Tavanın içerisine 2 yemek kaşığı sıvı yağı alın ve üzerine 300 gram kuşbaşı doğranmış tavuğu ilave ederek yüksek ateşte soteleyin. Pişen tavukların üzerine 1 adet doğranmış soğanı ilave ederek sotelemeye devam edin.  1 adet doğranmış yeşil biber ve yarım adet doğranmış kapya biberi de ekleyin. 1 adet doğranmış domatesi de tavanın içerisine aktarın. Biraz suyunu çektikten sonra sırasıyla birer çay kaşığı tuz, karabiber, pul biber ve kuru nane ilave ederek güzelce karıştırın. İyice pişince tavuk sotenizi ocaktan alın ve servis edin. Afiyet olsun!

2 su bardağı kırmızı mercimek, 1 adet soğan, 2 yemek kaşığı un, 1 adet havuç, Yarım yemek kaşığı biber ya da domates salçası (rengi kırmızı olsun isterseniz artırabilir ya da hiç kullanmayabilirsiniz), 1 tatlı kaşığı tuz, Yarım çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı kimyon (isteğe bağlı), 2 litre sıcak su, 5 yemek kaşığı sıvı yağ

Sosu için: 2 yemek kaşığı tereyağı, 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber

Kırmızı mercimek çorbası için sıvı yağı tencereye alınarak yemeklik doğranan soğanlar hafif pembeleşinceye kadar kavrulur. Daha sonra un ilave edilerek kısık ateşte kavurmaya devam edilir. Salça kullanılacak ise salça ilave edilir, kavrulduktan sonra küp küp doğranmış havuç ve iyice yıkanıp suyu süzülen mercimekler ilave edilir. Üzerine su eklenerek karıştırılır ve tencerenin kapağı kapatılır. Çorbamız kaynayana kadar orta ateşte, kaynadıktan sonra mercimekler ve havuçlar yumuşayana kadar ara ara karıştırılarak kısık ateşte pişirilir. Çorba piştikten sonra el blenderı ile güzelce ezilir. Eğer blenderiniz yoksa süzgeçten de geçirebilirsiniz. Karabiber, tuz ve isteğe bağlı olarak kimyon eklenir ve karıştırılır. 5 dakika daha pişirelerek ocaktan alınır. Kıvamı koyu gelirse size, bir miktar su ilave edilerek bir taşım kaynatılır. Bu arada küçük bir tavaya iki yemek kaşığı tereyağı alınır, kızdırılır ve bir tatlı kaşığı kırmızı toz biber eklenerek ocaktan alınır. Mercimek çorbası servis kasesine alındıktan sonra üzerine kırmızı biberli sos gezdirilir ve bir dilim limon ile servis edilir.

4 adet yumurta, 1.5 su bardağı şeker, 1 su bardağı süt, 1 çay bardağı sıvı yağ, 2.5 yemek kaşığı kakao, 2 su bardağı un, 1 paket kabartma tozu, 1 paket vanilya

Islatmak için; 1 çay bardağı süt, arasına dilimlemek için muz (3-4 adet)

Kreması için; 1 paket muzlu Creme Ole, 2 paket krem şanti, 2. 5 su bardağı soğuk süt, 1 çay bardağı damla çikolata

