

1. GÜN

• Çorbalar •

Taze Fasulye Çorbası
Erzincan Çorbası
Firik Bulgurlu Ezogelin Çorbası

• Soğuk Başlangıçlar •

Soğan Dolması
Zeytinyağlı Karabuğdaylı Ispanak Kökü
Yoğurtlu Köz Patlıcan Söğürtme
Vişneli Zeytinyağlı Enginar
Körili Mücver
Tahinli Piyaz
Bamya Turşusu
Tava Yoğurdu

• Yardımcı Yemekler •

Izgara Sebze
Ciğerli iç Pilav
Kıymalı Lazanya
Kuru Patlıcan Dolması
Kremalı Mantarlı Ispanak
Sütlü Patates
Zeytinyağlı Kabak Bastı
Domates Soslu Biber Kızartma

• Ana Yemekler •

Teşrube
Sebzeli Güveç Ezme
Vişneli Köfte
Çıtır Tavuk Pane
Pastırmalı İspir Kuru Fasulye
Kuzu Tandır
Dana Rostu & Kahveli Patates Püresi
Mantarlı Orman Kebabı

• Tatlılar •

Tarçınlı Etimек Tatlısı
Fındıklı Un Helvası
Bitter Çikolatalı Puding
Beyaz Çikolatalı Mozaik Pasta
Kemalpaşa Tatlısı
Karamelli Kadayıf

eyfüt

ESNAF

2. GÜN

• Çorbalar •

Kremalı Domates Çorbası
Taze Tarhana Çorbası
Yoğurtlu Yüyük Çorbası

• Soğuk Başlangıçlar •

Havuç Tarator
Zeytinyağlı Taze Fasulye
Sumaklı Arnavut Ciğeri
Amasra Salatası
Tahinli Patlıcan Sögürme
Çerkez Tavuğu

• Yardımcı Yemekler •

Patlıcanlı Fırın Makarna
Kayseri Mantısı
Mengen Pılavı
Patates Püresi
Izgara Karışık Sebze
Fasulye Bastı
Ekşili Bamya

• Ana Yemekler •

Talaş Kebabı
Piliç Hünkar Beğendi
Palamut Papaz Yahnisi
Sarmisaklı İzmir Köfte
Döner Kebab
Piliç Topkapı
Kuzu Tandır
Limon Marineli Hindi Antirikot

• Tatlılar •

Büzme Baklava Tatlısı
Vişneli Su Muhallebisi
Fıstıklı Tepsi Kadayıf
Haşhaşlı Vezir Parmağı
Hindistan Cevizli Revani
Mandalina Şerbetli Hayrabolu Tatlısı

3. GÜN

• Çorbalar •

Karacadağ Pirinç Çorbası
Havuçlu Tavuk Çorbası
Sebze Çorbası

• Soğuk Başlangıçlar •

Zeytinyağlı Enginar
Kırmızı Kapyra Biber Dolma
Yeşil Mercimekli İmam Bayıldı
Barbunya Pilaki
Narlı Bostana Salatası
Zeytinyağlı Mısırlı Bamya
Taze Naneli Cacık

• Yardımcı Yemekler •

Köz Patlıcanlı Lazanya
Kuş Üzümlü Düğün Pilavı
Kremalı Mantarlı Penne
Isırgan Diblesi
İstanbul Pilavı
Fırında Taze Baharatlı Patates
Sakız Kabak Boranı

• Ana Yemekler •

Sebzeli Kuzu Güveç
Mezgit Pane
Dağ Kekikli Izgara Köfte
Etli Enginar Dolma
Kayısı Tavuk Yahni
Siyah Sarmısaklı Tas Kebabı
Patlıcan Kebabı

• Tatlılar •

Kaymaklı Ekmek Kadayıfı
Kestaneli Kazandibi
Cevizli Kıbrıs Tatlısı
Karamel Soslu Trileçe
Kaymaklı Kemal Paşa
Yer Fıstıklı Şambalı
Haşhaşlı Revani

eylül

ESNAF



ZEYTİNYAĞLI KARABUĞDAYLI İSPANAK KÖKÜ

(4 PORSİYON)

Malzemeler

• Ispanak	1000 g
• Soğan	100 g
• Limon	1 adet
• Sarımsak	3 diş
• Zeytinyağı	100 ml
• Tuz	1 g
• Karabiber	3 g
• Tavuk suyu	100 ml
• Karabuğday	100 g

Hazırlanış

1. Soğanlar brunoise (minik küp) doğranır ve zeytinyağında kavrulur.
2. Sarımsaklar dövülüp ilave edilir.
3. Ispanaklar eklenip kavrulur.
4. Karabuğday yıkanır ve tencerenin içine alınır.
5. Tuz, karabiber ve limonun suyu ilave edilir.
6. Tavuk suyu eklenerek kısık ateşte kontrollü pişirilir.

