

#### 1. Menemen

Kategori: Kahvaltılık Hazırlık Süresi: 5 dk Pişirme Süresi: 10 dk

#### Malzemeler:

- 3 yumurta
- 2 domates
- 2 sivri biber
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz, pul biber

## Yapılışı:

- 1. Biberleri doğrayıp tavada zeytinyağı ile kavurun.
- 2. Domatesleri ekleyip suyunu çekene kadar pişirin.
- 3. Yumurtaları kırıp karıştırın, tuz ve pul biber ekleyin.
- 4. Kısık ateşte yumurtalar pişene kadar bekleyin.

Püf Noktası: Yumurtaları fazla pişirmemek menemenin sulu kalmasını sağlar.

## 2. Peynirli Omlet

Kategori: Kahvaltılık Hazırlık Süresi: 3 dk Pişirme Süresi: 7 dk

### Malzemeler:

- 2 yumurta
- 2 yemek kaşığı rendelenmiş beyaz peynir
- Tuz, karabiber
- 1 tatlı kaşığı tereyağı

- 1. Yumurtaları çırpın, peynir, tuz ve karabiber ekleyin.
- 2. Tereyağını tavada eritin, yumurta karışımını dökün.
- 3. Kısık ateşte pişirin ve omleti katlayın.

Püf Noktası: Kısık ateşte pişirmek omletin yumuşak olmasını sağlar.

### 3. Sigara Böreği

Kategori: Kahvaltılık Hazırlık Süresi: 15 dk Pişirme Süresi: 10 dk

### Malzemeler:

- 3 yufka
- 200 g beyaz peynir
- Maydanoz
- Sıvı yağ (kızartmak için)

### Yapılışı:

- 1. Yufkaları üçgen kesin, peynir ve maydanoz karışımını içine koyun.
- 2. Sigara böreği şeklinde sarın ve kızgın yağda kızartın.



Püf Noktası: Yufka uçlarını suyla yapıştırmak açılmasını önler.

### 4. Krep

Kategori: Kahvaltılık Hazırlık Süresi: 10 dk Pişirme Süresi: 15 dk

#### Malzemeler:

- 2 yumurta
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı un
- Tuz
- Sıvı yağ (tavayı yağlamak için)

## Yapılışı:

- 1. Yumurtayı çırpın, süt ve un ekleyip pürüzsüz bir hamur elde edin.
- 2. Tavayı az yağ ile ısıtın, karışımdan dökün ve arkalı önlü pişirin.

Püf Noktası: Karışımı ne kadar ince dökersen krepler o kadar yumuşak olur.

# 5. Kaşarlı Tost

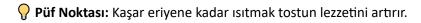
Kategori: Kahvaltılık Hazırlık Süresi: 5 dk Pişirme Süresi: 5 dk

### Malzemeler:

- 4 dilim tost ekmeği
- 4 dilim kaşar peyniri
- 1 tatlı kaşığı tereyağı

### Yapılışı:

- 1. Ekmeklerin arasına kaşar koyun, dışını tereyağı ile yağlayın.
- 2. Tost makinesi veya tavada bastırarak pişirin.



### 6. Patatesli Omlet

Kategori: Kahvaltılık Hazırlık Süresi: 10 dk Pişirme Süresi: 15 dk

#### Malzemeler:

- 2 patates
- 3 yumurta
- Tuz, karabiber
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ

### Yapılışı:

- 1. Patatesleri küp doğrayıp yağda kavurun.
- 2. Yumurtaları çırpıp patateslere ekleyin, karıştırın.
- 3. Kısık ateşte pişirin.

Püf Noktası: Patatesler kızarmış ama yumuşak olmalı.

### 7. Domatesli Biberli Sahanda Yumurta

Kategori: Kahvaltılık Hazırlık Süresi: 5 dk Pişirme Süresi: 10 dk

### Malzemeler:

• 2 yumurta

- 1 domates
- 2 yeşil biber
- Tuz, karabiber
- Tereyağı

- 1. Biber ve domatesleri tavada kavurun.
- 2. Yumurtaları ekleyin, kısık ateşte pişirin.
- **Püf Noktası:** Yumurtaları fazla pişirmeyin, yumuşak kalsın.

