

agustos

# BALIK



## • Çorbalar •

**Gemici Çorbası**  
İstiridye Mantarlı Kremalı Çorba  
Ekşili Acılı Karides Çorbası  
Deniz Börülce, Taze Fasulye Çorbası

## • Salatalar •

Bostane Söğüş Tabağı  
Akdeniz Yeşillikli Ahtapot Salatası  
Ekşili Tere Söğüş  
Baharatlı Mısır Salatası  
Ançüezli Derya Salatası  
İzmir Tulum Peynirli Rende Havuç Salatası

## • Zeytinyağlılar •

Siyezli Kiraz Yaprağı Sarma  
Zeytinyağlı Ilık Somon  
Zeytinyağlı Bezelyeli Taze Fasulye  
Zeytinyağlı Limonlu Sübye  
Zeytinyağlı Taze Börülce Pilaki  
Karabuğdayı Zeytinyağlı İspanak Kökü  
Zeytinyağlı Mantar Pilaki

## • Mezeler •

Beyaz Peynirli Patlıcan Salatası  
Malohta  
Mamzama  
Pancar Turşusu Salatası  
Taratorlu Deniz Börülcesi  
Taş Köprü Sarımsaklı Tava Yoğurt  
Söğüş Karides  
Somon Pastırma  
Peynir Piyazı

## • Ara Sıcaklar •

Beyaz Peynirli Patlıcan Salatası  
Malohta  
Mamzama

## • Ara Sıcaklar •

Pancar Turşusu Salatası  
Taratorlu Deniz Börülcesi  
Taş Köprü Sarımsaklı Tava Yoğurt  
Söğüş Karides  
Somon Pastırma  
Peynir Piyazı

## • Balık Yemekleri •

**Karidesli Anasonlu Testi Kebabı**  
Patatese Sarılı Levrek Tava  
Fırında Lağos Buğulama  
Tereyağ, Limonlu Mezgit  
Kuşkonmazlı Kağıtta Fırın Somon  
Karides Şaşlık, Fırın Sebze  
Tereyağ Konfi Kalkan Filetosu  
Yaka Yahnisi  
Arpacık Soğanlı Uskumru Yahnisi  
Rokalı Izgara Kefal

## • Alternatif Yemekler •

Kuzu Çöpşiş  
Izgara Dana Bonfile  
Izgara Ciğer  
Acılı Piliç Kanat Izgara  
Ankara Çubuk Turşulu Hindi Burger  
Diyarbakır Saç Tava, Sumaklı Soğanlı

## • Tatlılar •

Fıstıklı Portakallı İrmik Helvası  
Sütlü Tarçınlı Kızarmış Tahin Helvası  
Edirne Badem Ezmeli Helva-İ Hakani  
Antep Fıstık Dondurmalı Tava Kurabiyesi  
Türk Kahveli Tahin Sufle  
Vişneli Su Muhallebisi  
Çilekli Ktır Kadayıf Kup

GASTRONOMETRO

agustos

# BALIK



## GEMİCİ ÇORBASI

(4 PORSIYON)

### Malzemeler

• Yeşil Mercimek	50 g
• Kırmızı Mercimek	50 g
• Pirinç	25 g
• Bulgur	25 g
• Soğan	50 g
• Domates Salçası	30 g
• Tuz	1 g
• Karabiber	1 g
• Kuru Nane	2 g
• Tereyağ	
• Tavuk Suyu	
• Pul Biber	

### Hazırlanış

1. Yeşil mercimek, kırmızı mercimek ve bulgur ayrı kaplarda haşlanır ve süzülür.
2. Yemeklik doğranan soğanlar tereyağında sotelenir.
3. Salça eklenir ve kavrulur.
4. Tavuk suyu ilave edilir.
5. Haşlanmış olan yeşil mercimek kırmızı mercimek bulgur ve pirinç ilave edilir.
6. Tuz karabiber ile tatlandırılır.
7. Pirinçler pişince, tereyağında kavrulan nane ve pulbiber ilave edilip servise hazır hale getirilir.



