker ya da pudra şekeri

yarım çb. sıvı yağ

yarım margarin biraz tereyağı (eritilmiş)

1 p. kabartma tozu

1 p. vanilya

1 tane yumurta (beyazı üstü için)

susam

aldığı kadar un

tarif:

tamamını karıştırıp yuvarla. yumurta beyazını
üstüne sür ve susama batır. (katı olursa. biraz sıvı
yağ ekleyebilirsin.)

Hanımeli Muhallebisi

malzemeler:

4 sb. süt

4 fincan şeker

3 fincan un

1 yk. margarin

2 p. vanilya

sos için:

1 yumurta

1 fincan şeker

3 yk. kakao

1 yk. margarin

1 fincan su

dövülmüş şam fistığı

tarif:

un, 1 sb. süt ve şekeri topaksız olana kadar çırp. sütün tamamını ekleyip kısık ateşte sürekli karıştırarak pişir. göz göz olunca, 1 yk. margarin ve vanilya ekle. mikserle 5-6 dk çırıp geniș kaba dök. sos için yumurta ve şekeri köpük haline gelene dek çırp; margarin, kakao ve suyu ilave et. sosu muhallebi üstüne döküp fistıkla süsle.

Limonlu Cheese Kek

malzemeler:

400 gr. labne (pınar)
200 gr. süzme yoğurt
3 yumurta
1,5 sb. toz şeker
2 yk. mısır nişastası
1 yk. un
1 limon kabuğu ve suyu

alt kısmı için:

1,5 p. eti yulaflı olmayan burçak
100 gr. tereyağı
1 çk. tarçın

tarif:

bisküvileri rondodan geçir, tereyağını ekleyip karıştır, tarçın ekle. hepsini kelepçeli kalıbin altına yay ve bastır. kalıbı fırına sür ve 10 dk pişir.
üst için malzemeleri yumurta dışında karıştır, şekeri eriyene kadar çırp. 3 yumurtayu ekle ama fazla çırpmaya. kalıba dök. hava kabarcıkları çıkana kadar tezgaha vur. 160 derecede 45 dakika pişir.
(ortası sıvı gibi olur ama sonra kendine gelir.)

Tiramisu

malzemeler:

500 gr. süt

3 yk. un

3 yk. şeker

1 yumurta sarısı

1 yk. katı yağı

1 p. labne

alt kısmı için:

1 p. hazır kek

kahve

tarif:

keki kahveyle ıslatarak tabana yay. yağı ve labne harici malzemeleri orta ateşte tencerede pişir. yağı ve labneyi ekle. kekin üstüne dök. en üstüne kakao ekle.

Alman Pastası

malzemeler:

1-2 yumurta
1 çb. şeker
60-70 gr. eritilmiş margarin
1.5 çb. süt-yoğurt karışımı
3 çb. un
1 p. kabartma tozu

krema kısmı için:

2 sb. süt
2 yk. un
1 yumurta
2 yk. şeker
findık kadar margarin
1 p. vanilya

tarif:

keki büyük tepsİYE dök. süt, un, yumurta, şekeri karıştırıp kaynat. ardından margarin ve vanilya ekle. keki ikiye bölüp araya kremayı yay. ikinci katı ekle üstüne pudra şekeri dök.

Eti Puf

malzemeler:

3 yumurta

kakao

yarım sb. sıvı yağı

1,5 sb. süt

1 sb. şeker

1 p. kabartma tozu

aldığı kadar un

krema kısmı için:

4 p. krem şanti

2,5 sb. süt

tarif:

malzemeleri karıştırıp kek kıvamına getir. tepside keki pişir, su bardağı ile keserek şekil ver. kremayı karıştırıp soğut. üstüne yay. kalan parçaları ve cevizi ufalayarak üstünü süsleyebilirsin.

Dama Kek

malzemeler:

3 yumurta

2 sb. şeker

4 yk. sıvı yağı

1,5 sb. yoğurt

1,5 sb. süt

1 p. kabartma tozu

2 yk. kakao

krema kısmı için:

1 kg. süt

3 yk. un

2 yk. margarin

7 yk. şeker

biraz kakao

tarif:

kremayı pişirip dolaba at. kek harçını ikiye böl, birine kakaoyu ekle. pişen iki ayrı keki iç içe geçecek şekilde dilimleve yerlerini değiştir. iki katın arasına ve en üstüne kremayı sür.

