

ağustos

ESNAF

1. GÜN

• Çorbalar •

Ekşili Bamya Çorbası
Mevsim Sebze Çorbası
Manti Çorbası

• Soğuk Başlangıçlar •

İsotlu Arnavut Ciğeri
Semizotlu Yedikule Salatası
Taze Nane Cacığı
Közkırmızı Biberli Patates Salatası
Zeytinyağlı Yamula Patlıcan
Bulgurlu Semizotu Salatası
Erik Turşusu
Tava Yoğurdu

• Yardımcı Yemekler •

Gökkuşáğı Sebze
Çiğ Bademli İstanbul Pilav
Patlıcanlı Fırın Makarna
Kuru Kabak Dolması
Kremalı Ispanak Püresi
Kars Gravyer Peynirli Sütü Patates Graten
Taze Fasulye Bastı
Karışık Biber Kızartma

• Ana Yemekler •

Fıstıklı ve Ispanaklı Dana Sarma Üzüm Sos İle
Hardal ve Kekikli Dana Ciğeri Izgara
Hindi Pıkata, Zeytin ve Fesleğenli Domates Sos ile
Zeytin Ezmeli Türk Somon Izgara
Kültür Mantarlı Piliç Emense
Piliç Tandır
Yamula Patlıcan Kebabı
Erzurum Cağ Kebabı

• Tatlılar •

Pekmez Peltesi
Sütlü Antep Helva
Portakallı Revani
Beyaz Çikolatalı Tiramisu
Bitter Mozaik Pasta
Keşkül-ü Fukara
Supangle

agustos

ESNAF

2. GÜN

• Çorbalar •

Kuskus Çorbası
Naneli Ispanak Çorbası
Yoğurtlu Keşkek Çorbası

• Soğuk Başlangıçlar •

Balkabaklı Patlıcan Salatası
Kuru Domatesli Bamya Salatası
Pancar Tarator
Batırık
Baldiran Salatası
Isırgan Borani
Acılı Et Salatası

• Yardımcı Yemekler •

Sumaklı Çizik Patates
Çökelek Dolgulu Hingel
Mantarlı Pirinç Pilavı
Susamlı Patates
Fırında Demlendirilmiş Mevsim Sebze
Kuşbaşı Etlı Nohut
Bademli Brokoli

• Ana Yemekler •

Tavuklu Karniyarık
Izgara Kuzu Külbastı Kekik Soslu
Izgara Tavuk Köftesi Fesleğen Soslu
İzmir Köfte Közlenmiş Biberli
Bursa İskender
İç Pilavlı Hindi Sarma
Dana Yahni
Domates Soslu Mezgit Fırın

• Tatlılar •

Çilekli Su Muhallebisi
Mandalina Şerbetli Hayrabolu Tatlısı
Sütlü Fındıklı Tepsi Kadayıf
Karamelli Çam Fıstıklı Şambalı
Hindistan Cevizli Burma Tatlısı
Lor Peyniri Tatlısı
Çilek Soslu Trileçe

ağustos

ESNAF

3. GÜN

• Çorbalar •

Kafkas Çorbası
Romen Çorbası
Terbiyeli Balık Çorbası

• Soğuk Başlangıçlar •

Turşulu Bostana
Bamyalı Cacak
Çökelekli Domates Salatası
Pazı Sarması
Enginar Pilaki
Zeytinyağlı Nohut
Siyah Sarımsaklı Çerkez Tavuğu

• Yardımcı Yemekler •

Taze Börülce Sote
Taze Baharatlı Domates Soslu Sebze Sote
3 Peynirli Spagetti
Tavuklu Sebzeli Lazanya
Alipaşa Pilavı
Şato Patates
Karabuğdaylı Ispanak Yemeği
Mantarlı Kiş

• Ana Yemekler •

Acılı Tavuk Baget
Köz Soğanlı Alabalık Izgara
Bahçıvan Kebabı
Kajun Marineli Hindi Göğüs Izgara
Ciğer Wellington
Domates Ve Kaporili Fırın Çipura
Soğanlı Kebab
Mengen Kavurması