## DENİZ BÖRÜLCE, TAZE FASULYE ÇORBASI

(4 PORSIYON)

## Malzemeler

• Taze Fasulye	400 g
• Deniz Börülcesi	200 g
• Mc Tereyağı	50 g
• Tavuk Suyu	500 ml
• Kuru Soğan	30 g
• Sarımsak	3 g
• Dereotu	40 g
• Tuz	3 g
• Karabiber	2 g
• Mc Domates Salçası	30 g
• Un	20 g

## Hazırlanış

1. Soğan ve sarımsaklar brunoise (küçük küp gibi) doğranır.
2. Tencerede tereyağı ile kavrulur.
3. Ön haşlama yapılmış, ayıklanmış deniz börülcesi ve ince doğranmış taze fasulyeler ilave edilir.
4. Tenceredeki karışıma salça ve un ilave edilip kavrulmaya devam edilir.
5. Tavuk suyu, tuz ve karabiber ile tatlandırılır, taze fasulyeler pişene kadar kaynatılır.
6. Taze doğranmış dereotu ile servis edilir.

agustos

# BALIK



## ANÇÜEZLİ DERYA SALATASI

(4 PORSIYON)

### Malzemeler

• Domates	200 g
• Salatalık	100 g
• Taze Soğan	50 g
• Taze Nane	50 g
• Maydanoz	50 lt
• Kuru Soğan	60 ml
• Ançüez	100 g
• Zeytin Yağı	10 ml
• Tuz	3 g
• Sumak	2 g
• Limon	1 adet

### Hazırlanış

1. Taze soğan, taze nane, maydanoz ayıklanıp temizlendikten sonra ince doğranır.
2. Salatalık ve kuru soğan doğranır.
3. Zeytinyağ, tuz, limon, sumak karıştırılır ve sos oluşturulur.
4. Tüm malzemeler bir salata kasesinde karıştırılır ve üzerine ançüez eklenerek servis edilir.

agustos

# BALIK



## İZMİR TULUM PEYNİRLİ RENDE HAVUÇ SALATASI

(4 PORSİYON)

### Malzemeler

• Havuç	400 g
• İzmir Tulum Peyniri	150 g
• Taze Reyhan	20 g
• Zeytinyağı	15 ml
• Çörekotu Yağı	3 ml
• Limon	1 adet
• Tuz	3 g
• Elma Sirkesi	3 ml

### Hazırlanış

1. Havuçlar soyulup rendelenir.
2. Zeytinyağ, çörekotu yağı, limon suyu, tuz ve elma sirkesinden sos elde edilir.
3. Bütün malzemeler karıştırılır, ince doğranmış taze reyhan, izmir tulum peyniri ve sos ile servis edilir.

agustos

# BALIK



## ZEYTİNYAĞLI TAZE BÖRÜLCE PİLAKİ

(4 PORSİYON)

### Malzemeler

• Taze Börülce	500 g
• Soğan	200 g
• Domates	500 g
• Şeker	5 g
• Tuz	5 g
• Akbiber	3 g
• Zeytinyağı	100 ml

### Hazırlanış

1. Soğanlar julyen (kibrit gibi), domatesler küp, taze börülceler verev (çapraz) doğranır.
2. Tencereye zeytinyağı eklenir. Sırası ile soğan, taze börülce, domates ilave edilir.
3. Tuz, şeker ve akbiberi eklenir.
4. Tencerenin kapağı kapatılarak kısık ateşte kontrollü şekilde pişirilir.

agustos

# BALIK



## KARABUĞDAYI ZEYTİNYAĞLI İSPANAK KÖKÜ

(4 PORSIYON)

### Malzemeler

• Ispanak Kökü	1000 g
• Soğan	100 g
• Limon	1 adet
• Sarımsak	3 diş
• Zeytinyağı	100 ml
• Tuz	5 g
• Karabiber	3 g
• Tavuk Suyu	100 ml
• Karabuğday	50 g

### Hazırlanış

1. Soğanlar brunoise (küçük küp gibi) doğranır ve zeytinyağında kavrulur.
2. İnce kıyılmış sarımsaklar ilave edilir.
3. Ayıklanmış ve temizlenmiş ıspanak kökleri eklenerek kavrulma işlemine devam edilir.
4. Tuz, karabiber ve limon suyu ilave edilir.
5. Tavuk suyu ve karabuğday eklenerek kısık ateşte pişirilir.