## 8. Zeytinli Poğaça

Kategori: Kahvaltılık Hazırlık Süresi: 20 dk Pişirme Süresi: 25 dk

### Malzemeler:

- 1 su bardağı yoğurt
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 yumurta
- 3 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- Tuz, zeytin içi

### Yapılışı:

- 1. Hamur malzemelerini yoğurun.
- 2. Bezeler yapın, içine zeytin koyun.
- 3. 180°C firinda 25 dk pişirin.
- Püf Noktası: Yoğurt poğaçayı yumuşak yapar.

# 9. Peynirli Gözleme

Kategori: Kahvaltılık Hazırlık Süresi: 15 dk Pişirme Süresi: 10 dk

#### Malzemeler:

• 2 hazır yufka

- 200 g beyaz peynir
- Maydanoz
- Sıvı yağ

- 1. Peynir ve maydanozu karıştırın.
- 2. Yufkaya koyup katlayın.
- 3. Tavada önlü arkalı pişirin.
- igcap Püf Noktası: Orta ateşte pişirmek gözlemenin yanmasını önler.

### 10. Sucuklu Yumurta

Kategori: Kahvaltılık Hazırlık Süresi: 3 dk Pişirme Süresi: 7 dk

### Malzemeler:

- 2 yumurta
- 8 dilim sucuk
- Tereyağı
- Tuz

### Yapılışı:

- 1. Sucuğu tavada az yağ ile çevirin.
- 2. Yumurtaları kırın ve pişirin.
- **Püf Noktası:** Sucuğu fazla yakmayın, yumurta ile birlikte pişirin.

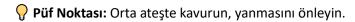


### 1. Patates Kavurması

Kategori: Ara Sıcak Hazırlık Süresi: 5 dk Pişirme Süresi: 15 dk

- 3 adet patates
- Tuz, karabiber, sıvı yağ

- 1. Patatesleri küp doğrayın.
- 2. Tavada yağ ile kavurun, tuz ve baharat ekleyin.



### 2. Mücver

Kategori: Ara Sıcak Hazırlık Süresi: 10 dk Pişirme Süresi: 15 dk

### Malzemeler:

- 2 kabak
- 1 adet havuç
- 2 yumurta
- 3 yemek kaşığı un
- Tuz, karabiber
- Sıvı yağ

## Yapılışı:

- 1. Kabak ve havucu rendeleyin.
- 2. Yumurtayı ve unu ekleyip karıştırın.
- 3. Tavada yağ ile arkalı önlü pişirin.

Püf Noktası: Kabakların suyu çoksa biraz sıkarak kullanın.

## 3. Sigara Böreği

Kategori: Ara Sıcak Hazırlık Süresi: 15 dk Pişirme Süresi: 10 dk

## Malzemeler:

- 3 yufka
- 200 g beyaz peynir
- Maydanoz
- Sıvı yağ (kızartmak için)

- 1. Yufkaları üçgen kesin, peynir ve maydanoz koyun.
- 2. Sarıp kızgın yağda kızartın.
- Püf Noktası: Uçları su ile yapıştırın, açılmasını önleyin.

## 4. Peynirli Börek

Kategori: Ara Sıcak Hazırlık Süresi: 15 dk Pişirme Süresi: 25 dk

### Malzemeler:

- 3 yufka
- 200 g beyaz peynir
- Maydanoz
- 1 yumurta (üzeri için)
- Sıvı yağ

### Yapılışı:

- 1. Peynir ve maydanozu karıştırın.
- 2. Yufkaları açıp peynirli harcı koyun, rulo yapın.
- 3. Üzerine yumurta sürüp 180°C fırında 25 dk pişirin.
- Püf Noktası: Orta katmanlarda fazla peynir olursa börek dağılabilir.

#### 5. Kabak Mücveri

Kategori: Ara Sıcak Hazırlık Süresi: 10 dk Pişirme Süresi: 15 dk

### Malzemeler:

- 2 kabak
- 1 yumurta
- 2 yemek kaşığı un
- Tuz, karabiber
- Sıvı yağ

### Yapılışı:

1. Kabakları rendeleyin, fazla suyunu sıkın.

- 2. Yumurtayı ve unu ekleyip karıştırın.
- 3. Tavada kızartın.
- Püf Noktası: Kısık ateşte pişirmek içinin yumuşak olmasını sağlar.

