



# FAZANES

haziran

## 1. GÜN

### Çorbalar

- Firik Bulgurlu Domates Çorbası
- Zerdeçalı Tavuk Suyu Çorbası
- İsoT Yağlı İşkembe Çorbası
- Köz Patlıcan Çorbası
- Firikli Domates Çorbası

### Soğuk Başlangıçlar

- Taze Sarımsaklı Cacık
- Ödemiş Patates Barbunya Pilaki
- Köpoğlu
- Safranlı Zeytin Yağlı Enginar
- Antalya Piyazı
- Başak Başı Bulgurlu Kuru Patlıcan Dolması
- **Kestaneli Köz Patlıcan**
- Beyaz Peynirli Gavurdağ Salatası
- Rokalı Bahçe Salatası

### Yardımcı Yemekler

- **Acem Pilavı**
- Trabzon Tereyağlı Osmancık Pilavı
- Sebzeli Fırın Makarna
- Karışık Mantar Sote
- Siyez Bulgurlu Kuru Patlıcan Dolması
- Körili Bamya Yemeği
- Nohut Yemeği
- Patates Kızartması

### Ana Yemekler

- Etlı Taze Fasulye
- **Enginar Pürelı Dana Rosto**
- Dalyan Köfte
- İzmir Köfte
- Semizotlu Kuzu Haşlama
- Bezelyeli Tavuk Yemeği
- Soslu Fırın Baget
- Beğendili Kebap
- Limon Marinesi Izgara Tavuk Pirzola

### Tatlılar

- **Kestaneli Kazandibi**
- Peynirli Irmik Helvası
- Tahinli Profiterol
- Ballı Şambalı



# FAZANES

haziran

## 2. GÜN

### Çorbalar

- Karabuğdaylı Yayla Çorbası
- Kıymalı Köy Tarhanası Çorbası
- Mahluta Çorbası
- Lebniye Çorbası

### Soğuk Başlangıçlar

- Muhammara
- Marul Cacığı
- Ekşi Yoğurtlu Sebze Kızartması
- Kırmızı Lahana Salatası
- Şakşuka
- Zeytinyağlı Brokoli Salatası
- Nar Ekşili Mercimek Köftesi
- Tava Yoğurt
- Siyah Havuçlu Mevsim Salata
- Kapıdağ Mor Soğanlı Domates Salatası

### Yardımcı Yemekler

- Özbek Pilavı
- Firik Bulgur Pilavı
- İspir Kuru Fasulye
- Salça Soslu Çubuk Makarna
- Kıymalı ve Yeşil Mercimekli Kabuska
- Etlı Biber Dolma
- Sebze Türlüsü
- Taze Soğanlı Patates Püresi

### Ana Yemekler

- Arpa Şehriyeli Kuzu İncik
- Ankara Çubuk Turşulu Piliç Emense
- Hasanpaşa Köfte
- Ankara Tava
- Döner
- Dana Kavurma
- Kestaneli Piliç Topkapı
- Çiftlik Kebabı
- Lor Peynirli Karnıyark

### Tatlılar

- Narlı Keşkül
- Frambuaz Soslu Kazandibi
- Vişne Soslu Peynir Tatlısı
- Çıtır Kadayıflı Supangle



# EF NA Z S E

*haziran*

## 3. GÜN

### Çorbalar

- Ayran Aşı Çorbası
- Havuçlu Kremalı Tavuk Çorbası
- Lebniye Çorbası
- Kara Kılçık ve Zahterli Ezogelin Çorbası
- Barbunyalı Sebze Çorbası

### Soğuk Başlangıçlar

- Patates Salatası
- Rus Salatası
- Zeytinyağlı Ispanak Boranı
- Yeşil Mercimekli İmam Bayıldı
- Rokalı Maş Fasulye Salatası
- Tulum Peynirli Çoban Salatası

### Yardımcı Yemekler

- İçli Köfte
- Karnabahar Graten
- Salçalı Kereviz Yemeği
- Beyaz Peynirli Pilavı
- Nohutlu Pirinç Pilavı
- Tereyağı Soslu Manti
- Başak Başı Bulgur Pilavı

### Ana Yemekler

- Kekikli Kuzu Tandır
- Elbasan Tava
- Patates Oturtma
- Piliç Roti
- İslama Köfte
- Orman Kebabı
- Pürelı Kadınbudu
- Sebzeli Tavuk Güveç

### Tatlılar

- Aşure
- Çilek Soslu Saray Muhallebisi
- Krem Karamel
- Kestaneli Un Helvası
- Kayısı Hoşafı



## ACEM PİLAVI

### Malzemeler

• Pirinç	300 g
• Dana Eti	200 g
• Havuç	50 g
• Soğan	50 g
• Sarımsak	3 g
• Tereyağı	150 g
• Ayçiçek Yağı	25 ml
• Tavuk Suyu	500 ml
• Tuz	5 g
• Karabiber	5 g
• Yenibahar	5 g
• Badem	25 g
• Çam Fıstık	25 g
• Maydanoz	1 bağ