İncirli Kek

malzemeler:

4 yumurta

1 sb. şeker

1 sb. ceviz

10 incir

1 p. kabartma tozu

1 sb. daha az un

krema kısmı için:

1 lt. süt

4 yk. un

yarım çb. sıvı yağ

1 sb. şeker

tarif:

Amonyaklı Pasta

malzemeler:

1 sb. süt

1 sb. toz. şeker

2 yumurta

1 yk. silme amonyak tozu

yarım sb. sıvı yağ

aldığı kadar un (yaklaşık 6 sb.)

krema kısmı için:

2 lt. süt

2 sb. şeker

6 yk. nişasta

2 yumurta

kibrit kutusu margarin

tarif:

malzemeleri yoğurup 6 beze yapıp merdane ile tek tek aç. yağılmış tepsiye ser. fırında tek tek pişir, çıkarınca bir bezin üstüne ters çevir soğusun. sos malzemelerinin hepsini ekle. ateşte koyulaşıp pat pat edinceye kadar sürekli karıştırarak pişir. margarini ekle, mikserle çırp.

Mahlepeli Bisküvi (tuzlu)

malzemeler:

1 çb. sıvı yağı
1 çb. yoğurt
1 tk. mahlep
1 çk. tuz
1 çk. toz şeker
1 p. kabartma tozu
200 gr. margarin (yumuşak)
aldığı kadar un

üstü için:

1 yumurta sarısı
susam ya da çörek otu

tarif:

hepsini karıştır. yuvarlayıp tepsiye diz.

Emine Yazıcı'nın Un Kurabiyesi

malzemeler:

1 sb. nişasta
1 p. kabartma tozu
1 p. margarin
 $\frac{1}{3}$ sb. sıvı yağ
3 yk. pudra şekeri

üstü için:

2 yk. pudra şekeri
2 yk. tarçın

tarif:

tamamını karıştırıp pişir. İlkkken üzeri için pudra şekeri ve tarçını karıştırıp ekle.

Emine Yazıcı'nın Pastası

malzemeler:

4 yumurta

1 sb. nişasta

1 sb. şeker

$\frac{1}{2}$ sb. su

$\frac{1}{2}$ sb. sıvı yağı

1 p. kabartma tozu

1 p. vanilya

aldığı kadar un

üstü için:

1,5 sb. soğuk süt

krem şanti/muhallebi

tarif:

kekin ilk sıcaklığı çıkışınca soğuk sütle ıslat üstüne şanti ya da muhallebi dök.

Çatlak Kurabiye

malzemeler:

2 yumurta

yarım sb. sıvı yağ

yarım sb. şeker

2 yk. kakao

1 p. vanilya

1 p. kabartma tozu

2 sb. silme un (yumuşak bir hamur)

1 fiske tuz

1 çb. damla çikolata

üstü için:

1 sb. pudra şekeri

tarif:

şeker, tuz ve yumurtayı iyice çırp, sıvı yağ ve kakao'yu ekle. kuruları ekleyip spatula ile karıştır. (hamur toplanmayan yapıda un ekleme.) damla çikolatayı ekleyip üstü kapalı şekilde buzdolabında min. 2 saat dinlendir. tatlı kaşığı ile parçalar al, hızlıca yuvarla, bolca pudra şekerine bula ve diz. ısıtılmış 190-200 derecede 9 dakika pişir. fırından çıkışınca yumuşak olduğu için soğutup dokun.

İncirli Tatlı

malzemeler:

20 adet kuru incir

1 p. petibör

2 sb. dövülmüş ceviz

tarçın

1 p. krem şanti

1 p. sade pasta kreması

krema için yeteri kadar süt

tarif:

incirler yıkanıp, doğranıp yeterli su ile haşlanacak.
(su fazla olmasın. çünkü süzülmeyecek.) soğutulup
rondodan geçirilecek. petibör ufananıp içine
eklenicek. ceviz, tarçın eklenicek. iyice soğuduktan
sonra krema karışımının $\frac{3}{4}$ ' ü karışımı eklenip
karıştırılarak borcama dökülecek. üzerine kalan
krema sıva şeklinde yayılacak. antep fistığı veya
fındık ile süslenecek. donduruya konacak.
servisten kısa bir süre önce çıkarılmalı.