Öncelikle kekimizi yapalım. İyi bir kek yapmanın püf noktası tüm malzemelerin oda sıcaklığında olması, kuru malzemelerin elenmesi ve yumurta ile şekerin krema kıvamına gelene kadar çırpılmasıdır. Yumurta ve şekeri güzelce çırpalım. Sıvıyağı ve sütü ekleyip çok az cırpalım. Kuru malzemeleri de eleyelim ve mikserin en düşük devrinde karışana kadar çırpalım. Yağlanmış borcama dökelim ve 180 derecede önceden ısıtılmış fırında pişirelim. Kek pişerken kremayı hazırlayalım. Sütümüzü kremşantiyi ve creme oleyi bir kaba alıp cırpalım. Kremşantiler için ayrıyetten süt eklemiyoruz ama kıvamı size çok koyu gelirse kasıkla süt ekleyebilirsiniz. Bence koyu krema bu pasta da daha güzel oluyor. Hazırladığımız kremayı dolaba kaldıralım. Creme ole koymak istemiyorsanız 2 paket kremşantiyi 1 su bardağı sütle çırpıp pastanızı yapabilirsiniz. Soğuyan kekimizin kenarlarında bir cm boşluk kalacak şekilde kaşıkla veya elimizle oyalım ve bir kaba alalım. Çok derine inmeyin alt taban bir parmak kalınlığında olmalı. Oyduğumuz kek parçalarını daha sonra pastamızın üzerinde kullanacağız. Daha sonra sütümüzü kasıkla azar azar gezdirelim. Muzları dilimleyip kekimizin üzerine dizelim. Muz miktarı sizin arzunuza kalmış ben üc tane kullandım elimde o kadar vardı ama fazlası da güzel oluyor. Dolaptan kremamızı alalım. İçine damla çikolatayı ekleyelim. Öncesinde eklemiyoruz çünkü kremanın içinde eriyebilir. Elinizde damla çikolata yoksa kare çikolatayı bıçakla doğrayıp koyabilirsiniz. Kremayı muzların üzerine eşit bir şekilde yayalım, güzelce düzleştirelim. Oyduğumuz kek parçalarını elimizle ufalayalım ve kremanın üzerini hiç boşluk kalmayacak şekilde kaplayalım. Tatlımız hazır. Dolaba kaldıralım ve en az 4-5 saat dinlendirelim. Bir gece öncesinden yapılırsa daha güzel olur. Süslemesini servisten hemen önce yaparsanız daha iyi olacaktır.

2 adet kuru soğan, 1 su bardağı pirinç, 1 tatlı kaşığı tarçın, 1 tatlı kaşığı karabiber, Yarım demet maydanoz, Birkaç dal taze nane, 1 tatlı kaşığı kuru nane, 1 tatlı kaşığı şeker, Yarım kahve fincanı kuş üzümü, Yarım kahve fincanı kadar dolmalık fıstık, 1 adet büyük boy domates, 1 çay bardağı zeytinyağı, Tuz Dolmaların Üzerine Kapak Yapmak İçin; 1 adet küçük boy domates

1 yemek kaşığı sıvı yağ, 1 yemek kaşığı tereyağı, 1 adet kuru soğan, 2 diş sarımsak, 1 su bardağı kırmızı mercimek, 1 kahve fincanı bulgur (4 yemek kaşığı), Yarım kahve fincanı pirinç (2 yemek kaşığı), 6 su bardağı sıcak su + 2,5 su bardağı sıcak su. Sosu için; 2 yemek kaşığı sıvıyağ, 1 yemek kaşığı un, 2 yemek kaşığı domates salçası, 2 su bardağı sıcak su, 1 tatlı kaşığı nane, 1 çay kaşığı kırmızı pul biber, 1 çay kaşığı karabiber, 1,5 tatlı kaşığı kadar tuz

Tencereye tereyağı ve 1 yemek kaşığı sıvı yağ tencereye alınarak ısıtılır. Soğan ve sarımsak küçük küçük doğranır ve tencerede orta ateşte, soğanlar diriliğini kaybedinceye kadar kavrulur. Dilerseniz sarımsakları rendeleyerek de kullanabilirsiniz. Üzerine yıkanmış ve suyu süzülmüş olan kırmızı mercimek, pirinç ve bulgur eklenerek karıştırılır ve kavrulur. Üzerine sıcak su ilave edilerek tencerenin kapağı kapatılır ve pişmeye bırakılır. Çorba kaynayana kadar yüksek ateşte kaynadıktan sonra kısık ateşte ara ara karıştırılır. Bakliyatlar yumuşayınca kadar yaklaşık 35 dakika pişirilir ve ocak kapatılır. Ayrı bir yerde 2 yemek kaşığı sıvı yağ ısıtılır. 1 yemek kaşığı un eklenir ve unun kokusu çıkana kadar karıştırılarak kavrulur. Üzerine 2 yemek kaşığı domates salçası eklenir, 1-2 dakika daha kavrulur. Salça da kavrulduktan sonra 1 su bardağı kadar su ilave edilerek kaynatılır. Nane, kırmızı biber, karabiber ilave edilerek hazırlanan sos ocaktan alınır ve çorbaya ilave edilir. Tuzu da eklenerek 1-2 dakika kaynatılır. Bu aşamada gerek duyarsanız sıcak su ekleyebilirsiniz. Ben 2,5 su bardağı kadar sıcak su ekledim ancak siz çorbanızın kıvamına göre ayarlayabilirsiniz. Yaklaşık 5 dakika daha kaynattıktan sonra Ezogelin Çorbamız servise hazır. Afiyet olsun.