## 6. Ispanaklı Börek

Kategori: Ara Sıcak Hazırlık Süresi: 15 dk Pişirme Süresi: 25 dk

### Malzemeler:

- 3 yufka
- 300 g ıspanak
- 100 g beyaz peynir
- Tuz, karabiber
- Sıvı yağ

### Yapılışı:

- 1. Ispanakları doğrayıp peynirle karıştırın.
- 2. Yufkaları açıp harcı koyun, rulo yapın.
- 3. Yağlı firin tepsisine dizip 180°C'de 25 dk pişirin.
- Püf Noktası: Ispanakların suyunu iyice süzün, börek sulanmaz.

#### 7. Patlıcan Kızartması

Kategori: Ara Sıcak Hazırlık Süresi: 5 dk Pişirme Süresi: 15 dk

### Malzemeler:

- 2 adet patlıcan
- Sıvı yağ
- Tuz

- 1. Patlıcanları dilimleyin.
- 2. Tavada kızartın ve tuz ekleyin.
- Püf Noktası: Patlıcanları tuzlu suda bekletmek acısını alır.

### 8. Peynirli Poğaça

Kategori: Ara Sıcak Hazırlık Süresi: 20 dk Pişirme Süresi: 25 dk

### Malzemeler:

- 1 su bardağı yoğurt
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 3 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 200 g beyaz peynir

### Yapılışı:

1. Hamuru yoğurun, küçük bezeler yapın.

Püf Noktası: Yoğurt poğaçayı yumuşak yapar.

- 2. İçine peynir koyup kapatın.
- 3. 180°C firinda 25 dk pişirin.



# 9. Sigara Böreği (Hazır Yufka)

Kategori: Ara Sıcak Hazırlık Süresi: 10 dk Pişirme Süresi: 10 dk

### Malzemeler:

- 2 yufka
- 150 g beyaz peynir
- 1 yumurta (üzeri için)
- Sıvı yağ

### Yapılışı:

- 1. Peynirli harcı yufkaya koyup sarın.
- 2. Üzerine yumurta sürüp tavada kızartın.
- Püf Noktası: Orta ateşte pişirin, börek yanmasın.

### 10. Kremalı Mantar Sote

**Kategori:** Ara Sıcak Hazırlık Süresi: 5 dk Pişirme Süresi: 10 dk

### Malzemeler:

- 200 g mantar
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı krema
- Tuz, karabiber

### Yapılışı:

- 1. Mantarları doğrayıp tereyağında soteleyin.
- 2. Krema ve baharat ekleyin, karıştırıp 5 dk pişirin.



Püf Noktası: Mantar suyunu salarsa fazla suyu süzün, kremayla karıştırın.



### Ana Yemekler

#### 1. Tavuk Sote

Kategori: Ana Yemek Hazırlık Süresi: 10 dk Pişirme Süresi: 15 dk

### Malzemeler:

- 500 g tavuk göğsü
- 1 soğan
- 2 yeşil biber
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- Tuz, karabiber, kırmızı biber

- 1. Tavukları küp doğrayın, soğan ve biberleri ince doğrayın.
- 2. Yağı tavada ısıtın, soğan ve biberleri kavurun.
- 3. Tavukları ekleyin, tuz ve baharatla tatlandırın.
- 4. Tavuklar pişene kadar soteleyin (yaklaşık 15 dk).
- Püf Noktası: Tavukları önceden marine edersen daha yumuşak olur.

#### 2. Fırında Tavuk

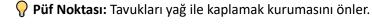
Kategori: Ana Yemek Hazırlık Süresi: 10 dk Pişirme Süresi: 40 dk

### Malzemeler:

- 4 parça tavuk budu veya göğsü
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz, karabiber, kekik
- 2 diş sarımsak

### Yapılışı:

- 1. Tavukları yıkayıp kurulayın.
- 2. Yağ ve baharatlarla karıştırıp firin kabına dizin.
- 3. Önceden ısıtılmış 180°C fırında 40 dk pişirin.