eylül

ESNAF



ZEYTİNYAĞLI KABAK BASTI

(4 PORSIYON)

Malzemeler

• Kabak	250 g
• Soğan	50 g
• Domates	100 g
• Şeker	5 g
• Tuz	1 g
• Beyaz biber	1 g
• Zeytinyağı	40 ml

Hazırlanış

1. Soğanlar julyen (kibrit şeklinde), domatesler küp küp ve kabaklar vevv doğranır.
2. Bir tencereye zeytinyağı konulur ve sırasıyla soğan, kabak ve domatesler ilave edilir.
3. Tuz, şeker ve beyaz biber eklenir.
4. Tencerenin kapağı kapatılarak kısık ateşte kontrollü şekilde pişirilir.

eylül

ESNAF



ERZİNCAN ÇORBASI

(4 PORSIYON)

Malzemeler

• Süzme yoğurt	100 g
• Un	50 g
• Krema	50 g
• Tereyağ	50 g
• Nane taze	10 g
• Erişte	100 g
• Tavuk suyu	300 ml
• Kıyma	100 g
• Tuz	2 g
• Karabiber	1 g
• Kimyon	1 g

Hazırlanış

1. Eritilen tereyağında un kavrulur ve tavuk suyu eklenir.
2. Yoğurt ve krema karıştırılıp temperleme (yavaşça yedirmek) yöntemiyle tencereye ilave edilir.
3. Erişteler haşlanır.
4. Kıyma, tuz, karabiber ve kimyon yoğurularak köfte hazırlanır.
5. Misket büyüklüğünde yuvarlanan köfteler 180 derece fırında 15 dakika pişirilir.
6. Pişen köftelere ve erişteler tavuk sulu tencereye ilave edilir.
7. Tuz ve karabiber ile tatlandırılan çorbaya son olarak taze nane ince doğranıp ilave edilerek servise hazır hale getirilir.



MENGEN PİLAVI

(4 PORSIYON)

Malzemeler

• Pirinç	125 g
• Tavuk fond	250 ml
• Kuzu ciğer	50 g
• Domates	50 g
• Sarımsak	1 diş
• Soğan	50 g
• Mantar	50 g
• Dereotu	1/4 bağ
• Tereyağı	40 g
• Ceviz içi	30 g
• Şeker	5 g
• Taze kekik	5 g
• Tuz	3 g
• Karabiber	1 g
• Haşlanmış Pilav	100 g

Hazırlanış

1. Soğan ve havuçlar jülyen (kibrit şeklinde) doğranır.
2. Kuş üzümleri ılık suda ıslatılır.
3. Nohutlar süzülür, sarımsaklar ezilir.
4. Soğan ve havuçlar az yağda karamelize olana kadar sotelenir ve kenara alınır.
5. Tencerede etler suyunu çekene kadar kavurulur ve sırası ile salça ve pirinç ilave edilir.
6. Tavuk suyu eklenir, 10 dakika demlendirilir.



TEŞRUBE

(4 PORSİYON)

Malzemeler

• Yamula patlıcan	400 g
• Domates	2 adet
• Soğan	3 adet
• Sivri biber	3 adet
• Sarımsak	20 g
• Zeytinyağ	50 g
• Maydanoz	50 g
• Dana kuşbaşı	600 g
• Tuz	4 g
• Karabiber	2 g
• Yoğurt	150 g
• Nohut	100 g
• Tereyağı	50 g

Hazırlanış

1. Alacalı soyulan patlıcanlar kuşbaşı doğranıp acısı gitmesi için 15 dakika tuzlu suda bekletilir ve süzülür.
2. Kızgın yağda kızartılır.
3. Nohutlar bir gece önceden ıslatılır ve pişirilir.
4. Biberlerin çekirdekleri çıkarılıp doğranır. Soğanlar brunoise (minik küp) şeklinde doğranır.
5. Domateslerin kabukları soyulup küp doğranır.
6. Maydanoz yaprakları saplarından ayklanır ve ince bir şekilde doğranır.
7. Sarımsak soyulup ince ince doğranır ve yoğurt ile karıştırılır.
8. Yayvan bir tencereye sırasıyla kuşbaşı et, soğan, biber konulup kavrulur ve pişirilir.
9. Kapağı kapatılan tencere kaynamaya başlayınca altı kısılır ve kısık ateşte 45 dakika kadar pişirilir.
10. Pişirilen ürünler patlıcan, nohut ve kuşbaşı et sırasıyla tabağa alınır.
11. Maydonozlar ve sarımsaklı yoğurt eklenerek servise hazır hale getirilir.