• Tatlılar •

Kazandibi
Maraş Dondurmalı Ekmek Kadayıfı
Toz Cevizli Un Helvası
Haşhaşlı Revani
Kaymaklı Kemal Paşa
Hindistan Cevizli Kıbrıs Tatlısı
Süt Helvası



TAZE NANELİ İSPANAK ÇORBASI

(4 PORSİYON)

Malzemeler

• Ispanak	200 g
• Havuç	1 adet
• Patates	1 adet
• Soğan	1 adet
• Tereyağı	50 g
• Taze Nane	1/2 bağ
• Tuz	1 g
• Karabiber	1 g
• Zeytinyağı	20 ml
• Elma Sirkesi	5 ml
• Tavuk Suyu	200 ml

Hazırlanış

1. Yemeklik doğranan soğan, havuç patates sırasıyla tereyağında kavrulur.
2. Ispanaklar eklenir ve kavurma işlemine devam edilir.
3. Tavuk suyu eklenir ve sebzeler yumuşayana dek pişirilir.
4. Tuz, karabiber, zeytinyağı ve elma sirkesi ile tatlandırılır.
5. Blenderdan geçirilen çorba servis için hazır duruma gelir.



KIZARMIŞ MANTI ÇORBASI

(4 PORSIYON)

Malzemeler

• Mantı	100 g
• Tavuk Suyu	300 ml
• Süzme Yoğurt	100 g
• Un	20 g
• Yumurta	1 adet
• Kuru Nane	5 g
• Tereyağı	30 g
• Tuz	1 g
• Akbiber	1 g

Hazırlanış

1. Mantılar 180 derece fırında 5 dakika kızartılır
2. Süzme yoğurt, un ve yumurta mayonez tenceresinde karıştırılarak mayane hazırlanır.
3. Kaynamakta olan tavuk suyuna temperleme (yavaşça yedirmek) yöntemiyle mayane verilir.
4. Kızarmış mantılar eklenir. Tuz ve akbiberle tatlandırılır.
5. Tereyağında kuru nane kavruarak üzerine eklenip servise hazır hale getirilir.



ANKARA ÇUBUK TURŞULU ROMEN ÇORBASI

(4 PORŞİYON)

Malzemeler

• Süzme Yoğurt	100 g
• Un	30 g
• Krema	100 g
• Tereyağ	40 g
• Havuç	1 adet
• Ankara Çubuk Turşu	3 adet
• Tavuk Suyu	200 ml
• Kıyma	50 g
• Tuz	1 g
• Karabiber	1 g
• Kimyon	1 ml

Hazırlanış

1. Eritilen tereyağında un kavrulur. Tavuk suyu eklenir.
2. Yoğurt ve krema karıştırılıp temperleme (yavaşça yedirmek) yöntemiyle tencereye ilave edilir.
3. Havuçlar ve turşular tavla zarı büyüklüğünde doğranır.
4. Havuçlar tencereye ilave edilir.
5. Kıyma tuz karabiber ve kimyon yoğurularak köfte yapılır.
6. Misket büyüklüğünde yuvarlanan köfteler 180 derece fırında 15 dakika pişirilir.
7. Pişen köftelere tencereye ilave edilir.
8. Tuz ve karabiber ile tatlandırılan çorbaya son olarak turşular ilave edilerek servise hazır hale getirilir.



SEMİZOTLU YEDİKULE SALATASI

(4 PORSIYON)

Malzemeler

• Yedikule	100 g
• Semizotu	2 adet
• Çeri Domates	2 adet
• Kars Graveyer Peyniri	50 g
• Salatalık	50 g
• Ceviz İçi	30 g
• Tane Mısır	60 g
• Tuz	3 g
• Karabiber	4 g
• Tane Hardal	1 g
• Elma Sirkesi	50 ml
• Bal	50 ml
• Izgara Zeytin	50 g
• Zeytinyağı	50 ml

Hazırlanış

1. Mayonez tenceresine semizotu yaprakları ve yedikule yaprakları koyulur.
2. Elma dilim doğranan çeri domatesler ve küp doğranan salatalık ilave edilir.
3. Ceviz içi tane mısır ve ızgara zeytin ilave edilir.
4. Ayrı bir mayonez tenceresinde zeytin yağı limon tane hardal bal elma sirkesi tuz ve karabiber kıvam alana dek karıştırılır.
5. Hazırlanan sos salataya ilave edilir.
6. Servis esnasında kars gravyer peyniri yaprak şeklinde kesilerek üzerine konur.