### 3. Kıymalı Patates

Kategori: Ana Yemek Hazırlık Süresi: 10 dk Pişirme Süresi: 25 dk

#### Malzemeler:

- 500 g kıyma
- 3 patates
- 1 soğan
- Tuz, karabiber, kırmızı biber
- Sıvı yağ

# Yapılışı:

- 1. Soğanı kavurun, kıymayı ekleyin.
- 2. Patatesleri küp doğrayıp tavaya ilave edin.
- 3. Tuz ve baharat ekleyin, kısık ateşte 20 dk pişirin.
- Püf Noktası: Patateslerin fazla dağılmaması için büyük küpler doğrayın.

## 4. Et Sote

Kategori: Ana Yemek Hazırlık Süresi: 15 dk Pişirme Süresi: 20 dk

### Malzemeler:

- 500 g dana kuşbaşı
- 1 soğan
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- Tuz, karabiber, kekik

### Yapılışı:

- 1. Etleri ve soğanı doğrayın.
- 2. Tavada yağı ısıtıp etleri kavurun, soğanı ekleyin.
- 3. Tuz ve baharat ekleyip pişirin.



Püf Noktası: Orta ateşte kavurun, suyunu salıp çekmesini bekleyin.

### 5. Köfte

Kategori: Ana Yemek Hazırlık Süresi: 15 dk Pişirme Süresi: 20 dk

### Malzemeler:

- 500 g kıyma
- 1 soğan
- 1 dilim ekmek içi
- Tuz, karabiber, kimyon
- 1 yumurta

## Yapılışı:

- 1. Soğanı rendeleyin, ekmek içini ıslatın.
- 2. Tüm malzemeyi yoğurup şekil verin.
- 3. Tavada veya fırında pişirin.



Püf Noktası: Köfteleri 10 dk buzdolabında bekletmek dağılmasını önler.

### 6. Karnıyarık

Kategori: Ana Yemek Hazırlık Süresi: 20 dk Pişirme Süresi: 30 dk

### Malzemeler:

- 4 patlican
- 250 g kıyma
- 1 soğan
- 2 domates
- 2 yeşil biber
- Tuz, karabiber, sıvı yağ

### Yapılışı:

- 1. Patlıcanları közleyip kabuklarını soyun.
- 2. Kıymayı soğan ve biberle kavurun, domates ekleyin.
- 3. Patlıcanların içini doldurup firinlayın 180°C 30 dk.



Püf Noktası: Patlıcanları tuzlu suda bekletmek acısını alır.

#### 7. Sebzeli Tavuk

Kategori: Ana Yemek Hazırlık Süresi: 10 dk Pişirme Süresi: 25 dk

### Malzemeler:

- 400 g tavuk göğsü
- 1 kabak, 1 havuç
- 1 soğan
- Tuz, karabiber, sıvı yağ

### Yapılışı:

- 1. Tavuk ve sebzeleri doğrayın.
- 2. Tencerede yağ ile soteleyin, tuz ve baharat ekleyin.
- 3. Kısık ateşte pişirin.



Püf Noktası: Sebzeleri tavukla aynı boyda doğrayın ki eşit pişsin.

## 8. Fırında Mücver

Kategori: Ana Yemek Hazırlık Süresi: 10 dk Pişirme Süresi: 30 dk

### Malzemeler:

- 2 kabak
- 1 yumurta
- 2 yemek kaşığı un
- Tuz, karabiber, zeytinyağı

### Yapılışı:

- 1. Kabakları rendeleyip suyunu sıkın.
- 2. Yumurtayı ve unu ekleyip karıştırın.
- 3. Fırın kabına dökün, 180°C'de 30 dk pişirin.



Püf Noktası: Üstü kızarana kadar fırında tutun.

### 9. Kıymalı Börek (Fırın)

Kategori: Ana Yemek Hazırlık Süresi: 15 dk Pişirme Süresi: 25 dk

### Malzemeler:

- 3 yufka
- 250 g kıyma
- 1 soğan
- Tuz, karabiber
- Sıvı yağ

## Yapılışı:

- 1. Soğan ve kıymayı kavurun, baharat ekleyin.
- 2. Yufkaları açıp kıymalı harcı koyun, rulo yapın.
- 3. 180°C firinda 25 dk pişirin.



Püf Noktası: Ruloları sık sarın, firinda dağılmasın.