Tahinli Kek

malzemeler:

2 yumurta

2 sb. şeker

1 sb. yoğurt

2,5 sb. un

1 p. vanilya

yarım paket margarin

1 p. kabartma tozu

2 çb. tahin (1 çb. piştikten sonra üzerine)

tarif:

Portakallı Kurabiye

malzemeler:

125 gr. margarin

1 çb. yoğurt

1 sb. şeker

1 yumurta

1 portakal

yarım p. kabartma tozu

1 p. vanilya

aldiği kadar un

tarif:

yağı elinle iyice yumuşat. yoğurdu ilave et.

portakalın kabuğunu rendele kenara ayır, suyunu içine ekle. şekeri, yumurtayı ekle. un, vanilya, kabartma tozu ilave et. kulak memesinden daha yumuşak kıvama gelene kadar yoğur. üstüne rendelenmiş kabuğu ekle.

Poğaça

malzemeler:

1 çb. yoğurt

1 çb. zeytinyağı

125 gr. tereyağı

1 yumurta (sarısı üstü için)

1 çk. tuz

yarım çk. karbonat (üstüne 1-2 damla limon)

1 p. kabartma tozu

aldiği kadar un

tarif:

Un Kurabiyesi

malzemeler:

1 p. margarin

1 yumurta

1 çb. sıvı yağ

1 çb. pudra şekeri

1 p. kabartma tozu

tarif:

oda sıcaklığındaki margarini unla rondodan çekerek ufala. kabartma tozu, pudra şekerini ekle. tekrar karıştır. yumurta ve sıvı yağla birlikte tekrar karıştır. hamuru küçük rulo yapıp kes. pişir ve pudra şekeri dök.

Şarlot

malzemeler:

2 p. kakaolu piknik bisküvi
ülker antep fistıklı çikolata
1 sb. kırlılmış fındık
2 p. krem şanti
2 sb. süt

tarif:

krem şanti ve sütü karıştırıp şantiye dönüştür.
kalanları karıştırıp soğut.

Portakallı Lorlu Kurabiye

malzemeler:

250 gr. tereyağı
1 çb. zeytinyağı
1 çb. yoğurt
1 çb. şeker
1 p. kabartma tozu
1 p. vanilya

iç harcı için:

4 portakal
1 sb. su
1 sb. şeker
250 gr. tatlı lor

tarif:

4 portakalın kabuğunu küp küp doğra. 3 kere kaynat her defasında suyunu değiştir. 1 su bardağı su ve 1 su bardağı şekerle kaynat. suyunu çekince 250 gr. lorla karıştır. karışım soğurken hamuru yap. hamurdan parçalar al içlerini harçla doldur. üstü pembeleşene kadar pişir. çıkışınca bol pudra şekeri dök.

Çağla'nın Kurabiyesi

malzemeler:

200 gr. tereyağı
1 çb. sıvı yağ
3 yk. nişasta
1 p. kabartma tozu
4 yk. şeker
2 yumurta
aldığı kadar un

iç harcı için:

3 rendelenmiş elma
1 avuç kuş üzümü
1 tk. tarçın
1,5 sb. ceviz

üzeri için:

pekmez
hindistan cevizi

tarif:

fırından çıkışınca pekmeze batır ve hindistan cevizine bula.