## KARİDESLİ ANASONLU TESTİ KEBABI

(4 PORSEYON)

## Malzemeler

• Kuru Soğan	100 g
• Sarımsak	5 diş
• Kırmızı Kapy Biber	200 g
• Jumbo Karides	12 adet
• Domates	200 g
• Kırmızı Toz Biber	3 g
• Tuz	5 g
• Karabiber	2 g
• Balık Suyu	100 ml
• Un	100 g
• Su	100 ml
• *Anason	5 adet

## Hazırlanış

1. Un, su ve tuz karışımından sert bir hamur elde edilir.
2. Bütün sebzeler iri doğranır.
3. Karidesler ayıklanır.
4. Karidesler, sebzeler, baharatlar, anason ve balık suyu testi içerisine doldurulur,
5. Hazırlanan sert hamur ile testinin ağzı kapatılır.
6. 200 derece fırında 40 dakika pişirilir.



agustos

# BALIK



## MAMZAMA

(4 PORSIYON)

### Malzemeler

• Kemer Patlıcan	700 g
• Kırmızı Kapyra Biber	300 g
• Yeşil Sivri Biber	200 g
• Domates	100 g
• Maydanoz	50 g
• Sarımsak	4 g
• Zeytinyağı	15 ml
• Sirke	5 ml
• Tuz	2 g
• Pul Biber	2 g

### Hazırlanış

1. Patlıcanlar közlenir, ayıklanır ve doğranır.
2. Kapyra ve sivri biberler közlenir, ayıklanır ve doğranır.
3. Domatesler soyulur ve küp şeklinde doğranır.
4. Maydanozlar yıkanır ayıklanır ve ince kıyılır.
5. İnce kıyılmış sarımsak, zeytinyağı, sirke, tuz ve pulbiber karıştırılarak sos elde edilir.
6. Bütün malzemeler karıştırılır ve servis edilir.

agustos

# BALIK



## MALOHTA

(4 PORSIYON)

### Malzemeler

• Çalı Fasulye	200 g
• Ceviz İçi	100 g
• Sarımsak	5 g
• Kuru Kişniş	10 g
• Limon Suyu	1 adet
• Toz Arnavut Biberi	5 g
• Tuz	3 g
• Karabiber	3 ml
• Zeytinyağı	10 g

### Hazırlanış

1. Fasulyeler ayıklanıp 3-4 parçaya bölünür, haşlanıp soğumaya bırakılır.
2. Ceviz, sarımsak, kuru kişniş ve tane karabiberi havanda dövün.
3. Karışıma toz arnavut biberi, tuz, limon suyu ve zeytinyağı ekleyin.
4. Bir tabağa aldığınız fasulyelerin üzerine bu karışımı dökerek soğuk olarak servis edin.



## KABAK ÇİÇEĞİ TEMPURA, TARATOR SOS

(4 PORSIYON)

## Malzemeler

• Kabak Çiçeği	12 adet
• Tempura Unu	150 g
• Lor Peyniri	250 g
• Kuru Kekik	2 g
• Kuru Maydanoz	2 g
• Tuz	2 g
• Ekmek İçi	50 g
• Ceviz İçi	50 g
• Zeytinyağı	10 ml
• Süzme Yoğurt	50 g
• Sarımsak	3 diş
• Limon Suyu	5 cl

## Hazırlanış

1. Kabak çiçekleri baharatlarla karıştırılmış lor peyniri ile doldurulur.
2. Paketin üzerinde yazan talimata göre tempura harcı yapılır, tempura hamuru yapılırken mutlaka buz ve soğuk su kullanılmalıdır.
3. Bir tencereye yağ konulur ve iyice ısınması beklenir. Doldurulmuş kabak çiçekleri önce tempura ununa bulanır daha sonra tempura hamuruna batırılır ve fazla hamurun akması sağlandıktan sonra derin yağda kızartılır. Bu işlem yapılırken hızlı olunmalıdır. Kabak çiçekleri altın sarısı rengi alınca bir kevgir yardımı ile peçeteye alınır.
4. Tarator için ceviz içi, ekmek içi, zeytinyağ, sarımsak blenderdan çekilir ve süzme yoğurt, limon suyu ile karıştırılıp kızarmış kabak çiçeği ile servis edilir.

agustos

# BALIK



## YAKA YAHNİSİ

(4 PORSEYON)

### Malzemeler

• Yaka (Kılıç Balığının Başı İle G6vdesi Arasındaki Bölüm)	1 kg
• Tereyağı	100 g
• Sarımsak	5 diş
• Limon	1 adet
• Limon Suyu	100 ml
• Balık Suyu	500 ml
• Tuz	3 g

### Hazırlanış

1. Yakayı yıkayıp, süzdürün ve tuzlayın.
2. Tavada tereyağını eritin.
3. Yağ kızınca yakayı tavaya yerleştirip, her iki yanını da iyice kızartın.
4. Bir kapta diş sarmısaklarla limon dilimlerini karıştırın.
5. Yarısını bir sahanın dibine döşeyin.
6. Üzerlerine yakayı yerleştirip, kalanlarını da yakanın üzerine boşaltın.
7. Limon suyu ile suyu karıştırıp, balığın üzerine gezdirin.
8. Sahanı kısık ateşe oturtup, suyunu tümüyle çekinceye kadar yaklaşık 25 dakika pişirin.
9. Pişen yahniyi ateşten alıp, tuzunu kontrol edin ve sıcak olarak servis yapın.