Ispanak

1 kg ıspanak,1 adet kuru soğan, Yarım çay bardağı pirinç, 2 yemek kaşığı sıvı yağ, 1 yemek kaşığı domates salçası, Tuz, Karabiber, Pul biber

Başlangıç olarak ıspanakları temizleyelim. Diğer taraftan soğanı doğrayıp sıvı yağda pembeleşene dek kavuralım. Salçayı ilave edelim. Ardından ıspanakları da ekleyelim ve ıspanaklar eriyinceye kadar kavuralım. Yarım çay bardağı yıkanmış pirinci, tuz ve baharatları da ilave edelim. 1 su bardağı kaynar suyu da ekleyerek tencerenin kapağını kapatalım, kısık ateşte pirinçler yumuşayana dek pişirelim. Yanında yoğurtla servis edelim, afiyet olsun…

1 yemek kaşığı granül kahve , 2 yemek kaşığı su , 200 ml süt , 4 yemek kaşığı karamel sos, 7 adet buz, Süsleme için; çırpılmış krema, 1 yemek kaşığı karamel sos

Servis için kullanacağınız bardağın dışına 1 yemek kaşığı karamel ile süsleme yapın. Granül kahveyi su içerisinde eritin. Buz da kırabilen bir blender içerisine süt, kahve, buz ve karameli ekleyerek blenderdan geçirin. Kahveyi hazırladığınız bardağa dökerek servis edin. Çırpılmış krema ve karamel dökerek sunuma hazırlayın. Afiyet olsun.

6 adet büyük iri limon, 1 tane büyük portakal, 1 su bardağı tozşeker (210 ml bardakla ), 1 su bardağı sıcak su (250 ml bardakla), 5 su bardağı soğuk su

Öncelikle limonun kabuklarını beyaz kısmına değmeden güzelce orta gözenekli rende ile rendeliyoruz. Daha sonra portakalı da aynı şekilde beyaz kısmına inmeden dikkatlice rendeleyip kabuklarını derin bir tasa aktarıyoruz. Üzerine şekeri ilave edip elle güzelce şeker ve kabuklarını birbirine harmanlıyoruz. 1 bardak sıcak suyu ekleyip şekeri eriyene dek iyice karıştırıyoruz. Limonların ve portakalın suyunu sıkıp (toplamda tüm bu meyvelerin suyu 2 su bardağı çıktı) karışıma ilave ediyoruz. Bu şekilde arada karıştırarak 30 dk bir kenarda bekletiyoruz. Süre sonunda üzerine soğuk suyunu ilave edip karıştırıyoruz. Süzgeç ile bir sürahiye süzüyor posasından limonatamızı ayırıyoruz,, tadını kontrol ediyoruz. Suyu şekeri neyi eksik yada fazlaysa ilave ediyor damak zevkimize göre ayarlıyoruz. Buzdolabında 1-2 saat soğutup dinlendirdikten sonra afiyetle ikram edip içebiliriz. Dileyen içmeden yarım saat önce içine 1-2 minik dalcık taze nane koyabilir,, , fazlası tadını acıtıp kokusunu bozabilir. Önceden katıp bekletmeyiniz. Afiyet olsunnn

Tavuğun herhangi bir parçası (ben kalçalı butla yaptım), 1 yemek kaşığı salça, Pul biber, 1,5 yemek kaşığı tereyağı, 2 kaşık un, 6 su bardağı tavuk suyu veya sıcak su

İlk olarak tavuğu haşlıyoruz. Suyunu fazla koyalım haşlarken çünkü haşladığımız o suyu çorbamızda kullanacağız. Haşladığımız tavuk etini didikleyelim. Ayrı bir tencerede tereyağında unu kavuruyoruz. Yağsız unu kavurup daha sonrada yağ ekleyebilirsiniz. Unun kokusu çıktıktan sonra salçayı ve pul biberi ekliyoruz ve karıştırıyoruz. Daha sonra tavuk suyumuzu yavaş yavaş ekliyoruz. Devamlı karıştırıyoruz ki topaklanmasın. Eğer topaklanırsa tavuk etini eklemeden önce blenderden geçirebilirsiniz. Çorbamız kaynadıktan sonra didiklediğimiz tavuk etlerini ekliyoruz ve pişmeye bırakıyoruz. Biraz kaynadıktan kıvam bulduktan sonra ocağımızı kapatıyoruz. Afiyet olsun…