Latte Pasta

malzemeler:

5 yumurta

1 sb. biraz az şeker

1 yk. kaynar su

1 sb. un

yarım çb. biraz fazla nişasta

1 p. kabartma tozu

1 p. vanilya

kreması için:

1 lt. süt

yarım sb. şeker

2 yumurta sarısı

3 yk. nişasta

3 yk. un

1 tk. granül kahve

1 p. krem şanti

ıslatmak için:

1,5 tk. granül kahve

2 yk. kaynar su

1 sb. süt

ganaj için:

120 gr. beyaz çikolata ve 1 kutu krema

Latte Pasta

tarif:

yumurta ve şeker beyaz olana kadar çırp. kaynar suyu ekle tekrar çırp. kuru malzemeleri ekle karıştırıp yağlı borcamda 175 derecede üstü kızarana kadar pişir.

ilk sıcağı çıktıncı suda çözünmüş granül kahveyi süte karıştırıp keki ıslat.

kreması için kahve ve şanti hariç tüm malzemeleri ekleyip sürekli karıştırarak kaynat. ocaktan alıp suda çözünmüş kahveyi ekle. iyice çırp. krema ılıklaşlığında şantiyi ekleyip iyice çırp. kekin üstüne ekle.

ganaj için kutu kremayı ısıtıp altını kapat. beyaz çikolatayı ekleyip eriyene kadar karıştır. çok azını ayırdığını borcama dök.

kenara ayırdığın ganajın içine 2 kırık bitter ekle, erit üzerine gezdir, ebruli gibi şekil ver.

Midye Tatlısı (avşar'ın betül hanımından)

malzemeler:

2 yumurta

1 sb. sıvı yağı

1 sb. ılık süt

1 p. kabartma tozu

1 çimdik tuz

aldığı kadar un

açmak için:

nişasta

ceviz+100 gr. tereyağı (üstüne)

şerbeti için:

4 sb. şeker

4,5 sb. su

tarif:

hamuru yoğur 20 parçaya böl. her birini tatlı tabağı büyülüüğünde aç. 5'li olarak üst üste koy. 5 katlı hamuru açabildiğin kadar açıp rulo yap. 15-20 dk. dolapta beklet. midye yapıp tepsiye diz. tepside 15-20 dk. daha beklet, üzerine eritilmiş margarini sür. tatlı ve şerbet ılıkken birleştir.

İncirli Muhallebili Tatlı

malzemeler:

3 yumurta

6 incir (suda bekletilecek)

1 sb. ceviz

1 sb. şeker

1 sb. un

1 p. kabartma tozu

(160 derecede pişecək, ilk sıcaklığı geçince şerbetlenecek.)

muhallebisi için:

1 lt. süt

2 yk. un

2 yk. nişasta

5 yk. şeker

50 gr. tereyağı (pişmeye yakın)

1 p. krem şanti (pişip ılıdıktan sonra)

şerbeti için:

yarım sb. şeker

1,5 sb. su

1 yk. nescafe

tarif:

Kakaolu Ballı Muz-Cevizli Rulo

malzemeler:

1 sb. süt
2 yumurta
1 çb. sıvı yağı
1 çk. kakao

iç harcı için:

1 çb. bal
1 çb. ceviz
3 muz

tarif:

malzemeleri koyu ayran kıvamına gelene kadar
çırp ve krep hazırla.

Peynirli Ev Poğaçası (hümer'in kağıdındaki)

malzemeler:

1 p. margarin

125 gr. (yarım sb.) yoğurt

500 gr. (3,5 sb.) un

1 tk. tuz

10 gr. kabartma tozu

iç harcı için:

beyaz peynir

maydanoz

1 yumurta (sarısı üstü için)

tarif:

hamur elde edildikten sonra 1 saat kadar buzdolabında beklet.

Limonlu Pasta

malzemeler:

3 rendelenmiş limon kabuğu

3 çb. limon suyu

12 çb. su

9 yk. buğday nişastası

23 yk. şeker

2 p. krema

kek için:

kedi dili

süt

tarif:

krema hariç malzemeleri ocakta muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişir. biraz soğutup kremayı ekle. dikdörtgen borcama sütle ıslatılmış kedi dillerini diz. muhallebiyi sür. kedi dillerinden tekrar bir kat at. son kat muhallebiyi dök ve buzdolabına koy.

Portakallı Kek

malzemeler:

5 yumurta (4 de olabilir.)