ZEYTİNYAĞLI YAMULA PATLICAN SİLKME

(4 PORSIYON)

Malzemeler

• Yamula Patlıcan	100 g
• Domates	2 adet
• Soğan	2 adet
• Sivri Biber	2 adet
• Sarımsak	50 g
• Zeytinyağ	30 g
• Maydanoz	60 g
• Limon	3 g
• Tuz	4 g
• Karabiber	1 g

Hazırlanış

1. Alacalı soyulan patlıcanlar kuşbaşı doğranıp acısı gitmesi için 15 dakika tuzlu suda bekletilir ve süzülür.
2. Soğanlar piyazlık doğranır.
3. Biberlerin çekirdekleri çıkarılıp julyen (kibrit gibi) doğranır.
4. Domateslerin kabukları soyulup küp doğranır.
5. Maydanoz yaprakları saplarından ayıklanır.
6. Sarımsak soyulur ve ince ince doğranır.
7. Yayvan bir tencereye sırasıyla soğan, biber, domates, sarımsak ve patlıcan üst üste gelecek şekilde koyulur.
8. Zeytin yağı ve su ilave edilir.
9. Kapağı kapatılan tencere kaynamaya başlayınca altı kısılır. kısık ateşte 15 dakika kadar pişirilir.
10. Pişmenin ardından maydanozlar ince kıyılır üzerine eklenerek servise hazır hale getirilir.



IZGARA GÖKKUŞAĞI SEBZE

(4 PORSIYON)

Malzemeler

• Sarı Biber	100 g
• Kırmızı Kapya Biber	100 g
• Havuç	100 g
• Kabak	100 g
• Patlıcan	100 g
• Fesleğen	25 g
• Sarımsak	2 g
• Taze Kekik	5 g
• Aro Zeytinyağ	10 g
• Tuz	4 g
• Kara Biber	2 g

Hazırlanış

1. Sarı ve kırmızı biberlerin iç kısımları ayıklanır ve parmak şeklinde kesilir
2. Kabakların ve havuçların iç kısımları alınır ve parmak şeklinde kesilir
3. Patlıcanların kabukları alıcılı soyulur ve içindeki çekirdek kısmı alınıp parmak şeklinde kesilir.
4. Marinasyon için sarımsak çok ince bir şekilde doğranır, fesleğen yaprakları da ince bir şekilde doğranıp bir karıştırma kabının içine alınır taze kekik ve zeytinyağ ilave edilip tatlandırılır
5. Bütün sebzeler marine edilir
6. Marine olan sebzeler ızgara da sırası ile pişilir
7. Servis edilirken renkleri sırası ile dizilip servis edilir.



ÇİĞ BADEMLİ İSTANBUL PİLAV

(4 PORSIYON)

Malzemeler

• Osmancık Pirinç	200 g
• Tavuk Göğsü	100 g
• Bezelye	50 g
• Tereyağ	50 g
• Çiğ Badem	50 g
• Toz Zencefil	3 g
• Toz Zerdeçal	3 g
• Karabiber	2 g
• Tuz	2 g
• Şeker	3 g
• Tavuk Suyu	200 ml

Hazırlanış

1. Tavuklar kaynar suda haşlanarak pişirilir. Elde edilen tavuk suyu pilav için ayrılır.
2. Bademler suda bekletilerek kabuklarından ayklanır.
3. 15 dakika suda bekletilen pirinç süzülür.
4. Bir tencerede tereyağ eritilip pirinçler ilave edilerek kavrulur.
5. Zencefil, zerdeçal, tuz, şeker ve karabiber eklenir.
6. Bezelyeler ilave edilir.
7. Haşlanmış tavuk göğüsleri küp kesilerek ilave edilir.
8. Bademler ilave edilerek suyu verilir ve altı kısılarak 5 dakika pişirilir.
9. Pişme işleminin ardından 15 dakika demlenmeye bırakılarak servise hazır hale getirilir.