## VIŞNE SORBELİ FIRIN SÜTLAÇ

(4 PORSIYON)

## Malzemeler

• Süt	1 kg
• Şeker	200 g
• Nişasta	50 g
• Pirinç (Haşlanmış)	100 g
• Yumurta Sarısı	1 adet

## Malzemeler (Vişne Sorbe)

• Vişne Püre	600 g
• Şeker	150 g
• Su	300 g
• Softin	6 g
• Glukoz	90 g
• Mec Fibra	24 g

## Hazırlanış

1. Süt şeker kaynatılır.
2. Nişasta soğuk su ve yumurta sarısı ile açılır ve süte ilave edilir kaynatılır.
3. Pirinç eklenir. 1 taşım daha kaynatılır.
4. Kaselere doldurup üzeri kabuk tutana kadar soğutulur.
5. 250 derece fırında 10 dakika üstü yanana kadar tutulur.

## Hazırlanış (Vişne Sorbe)

1. Püre, şeker ve suyu 40 dereceye getir.
2. Diğer malzemeleri ekle 80 dereceye getir.
3. Dondurup pacojet'te çek.

agustos

# BALIK



## FIRINDA KESTANELİ TAHİN HELVASI

(6 PORSIYON)

### Malzemeler

• MetroChef Sade Helva	250 g
• Aro Süt	100 g
• Limon Suyu	2 damla
• MetroChef Kestane	100 g

### Hazırlanış

1. Helva ezilir, süt ve limon suyu ile karıştırılır akışkan bir kıvam elde edilir.
2. Toprak kaselerin içine doldurulur.
3. Kestaneler paylaşılır.
4. 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.

agustos

# BALIK



## ANTEP FISTIKLI UN HELVASI

(6 PORSIYON)

### Malzemeler

• MetroChef Tereyağ	125 g
• Aro Sıvıyağ	100 g
• Un	500 g
• MetroChef Toz Antep Fıstığı	150 g

### Malzemeler (Şerbeti İçin)

• Su	300 g
• Şeker	300 g
• Limon Suyu	2 damla

### Hazırlanış

1. Tenceremize şeker ve suyumuzu alalım kaynamaya başlayınca altını kısıp 10 dakika daha kaynatalım ve limon suyunu ekleyip altını kapatalım.
2. Geniş bir tencereye margarin ve sıvı yağ alınır. Ertilir üzerine yavaş yavaş un eklenir, yaklaşık 25 dakika kadar kısık ateşte kavrulur.
3. Antep fıstığı eklenip 1-2 dakika daha kavrulur ve şerbet eklenir.
4. Soğuyunca servis edilir.



## HAŞHAŞLI BADEMLİ ŞEKERPARE

(4 PORSIYON)

## Malzemeler

• Yumurta	2 adet
• Tereyağ	125 g
• Pudra Şekeri	150 g
• Sıvıyağ	50 g
• Un	360 g
• Kabartma Tozu	10 g
• Toz Vanilya	10 g

## Malzemeler (Üzeri İçin)

• Haşhaş	60 g
• Badem	100 g

## Malzemeler (Şerbeti İçin)

• Su	600 g
• Şeker	450 g

## Hazırlanış

1. Yumurta, tereyağ ve pudra şekerini birbirine yedinir.
2. Önce sıvıyağ sonra kuru malzemeleri ekleyerek hamur elde ediyoruz.
3. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp top şeklinde yuvarlıyoruz.
4. Haşhaşın içinde yuvarlıyoruz ve yağlanmış fırın tepsisine aralıklı diziyoruz.
5. Her birinin ortasına badem batırıyoruz.
6. 180 dereceye önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 35 dakika pişiriyoruz.
7. Fırından çıkınca şerbetini üzerine gezdiriyoruz.

## Hazırlanış (Şerbeti İçin)

1. Şerbeti için su ve şekeri bir tencereye alıp 6 dakika orta ateşte kaynatıyoruz.