5 fincan un

5 fincan şeker

125. gr. margarin

1 sb. portakal suyu

1 portakal kabuğu rendesi

1 p. kabartma tozu

sosu için:

1 sb. portakal suyu

yarım sb. şeker

1 yk. un

1 portakal kabuğu rendesi

tarif:

Fellah Köftesi

malzemeler:

3 sb. köftelik bulgur

1 yk. irmik

1 sb. un

1 yumurta

tuz

ılık su

sosu için:

bol sarımsak

zeytinyağı

salça

2 domates

karabiber

kimyon

tarif:

köfteyi yoğur. yuvarlayıp parmak bas. sos için; sarımsağı hafif pişir, salçayı, domatesleri rendeleyerek, baharatları ekle. tuzlu suda köfteleri pişir.

Devekuşu Yumurtası

malzemeler:

9 çb. süt

1,5 çb. nişasta

1,5 çb. şeker

2 p. vanilya

ortası için:

9 çb. portakal suyu

1,5 çb. buğday nişastası

1,5 çb. şeker

2 p. vanilya

tarif:

iki kısmı aynı anda pişirip kaynayınca kapat. önce beyazını cam kaseye ardından sarıyı ortasına dök. 1 gece sonra ters çevir.

Bebe Büskivisi

malzemeler:

1 yumurta

1 sb. nişasta

1 çiğ margarin (eritilmemiş tereyağı)

1 p. kabartma tozu

1 p. vanilya

7 yk. pudra. şekeri

aldiği kadar un

tarif:

Dereotlu Kıyır Poğaça

malzemeler:

125 gr. tereyağı
1 çb. sıvı yağ
yarım çb. yoğurt
2 yumurta (birinin sarısı üstü için)
1 tk. şeker
1 tk. tuz
2 yk. sirke
1 p. kabartma tozu
yarım demet dereotu
aldığı kadar un

tarif:

Baklava

(Hasibe Hoca'nın)

malzemeler:

250 gr. kral baklava yufkası

1 sb. tereyağı

ceviz

4 yumurta

1 sb. şeker

1 p. vanilya

1 p. kabartma tozu

şerbeti:

3 sb. su

2 sb. şeker

tarif:

yumurta ile şekeri beyazlayana kadar çırp. yağı eriterek ekle. kabartma tozu ve. vanilyayı karıştır. baklava yufkasının uçlarını kıvr, ceviz serpip iki yandan akordiyon gibi karıştır. tepsiye dizip harçla. ıslat. 170 derecede pişir. şerbeti kaynayınca 5 dakika daha ocakta tut. baklava da şerbet de soğukken birleştir.

Peynirli Tuzlu Kek

malzemeler:

3 yumurta

$\frac{1}{2}$ sb. sıvı yağı

1,5 sb. yoğurt

250-300 gr. teneke peyniri

biraz dereotu

1 p. kabartma tozu

aldığı kadar un

tarif:

Elmalı Kurabiye

malzemeler:

1 kase kaymak

2 fincan pudra şekeri

3 sb. un

1 p. kabartma tozu

1 p. vanilya

elma

tarif:

Tatlı Tarifi

malzemeler:

2 yumurta

$\frac{1}{2}$ sb. şeker

$\frac{1}{2}$ çb. sıvı yağı

1 p. kabartma tozu

1 p. margarin

aldığı kadar un

tarif:

tüm malzemeleri karıştırıp kurabiye hamuru elde et. silindir şeklinde yap ırmıge bula. şerbet ılık kendisi sıcakken şerbetle. (şerbet ölçüleri sana kalmış.)

Gülten'in Mayalısı

malzemeler:

1,5 sb. süt

$\frac{1}{2}$ sb. sıvı yağı

$\frac{1}{2}$ çb. şeker

1 tk. tuz

1 yumurta (sarısı üstü için)

1 p. yaş maya

aldığı kadar un

tarif:

18 bezeye ayrı. her biri 6 kat olacak şekilde her katı yağlayarak ilerle. (içine peynir koyabilirsin.)