### 10. Sulu Köfte

Kategori: Ana Yemek Hazırlık Süresi: 20 dk Pişirme Süresi: 40 dk

### Malzemeler:

- 250 g kıyma
- 1 soğan
- 1 yumurta
- 1 çay bardağı pirinç
- 1 yemek kaşığı un
- Tuz, karabiber, sıvı yağ

### Yapılışı:

- 1. Köfte harcını yoğurup küçük toplar yapın.
- 2. Tencerede su kaynatın, köfteleri ekleyin.
- 3. 20 dk kaynatın, üzerine un serpip sos yapabilirsiniz.



Püf Noktası: Köfteleri kaynayan suya atın, dağılmasını önler.

### 11. Etli Nohut Yemeği

Kategori: Ana Yemek Hazırlık Süresi: 10 dk Pişirme Süresi: 45 dk

### Malzemeler:

- 250 g dana kuşbaşı
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 soğan
- 2 yemek kaşığı salça
- Tuz, karabiber, sıvı yağ

### Yapılışı:

- 1. Soğan ve eti kavurun.
- 2. Salça ve nohut ekleyin, su ekleyip 30–40 dk pişirin.



Püf Noktası: Nohutları önceden haşlamak pişirme süresini kısaltır.

## 12. Tavuklu Pilav

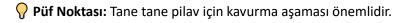
Kategori: Ana Yemek Hazırlık Süresi: 15 dk Pişirme Süresi: 25 dk

### Malzemeler:

- 2 su bardağı pirinç
- 500 g tavuk göğsü
- 3 su bardağı su veya tavuk suyu
- Tuz, karabiber, tereyağı

### Yapılışı:

- 1. Pirinci yıkayıp süzün, tereyağında kavurun.
- 2. Küp tavukları ekleyin, suyu dökün ve pişirin.



### 13. Fırında Sebzeli Tavuk

Kategori: Ana Yemek Hazırlık Süresi: 15 dk Pişirme Süresi: 35 dk

#### Malzemeler:

- 400 g tavuk
- 1 kabak, 1 havuç, 1 patlıcan
- Tuz, karabiber, zeytinyağı

### Yapılışı:

- 1. Sebzeleri ve tavuğu doğrayın, baharatlayın.
- 2. Fırın kabına dizin, 180°C'de 35 dk pişirin.

Püf Noktası: Sebzeler eşit büyüklükte olmalı ki pişmesi dengeli olsun.

### 14. Kıymalı Kabak Dolması

Kategori: Ana Yemek Hazırlık Süresi: 15 dk Pişirme Süresi: 30 dk

- 3 kabak
- 200 g kıyma

- 1 soğan
- Tuz, karabiber, sıvı yağ

- 1. Kabakları uzunlamasına açıp içini oyun.
- 2. Kıymalı harcı doldurup tencereye dizin.
- 3. 30 dk kısık ateşte pişirin.
- Püf Noktası: Kabakları tuzlu suda bekletmek acısını alır.



**Kategori:** Ana Yemek / Yan Yemek

Hazırlık Süresi: 5 dk Pişirme Süresi: 20 dk

### Malzemeler:

- 2 su bardağı pirinç
- 2,5 su bardağı sıcak su
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- Tuz

### Yapılışı:

- 1. Pirinci yıkayıp ılık tuzlu suda 15–20 dk bekletin, süzün.
- 2. Tereyağı ve sıvı yağı tencerede ısıtıp pirinci kavurun.
- 3. Suyu ekleyip kaynamaya bırakın, ardından kısık ateşte 15 dk pişirin.
- 4. Dinlendirdikten sonra servis edin.
- **Püf Noktası:** Pilav pişerken karıştırmayın, demlendikten sonra karıştırın.



### 1. Sütlaç

Kategori: Tatlı

Hazırlık Süresi: 10 dk Pişirme Süresi: 40 dk

- 1 litre süt
- ½ su bardağı pirinç
- 1 su bardağı su
- 1,5 su bardağı şeker
- 2 yemek kaşığı nişasta
- 1 yumurta sarısı (isteğe bağlı firin için)
- Tarçın (üzeri için)

- 1. Pirinci suda haşlayın, suyunu çekene kadar pişirin.
- 2. Sütü ekleyip kısık ateşte 10 dk kaynatın.
- 3. Şekeri ekleyin, nişastayı az sütle karıştırıp tencereye ekleyin.
- 4. Koyulaşana kadar karıştırın.
- 5. Kaselere paylaştırın, firinda kızartmak istersen yumurta sarısı sürüp 15 dk firinlayın.
- 6. Tarçın serpip servis edin.
- y ru

Püf Noktası: Pirinci önceden haşlamak, sütlacın kıvamını düzgün yapar.