ÇÖKELEK DOLGULU HİNGEL

(4 PORSIYON)

Malzemeler (İç Harcı İçin)

• Çökelek Peyniri	200 g
• Yumurta	1 adet
• Maydanoz	25 g
• Dereotu	20 g
• MetroChef Tereyağı	50 g
• Tuz	5 g
• Aro Zeytinyağı	20 ml
• Karabiber	2 g

Malzemeler (Hamuru İçin)

• Çökelek Peyniri	200 g
• Yumurta	1 adet
• Maydanoz	25 g
• Dereotu	20 g
• MetroChef Tereyağı	50 g
• Tuz	5 g
• Aro Zeytinyağı	20 ml
• Karabiber	2 g

Hazırlanış (İç Harç)

1. Maydanoz ve dereotu ince bir şekilde doğranır bir kabın içerisine alınır ve çökelek peyniride ilave edilir.
2. Peynir karışımın içerisine yumurta konulup tatlandırılır.
3. Bütün harç malzemesi homojen bir şekilde karıştırılır.

Hazırlanış (Hamuru İçin)

1. Bir kabın içerisinde un,su,tuz ve yumurta karıştırılarak yoğrulur, sert bir hamur elde edilir.
2. Üzeri nemli bir bezle örtülüp yarım saat dinlenlenmeye bırakılır.
3. Daha sonra yarım saat dinlendirilen hamur oklava yardımı ile açılır.
4. Su bardağı veya yuvarlak bir keski ile yuvarlak şekillerde kesilir.
5. Ele alınan hamurun ortasına 1 yemek kaşığı hazırlanan iç harçtan koyulup, iki parmak kullanılarak sağ ve sol kenarlarından kıvrılır.
6. Tencere ye su konulur ve kaynatılır içerisine tuz,zeytinyağı eklenir.
7. Hazırlanan hamurlar kaynayan suda haşlanır süzdürülüp bir tavada tereyağı eritilip içerisinde kızartılıp servis edilir.



HİNDİ PİKATA, ZEYTİN VE FESLEĞENLİ DOMATES SOS İLE

(4 PORSİYON)

Malzemeler

• Hindi Göğüsü	600 g
• MetroChef Yumurta	3 adet
• Aro Un	100 g
• Limon	1 adet
• Tuz	5 g
• Karabiber	3 g
• Fesleğen	25 g
• Sarımsak	2 adet
• Soğan	100 g
• Tereyağ	50 g
• Ayçiçek Yağı	100 g
• Zeytin	75 g
• Domates	200 g

Hazırlanış

1. Hindi göğüsleri ince filetolar halinde hazırlanır ve tuz, biber ve limon kabuğu ile tatlandırılır.
2. Tavaya ayçiçek yağı konular yağ kızgın halde olmalıdır.
3. Tavada kızartmadan önce hindileri ilk önce una daha sonra ise yumurtaya batırılarak tavaya alınır.
4. Her iki tarafıda eşit bir şekilde kızartılır.
5. Soğan, sarımsak ve fesleğenler çok ince bir şekilde doğranır.
6. Domateslerin kabukları soyulup dörde bölünür ve içerisindeki çekirdekler ayıklanır ve zar şeklinde doğranır.
7. Zeytinlerin çekirdekleri ayıklanır ve dörde bölünür.
8. Bir tavada tereyağ ile sırası ile soğan, sarımsak ve feslen kavrulur içerisinde domates ve zeytin ilave edilip tatlandırılır.
9. Kızarmış olan hindilerin üstüne domates sos konularak servis edilir.



HARDAL VE KEKİKLİ DANA CİĞERİ IZGARA

(4 PORSEYON)

Malzemeler

• Kuzu Ciğer	500 g
• Tane Hardal	20 g
• Taze Kekik	10 g
• Tuz	4 g
• Krema	10 ml
• Kimyon	3 g
• Karaiber	2 g
• Bal	3 g
• Kırmızı Tatlı Toz Biber	4 g
• Sarmısak	2 adet
• Aro Zeytinyağı	50 g

Hazırlanış

1. Ciğerlerin üst kısmında zarı var ise temizlenir ve fileto bıçağı ile hafif yassı bir şekilde kesilir.
2. Bir kabın içersine tane hardal, kekik, tuz, krema, kimyon, karabiber, bal, kırmızı toz biber, sarmısak ve zeytinyağı konulur.
3. Blender yarımı ile bütün malzeme çekilir ve homojen bir kıvam almalıdır.
4. Ciğerleri yapılan marinasyon un içersinde en az yarım saat bekletilir.
5. Kömür ateşinde pişirilir ve servis edilir.