Profiterol

malzemeler:

1 sb. su

100 gr. margarin

1,5 sb. un

1 tk. toz şeker

1 çk. tuz

4 yumurta

tarif:

suyu kaynat içine yumurta hariç tüm malzemeleri ekle. ocakta helva kıvamına gelene kadar karıştırarak pişir. soğut. 4 yumurtayı tek tek karışma ekle. çırpıcıyla yedir. hafif yağlanmış tepsiye birer tatlı kaşığı olarak aralıklarla koy. 200 derecede kapağını açmadan hafif pembeleşinceye kadar pişir.

İçine dolgu kreması

üzerine çikolata sos

Susamlı Tuzlu Kurabiye

malzemeler:

1 sb. sıvı ya 
yarım p. margarin
yarım limon suyu
yarım cb. su
1 yumurta (beyazı üstü için)
1 p. kabartma tozu
1 tk. şeker
1 tk. tuz
ald g  kadar un

tarif:

hamuru yo uruktan sonra 15 dk. dirlendir.
 zerine susam.

Selanik Gevreği

malzemeler:

4 yumurta

1 sb. toz şeker

3 sb. un

1 sb. sıvı yağı

1 p. kabartma tozu

1 p. vanilya

kuru meyve şekerlemesi

badem-ceviz-fındık (rondodan geçirilmiş)

tarif:

yağlı kağıdın üstüne yağı sür. civık hamuru tepsİYE dök. ısıtılmış 175 derecede 15-20 dk. pişir. soğutup dilimle. (kenarlarını alabilirsin.) dilimlediğin kısımlar üste gelecek şekilde tekrar diz. 15-20 dk. tekrar fırınla.

Truff

malzemeler:

1 kakaolu pasta tabanı

1 p. damla çikolata

1 çb. dövülmüş badem-ceviz

1 çb. hindistan cevizi

1 p. vanilya

100 gr. tereyağı

1 sb. süt

tarif:

damla çikolatayı, kuru yemişleri, tereyağını, uylanmış pasta tabanını karıştır. azar azar sütü ekle. (sütün tamamını kullanmak zorunda değil.) küçük küçük yuvarla. dışını kakao, hindistan cevizine bula.

İncirli Kurabiye

malzemeler:

125 gr. margarin
1 sb. sıvı yağ
2,5 çb. nişasta
1 sb. şeker
1 p. kabartma tozu
1 yumurta
7 tane incir
1 çb. ceviz
tarçın
aldığı kadar un

tarif:

Atom-Kozalak

malzemeler:

3 nescafe fincanı misir gevreği

5 metro çikolata

2 yk. bal

$\frac{1}{2}$ sb. ceviz

max. 200 gr. tereyağı

tarif:

yağı erit, metroları koy, teflonda iyice erisinler.

hızlıca kalan tüm malzemeleri ekle. sıkacağın

tersini kalıp olarak kullan.

Oktay Usta'dan Muffin Kek

malzemeler:

3 yumurta

1 sb. toz şeker

1 sb. süt

1 sb. sıvı yağı

1 sb. toz fındık

1 p. kabartma tozu

1 p. vanilya

7 yk. un

1 kutu yaban mersini

tarif:

yumurta ve şekeri köpürt, süt ve sıvı yağı ekle, fındığı ekle, kuru malzemeleri karıştır. koyu kıvamlı ama sert olmayan kek hamuru elde et. yarısından fazla dolduracak şekilde muffin kalıplarına dağıt. ısıtılmış fırında pişir.
(yaban mersini yerine kayısı, incir, üzüm kullanılabilir.)

Paskalya

malzemeler:

3 yumurta (sarısı üzeri için)

2 sb. süt

yarım sb. şeker

yarım sb. sıvı yağı

1 tk. tuz

1 tane yaş maya

1 tk. mahlep

aldiği kadar un (hamur yumuşak olacak.)

tarif:

yumurtaların beyazı içine, malzemeleri koy, çokça yoğur. kabarması için beklet. saç örgüsü şeklini ver. tepside tekrar beklet. yumurtaların sarısını üstüne sür, fırınla. (püf noktası çok yoğurmak.)