### 2. Kazan Dibi

Kategori: Tatlı

Hazırlık Süresi: 10 dk Pişirme Süresi: 25 dk

#### Malzemeler:

- 1 litre süt
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı pirinç unu
- 1 paket vanilin

- 1. Sütü kaynatın, şeker ve pirinç ununu ekleyin.
- 2. Koyulaşana kadar sürekli karıştırın.
- 3. Vanilini ekleyip karıştırın, fırın tepsisine dökün.
- 4. Üstü kızarana kadar fırınlayın.
- Püf Noktası: Kıvam alana kadar karıştırmak, topaklanmayı önler.

#### 3. Revani

Kategori: Tatlı

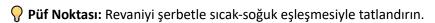
Hazırlık Süresi: 10 dk Pişirme Süresi: 25 dk

#### Malzemeler:

- 3 yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı irmik
- ½ su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- Şerbet için 2 su bardağı şeker, 2 su bardağı su, birkaç damla limon

### Yapılışı:

- 1. Yumurta ve şekeri çırpın, irmik ve un ekleyin.
- 2. Kabartma tozunu ekleyip karıştırın, firin kabına dökün.
- 3. 180°C firinda 25 dk pişirin.
- 4. Şerbeti kaynatıp soğutup fırından çıkan revaninin üzerine dökün.



#### 4. İrmik Helvası

Kategori: Tatlı

Hazırlık Süresi: 5 dk Pişirme Süresi: 20 dk

### Malzemeler:

- 1 su bardağı irmik
- ½ su bardağı şeker
- 2 su bardağı süt
- 50 g tereyağı

- 1. Tereyağını tavada eritip irmiği kavurun.
- 2. Şeker ve sütü ekleyin, koyulaşana kadar pişirin.
- Püf Noktası: İrmik rengi değişince sütü eklemek, kavrulmayı dengeler.

### 5. Şekerpare

Kategori: Tatlı

Hazırlık Süresi: 15 dk Pişirme Süresi: 25 dk

### Malzemeler:

- 125 g tereyağı
- 1 çay bardağı pudra şekeri
- 1 yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- 2 su bardağı un
- Şerbet için: 2 su bardağı şeker, 2 su bardağı su, birkaç damla limon

Püf Noktası: Şekerpareler firindan çıktıktan sonra sıcak şerbetle buluşturulmalı.

### Yapılışı:

- 1. Tereyağı ve şekeri karıştırın, yumurta ve un ekleyin.
- 2. Şekil verip firinlayın 180°C'de 25 dk.
- 3. Şerbeti hazırlayıp fırından çıkınca dökün.



**6. Un Helvası Kategori:** Tatlı

Hazırlık Süresi: 5 dk Pişirme Süresi: 15 dk

### Malzemeler:

- 1 su bardağı un
- ½ su bardağı tereyağı
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı su

### Yapılışı:

- 1. Tereyağında unu kavurun.
- 2. Şeker ve suyu ekleyip koyulaşana kadar pişirin.

Püf Noktası: Sürekli karıştırmak topaklanmayı önler.

### 7. Tavuk Göğsü Tatlısı

Kategori: Tatlı

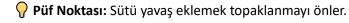
Hazırlık Süresi: 10 dk Pişirme Süresi: 25 dk

#### Malzemeler:

- 1 litre süt
- 1 su bardağı toz şeker
- 100 g un
- 1 yumurta akı

### Yapılışı:

- 1. Sütü kaynatın, un ve şeker ekleyip koyulaştırın.
- 2. Ocaktan alıp soğutun, yumurta akını ekleyip mikserle çırpın.