CEVİZLİ BASMA KADAYIF

(4 PORSIYON)

Malzemeler

• MetroChef Kadayif	500 g
• MetroChef İri Çekilmiş Ceviz	250 g
• Aro Süt	200 g
• MetroChef Tereyağ	80 g
• Aro Zeytinyağı	100 ml

Malzemeler (Şerbet İçin)

• Su	500 g
• Aro Şeker	600 g
• Limon	1 dilim

Hazırlanış

1. Şerbeti için malzemelerini bir tencereye alarak kaynamaya bırakıyoruz. Kaynara çıktıktan sonra yaklaşık 15 dakika kaynatıp altını kapatarak soğumaya bırakıyoruz.
2. Tereyağını eriterek zeytinyağını da ekleyip kadayıflar ayrıştırılıp yağlanır.
3. kadayıfların üzerlerine serpilerek ıslatılır.
4. Tepsimizi yağıyoruz ,Kadayıfın yarısını tepsiye yayıp elimizle iyice bastırarak sıkılaştırıyoruz.
5. Ara katına cevizi yerleştirerek kadayıfın geri kalan kısmını üzerine serip tekrar bastırarak iyice sıkılaştırıyoruz.
6. 170 derece fırında altı üstü kızarana kadar yaklaşık 50 dakika pişiriyoruz.
7. Pişen tatlımızı fırından çıkarıp bir iki dakika bekleterek ilk sıcaklığı çıktıktan sonra şerbetini döküyoruz. Üzerini bir tepsiyle kapatarak bekletip şerbetini çekip iyice soğuyan tatlımızı servis ediyoruz.



HİNDİSTAN CEVİZLİ KEMALPAŞA

(4 PORSİYON)

Malzemeler

• MetroChef Kemalpaşa Tatlısı	500 g
• Aro Şeker	900 g
• Su	900 g
• Toz Hindistan Cevizi	80 g
• MetroChef Krema	250 g
• Pudra Şekeri	70 g

Hazırlanış

1. Şeker, su ve pekmezi şeker eriyene dek kaynatıyoruz.
2. Kısık ateşe aldığımız şerbete kemalpaşaları ekliyoruz.
3. İyice yumuşayan kemalpaşa tatlılarını bir bıçak ile kontrol ediyoruz.
4. Orta kısımlarının pişmiş olmasına dikkat ediyoruz.
5. Krema, pudra şekeri ve hindistan cevizi beraber mikserde kabartılır.
6. Kemalpaşaların arası kesilip sıkma torbası yardımıyla aralarına sıkılır.



KAYISI MARMELATLI KEŞKÜL

(4 PORSIYON)

Malzemeler

- Süt 1 lt
- Şeker 150 g
- Nişasta 50 g
- Vanilya 2 damla
- Toz Badem 60 g

Malzemeler (Kayısı Marmelatı İçin)

- Kayısı 500 g
- Tarçın 1 adet
- Karanfil 1 adet
- Şeker 200 g
- Su 450 g
- Limon Suyu 10 g

Hazırlanış

- Süt, vanilya ve şeker kaynatılır
- Nişasta az suyla açılıp bağlanır ve kaynayınca ocaktan alınır
- Badem eklenip bardaklara doldurulur.
- Soğuyan keşkül üzerine kayısı marmelatı konularak servis edilir.

Hazırlanış (Kayısı Marmelatı İçin)

- Kayısları iyice yıkayın ve ortadan ikiye bölerek çekirdeklerini çıkarın.
- Çekirdeklerini çıkardığınız kayısları minik minik doğrayın.
- Derin bir tencerenin içerisine doğranmış kayısları koyun, üzerine şeker, karanfil ve çubuk tarçını ilave edin.
- Kısık ateşte pişirin. Ardından suyu ilave edin.
- Kayıslar iyice eriyene ve su buharlaşana kadar karıştırarak pişirin. Koyu bir kıvam almaya başladığında içerisine limon suyu ilave edin.