Fırında Sütlaç

malzemeler:

1 lt. süt

1 sb. şeker

3 yk. nişasta

1 yk. un

2 yumurtanın sarısı

1 çb. pirinç

1 p. vanilya

tarif:

Ruhan Hoca'nın Tarifi

malzemeler:

2,5 p. kakaolu bisküvi

2 p. bitter çikolata

3 adet muz

1 sb. ceviz

2 p. krem şanti

tarif:

hepsi karışıp kek kalıbına dökülecek. 1 gün buzdolabında bekleyecek. Kalıptan çıktıktan sonra üzerine çikolata sosu dökülecek.

Tosun Paşa Böreği

malzemeler:

2 sb. ılık su

1 sb. sıvı ya g

1 p. ya s maya

2 yumurta (birinin sarısı üstü için)

2 yk. sirke

2 yk. şeker

tuz

tarif:

maya, şeker, 1 bardak ılık suyu karıştır. tüm malzemeyi karıştır. tabak büyüklüğünde aç. arasına ya g sürerek 5 kat yap.

?

Kuru Üzümlü Fındıklı Kek

malzemeler:

1 p. margarin

250 gr. (1,5 sb.) pudra şekeri

1 p. vanilya

1 tutam tuz

4 adet yumurta

125 ml (yarım sb.) süt

375 gr. (2,5 sb.) un

100 gr. (1 sb.) fındık

100 gr. (yarım sb.). kuru üzüm

tarif:

kuru üzümleri sıcak suda beklet, fındıkları ufala. margarin, pudra şekeri, vanilya ve tuzu çırp. yumurtaları teker teker karışımı yedir. sütü azar azar ekle. kabartma tozu veunu eleyerek karıştır. kuru üzümü ve fındığın yarısını ekle. fındığın kalan yarısını yağlanmış kalıba dök. hamuru kalıba boşalt. 170 derece fırında 50-60 dk. pişir. fırından çıktıktan 5 dakika sonra kalıptan keki çıkar ve soğut.

Islak Kek (mavi defterden)

malzemeler:

3 yumurta

1,5 sb. şeker

yarım sb. sıvı yağ

1 p. kakao

yarım sb. süt

1,5 sb. un

1 p. kabartma tozu

1 p. vanilya

1 sb. süt

1 çk. granül kahve

tarif:

yumurtayla şekeri çırp. kakaoyu sıvı yağda eritip karışımı ekle. bu karışımından $\frac{3}{4}$ sb. kenara ayır.unu ekle ve harcı karıştır. yağlanmış ve unlanmış kaliba dök. 1 sb. süt ile granül kahveyi erit. fırından çıkan kekin üstüne ayırdığın harcı ve kahveyi ekle.

Elmalı Poğaça

malzemeler:

1 p. margarin
4 yk. yoğurt
4 yk. pudra şekeri
1 p. kabartma tozu
1 p. vanilya
aldığı kadar un

iç harcı için:

2 elma
4 yk. şeker
1 çk. tarçın

tarif:

Bayram Kurabiyesi

malzemeler:

1 p. margarin

1 sb. sıvı yağ

1 su b. su

aldığı kadar un

iç harcı için:

2 elma

7-8 incir

1 çb. üzüm

1 çb. ceviz

4 tk. şeker

1 yk. tarçın

tarif:

margarini eritip suyu ve sıvı yağı karıştır.unu ilave edip hamuru elde et.

iç harcı için elmaları rendele tavada şekerle pişir. incirleri doğrayıp ilave et. üzümü ve cevizi ekle. ocağı kapatıp tarçını ekle.

hamuru küçük bezelere ayırıp içli köfte gibi içini oy içini harçla doldurup poğaça gibi şekillendir. ikram ederken pudra şekeri ekle.

Kıbrıs Tatlısı

malzemeler:

4 yumurta

1 sb. şeker

1 sb. galeta unu

1 sb. susam

1 sb. hindistan cevizi

1 sb. ceviz

1 sb. sıvı yağı

1 p. kabartma tozu

1 p. vanilya

1 portakal-1 limon kabuğu rendesi

şerbeti için:

1,5 sb. su

1,5 sb. şeker

muhallebisi için:

1 lt. süt

1 sb. şeker

1-1,5 çb. nişasta

1 çk. margarin

tarif:

kek ılık, şerbet soğukken üzerine dök. muhallebi ılıkken üstüne ekle.