### 8. Cevizli Kek

Kategori: Tatlı

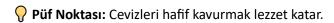
Hazırlık Süresi: 10 dk Pişirme Süresi: 25 dk

#### Malzemeler:

- 3 yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı un
- ½ su bardağı ceviz
- 1 paket kabartma tozu

## Yapılışı:

- 1. Yumurta ve şekeri çırpın.
- 2. Un, kabartma tozu ve cevizi ekleyin.
- 3. Fırın kabına dökün, 180°C'de 25 dk pişirin.



### 9. Elmalı Tatlı

Kategori: Tatlı

Hazırlık Süresi: 10 dk Pişirme Süresi: 25 dk

### Malzemeler:

- 3 elma
- 1 su bardağı şeker
- 1 paket vanilin
- Tarçın

### Yapılışı:

- 1. Elmaları soyup dilimleyin, şeker ve tarçın ile tencerede pişirin.
- 2. Üzerine vanilin ekleyin.
- **Püf Noktası:** Elmalar çok yumuşamasın, tatlı dokusunu korusun.

# 10. Fırın Sütlaç

Kategori: Tatlı

Hazırlık Süresi: 10 dk Pişirme Süresi: 35 dk

### Malzemeler:

- 1 litre süt
- ½ su bardağı pirinç
- 1 su bardağı şeker
- 2 yemek kaşığı nişasta
- 1 yumurta sarısı

### Yapılışı:

- 1. Pirinci suda haşlayın, süt, şeker ve nişastayı ekleyin.
- 2. Koyulaşınca kaselere dökün, üstüne yumurta sarısı sürüp fırınlayın 180°C 15 dk.
- Püf Noktası: Üstü kızarınca fırından alın, soğumaya bırakın.

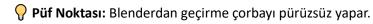
# Çorbalar

### 1. Mercimek Çorbası

Kategori: Çorba Hazırlık Süresi: 15 dk Pişirme Süresi: 30 dk

- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 1 soğan
- 1 havuç
- 1 patates
- 6 su bardağı su
- Tuz, kuru nane
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı

- 1. Mercimeği yıkayıp tencereye alın, su ekleyin.
- 2. Soğan, havuç ve patatesi doğrayıp ekleyin.
- 3. 30 dk pişirin, blenderdan geçirin.
- 4. Zeytinyağı ve naneyi kızdırıp çorbanın üzerine gezdirin.



### 2. Domates Çorbası

Kategori: Çorba Hazırlık Süresi: 5 dk Pişirme Süresi: 15 dk

#### Malzemeler:

- 4 domates
- 1 soğan
- 1 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Tuz, karabiber

### Yapılışı:

- 1. Domatesleri soyup doğrayın, soğanla kavurun.
- 2. Un ekleyip 1-2 dk kavurun, su ekleyin.
- 3. 10 dk kaynatıp blenderdan geçirin.
- Püf Noktası: Unu kavurmak çorbanın topaklanmasını önler.

### 3. Tavuk Çorbası

Kategori: Çorba Hazırlık Süresi: 10 dk Pişirme Süresi: 25 dk

### Malzemeler:

- 1 tavuk göğsü
- 1 havuç
- 1 soğan
- 1 su bardağı erişte
- Tuz, karabiber

### Yapılışı:

- 1. Tavuk ve sebzeleri doğrayın, tencerede su ile kaynatın.
- 2. Erişteyi ekleyin, tuz ve baharat ekleyin.



Püf Noktası: Tavuk suyunu önceden hazırlamak lezzeti artırır.

### 4. Tarhana Çorbası

Kategori: Çorba Hazırlık Süresi: 5 dk Pişirme Süresi: 20 dk

### Malzemeler:

- 3 yemek kaşığı tarhana
- 1 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Tuz

## Yapılışı:

- 1. Tereyağını eritip tarhanayı kavurun.
- 2. Su ekleyip kaynatın, tuz ekleyin.



Püf Noktası: Tarhanayı kavurmak aromasını artırır.

## 5. Sebze Çorbası

Kategori: Çorba Hazırlık Süresi: 10 dk Pisirme Süresi: 25 dk

- 1 havuç, 1 patates, 1 kabak
- 1 soğan
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- Tuz, karabiber

- 1. Sebzeleri doğrayıp yağ ile soteleyin.
- 2. Su ekleyip pişirin, tuz ve baharat ekleyin.
- Püf Noktası: Sebzeleri aynı boyda doğrayın ki eşit pişsin.