VIŞNELİ KÖFTE YEMEĞİ

(4 PORSIYON)

Malzemeler

- Kuru soğan 50 g
- Sarımsak 5 g
- Ayçiçek yağı 30 ml
- Domates 50 g
- Havuç 50 g
- Kabak 50 g
- Dana ilikli kemik suyu 300 ml
- Pirinç 50 g
- Kırmızı Biber 2 g
- Kekik 2 g
- Kimyon 2 g

Malzemeler (Köfte İçin)

- Dana kıyma 250 g
- Kişniş 2 g
- Kabak 50 g
- Kimyon 5 g
- Tuz 2 g
- Kekik 2 g
- Nane 2 g
- Vişne 50 g

Hazırlanış

1. Köfte için tüm köfte malzemeleri iyice yoğrulur.
2. Harçtan küçük parçalar koparıp yuvarlayarak, köfteler hazırlanır ve kenara alınır.
3. Aynı bir tencerede kıyılmış soğan ve sarımsak sıvıyağ ile kavurulur.
4. Küp doğranmış domates, kabak ve havuç ekleyip kavurma işlemine devam edilir.
5. Yaklaşık 10 dakika kavurulduktan sonra sıcak et suyu ve köfteler eklenir.
6. Pirinç ve kıyılmış biber de eklendikten sonra kekik ve kimyon ile tatlandırılır.
7. Tuzunu eklenerek pirinç yumuşayana dek pişirilir.
8. Sıcak servis yapılır.

eylül

ESNAF



LİMON MARİNELİ HİNDİ ANTRİKOT

(4 PORSİYON)

Malzemeler

• Hindi antrikot	800 g
• Limon	2 adet
• ARO Zeytinyağı	30 ml
• Tuz	2 g
• Karabiber	2 g
• Lime	1 adet
• Patlıcan	1 adet
• Kabak	1 adet
• Kırmızı Kapya Biber	1 adet

Hazırlanış

1. Lime ve limon kabuğu zest yapılır, tuz, karabiber ve zeytinyağı ile karıştırılır.
2. Hindi antrikotlar hazırlanan sos ile marine edilir.
3. Sebzeler verev doğranır ve aynı karışımla marine edilir.
4. Antrikot ve sebzeler ızgarada pişirilir ve beraber servis edilir.

eylül

ESNAF



TARÇINLI ETİMEK TATLISI

(6 PORSIYON)

Malzemeler

• Süt	1 lt
• Şeker	150 g
• Nişasta	55 g
• Toz tarçın	3 g
• Toz vanilya	10 g
• Etimek	9 dilim

Malzemeler (Şerbeti İçin)

• Şeker	300 g
• Su	300 ml

Hazırlanış

1. Şerbeti hazırlamak için su ve şeker 1 dk kaynatılır.
2. Etimekler 30cm 30cm'lik bir tepsiye dizilir.
3. Şerbet etimeklerin üzerine dökülür.
4. Muhallebisi için sütün 3/4'ü ve şeker kaynatılır.
5. Sütün kalanı, nişasta, toz vanilya ve toz tarçın ayrı bir kaptaki karıştırılır.
6. Kaynayan süte diğer karışım eklenir ve karıştırılarak pişirilir.
7. Pişen muhallebi etimeklerin üzerine yayılır ve soğumaya bırakılır.



HAŞHAŞLI VEZİRPARMAĞI

(6 PORSIYON)

Malzemeler

• Yumurta	1 adet
• Tereyağı	125 g
• Ayçiçek yağı	70 ml
• Kabartma tozu	10 g
• Yoğurt	40 g
• Şeker	45 g
• Un	350 g
• Haşhaş	100 g

Malzemeler

• Su	350 ml
• Şeker	450 g
• Limon Suyu	2 ml

Hazırlanış

1. Şerbeti için şerbet malzemelerinin tamamı bir tencerede 5 dk kaynatılır ve kenara alınır.
2. Hamuru için yumurta, oda sıcaklığında tereyağı, sıvı yağ ve yoğurt yoğurma kabına alarak çırpılır.
3. Şeker, vanilya ve kabartma tozu da eklenerek çırpmaya devam edilir.
4. Son olarak un yavaş yavaş ilave edilerek, yumuşak kıvamlı bir hamur elde edilir.
5. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alarak avuç içinde yuvarlanır ve ince uzun bir şekil verilir.
6. Vezirparmakları haşhaşa batırılıp tepsiye dizilir.
7. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 25 dk pişirilir.
8. Fırından çıkan vezirparmaklarının üzerine şerbet gezdirilir ve dinlendirildikten sonra servis edilir.