### Hazırlanış

1. Etleri tereyağı ve ayçiçek yağında soteleyin. Üzerine 100 ml tavuk suyu ilave ederek pişirin.
2. Havuçları ve soğanları jülyen (kibrit boyutu) doğrayın ve tereyağında soteleyin.
3. Sarımsağı dövüp ilave edin.
4. 15 dakika suda bekletilen pirinci yıkayıp, süzgeçte süzün ve tencereye ilave edin.
5. Tuz, karabiber ve yenibahar ilave edin.
6. Tavuk suyunu ilave edip kısık ateşte pişirin.
7. Bademleri ve çam fıstığını tereyağında soteleyin.
8. Pişen et, badem ve fıstıkları demlenen pilavın üzerine ekleyerek servise hazır hale getirin.

haziran

# ESNAF



## FİRİKLİ DOMATES ÇORBASI

### Malzemeler

• Domates	300 g
• Kuru Soğan	50 g
• Tereyağı	40 g
• Un	30 g
• Krema	50 g
• Kaşar Peyniri	100 g
• Tuz	4 g
• Karabiber	2 g
• Tavuk Fondü	1 lt
• Domates Salçası	30 g
• Firik Bulguru	50 g

### Hazırlanış (30 dk.)

1. Domatesleri küp, soğanları brunoise (minik küp) doğrayın.
2. Tencerede tereyağını eritin ve soğanları kavurun, ardından salçayı ekleyin.
3. Sırasıyla domates ve unu da ekleyin ve kavurun.
4. Tavuk suyunu ilave edin kaynadıktan sonra tuz ve karabiberini de ekleyip blenderdan çekelim.
5. Firik bulgurunu ilave edelim ve kısık ateşte kaynatalım.
6. Firikler piştikten sonra kremamızı ilave edip rende kaşar ile servis edebiliriz.



## KESTANELİ KAZANDİBİ

### Malzemeler

• Süt	1000 g
• Şeker	150 g
• Mısır Nişastası	50 g
• Toz Vanilya	5 g
• Tereyağı	45 g
• Ayıklanmış Kestane	150 g

### Tepsi için

• Şeker	5 g
• Tereyağı	5 g

### Hazırlanış

1. Süt ve şekeri kaynatın.
2. Çok az soğuk su ile açılan nişastayı ilave edin.
3. Toz vanilya ekleyip kaynayınca ocaktan alın.
4. Tereyağı ekleyin. Ayıklanmış kestaneleri küçük parçalar halinde doğrayıp ekleyin.
5. 35-40 cm çapında tepsiye tereyağı sürün ve şeker serpin.
6. Kazandibini tepsiye alın.
7. Orta ateşte spatulayla karıştırarak altının kızarıklığı görünene dek pişirin.
8. Tamamen soğuyunca metal spatulayla kazıyarak çıkarın.

haziran

# ESNAF



## KESTANELİ KÖZ PATLICAN

### Malzemeler

• Patlıcan	1000 g
• Kestane	300 g
• Süzme Yoğurt	200 g
• Sarımsak	3 diş
• Limon	1 adet
• Tuz	5 g
• Karabiber	3 g

### Hazırlanış

1. Közlenmiş patlıcanları yağda soteleyin.
2. Kestaneleri soteleyin.
3. Sarımsaklı yoğurt yapın.
4. Közlenmiş patlıcanları önceden tereyağı ile sotelediğimiz kestaneler ile birlikte karıştırıp, harç yapın.
5. Hazırladığınız harcı yaptığınız sarımsaklı yoğurt ile karıştırın.
6. Son olarak limon, tuz ve karabiber ile tatlandırın.



## ENGİNAR PÜRELİ DANA ROSTO

### Malzemeler

• Dana Nuar	800 g
• Enginar	300 g
• Havuç	100 g
• Patates	100 g
• Arpacık Soğan	20 g
• Taze Kekik	15 g
• Biberiye	10 g
• Şalça	20 g
• Su	20 ml
• Tereyağı	20 g
• Tuz	15 g
• Sarımsak	10 g
• Ayçiçek Yağı	20 ml

### Hazırlanış

1. Dana nuarın etrafını büyük bir tavada yüksek ateşte sıvı yağ ile iyice mühürleyin.
2. Enginarı ve diğer sebzelerin kabuklarını soyup eşit küpler halinde doğrayın.
3. Mühürlenmiş dana nuar ve doğranan sebzeleri bir fırın tepsisine alarak üzerine salça, su tuz ve taze baharatlardan oluşan karışımı ilave edin.
4. Tepsinin üzerine yağlı kağıt, folyo kapatın.
5. Önceden ısıtılmış 160°C fırında 1 saat pişirin.
6. Pişme işlemi gerçekleştiği zaman sebzelerin ve nuarın su saldığını göreceksiniz.
7. Bu su süzdürülüp bir tavaya alınarak sos olarak kullanılacaktır.
8. Diğer yandan nuar ile pişen sebzeleri bir blender yardımı ile püre haline getirin.
9. Bu işlem yapılırken taze baharatlar bir kenara ayrılmalıdır, aksi halde pürenin içinde istenmeyen sert bir ürün olarak kalacaktır.
10. Pişen nuarları isteğe göre dilimleyin ve püre ile servis edin.
11. Sos olarak ayırdığınız pişirme suyunu üzerine dökün.