

haziran

# BALIK



## Çorbalar

- Terbiyeli İskorpit Çorbası
- Mahluta Çorbası
- Balık Kafası Çorbası
- Deniz Mahsulleri Çorbası
- Başakbaşı Bulgurlu Domates Çorbası

## Salatalar

- Erzincan Tulum Peynirli İnce Kıyım Roka Salatası
- Badem ve Narlı Rezene Salatası
- Ege Otu Tabağı
- Zahterli Sülk Peynir Salatası
- Taze Baharat ve Çörekotlu Lor Salatası
- Turplu, Çilekli Yaz Salatası
- Narlı Koparma Salatası
- Kapıdağ Mor Soğanlı ve Tereli Domates Salatası

## Zeytinyağlılar

- Midye Pilaki
- Zeytinyağlı Balık Ciğer
- Zeytinyağlı Bezelyeli Enginar
- Zeytinyağlı Safranlı Enginar
- Nane Yağlı Midye Dolma
- İç Midyeli Lahana Dolma
- Zeytinyağlı Vişne Yaprak Dolması
- Zeytinyağlı Avokado
- Zeytinyağlı Ahtapot

## Mezeler

- Girit Ezmesi
- Deniz Mahsüllü İçli Köfte
- Deniz Mahsüllü Topik
- Ekşi Elmalı Levrek Marin
- Ballı, Dereotlu Fava
- Zencefilli Humus
- Beyaz Peynirli Muammara
- Cevizli Patlıcan Söğürtme
- Yer Fıstıklı Patlıcan Salatası
- Acılı Bakla Humus
- Tire Çamur Peynirli Süs Biber Dolması
- Deniz Mahsüllü Topik

## Ara sıcaklar

- Beyaz Peynirli Mücver
- Erzincan Tulumlu Patlıcan
- Kastamonu Pastırmalı Paçanga
- Kuru Kaymaklı Pazı Kavrurma
- Asma Yapağına Sarılı Hellim Şiş
- Kağıtta Ananaslı Pastırma
- Cibeş Otlı Kalamar Izgara
- Karidesli Soğan Dolması
- Patlıcanlı Bebek Kalamar Dolması
- Izgara Karpuz, Çörek Otlı Tulum
- Karides Bomba
- Balık Kokoreç

## Balık yemekleri

- Kaşarlı Levrek Filetosu
- Zencefilli Kağıtta Levrek
- Asma Yaprak Sarılı Çipura
- Tarhana Kaplamalı Barbun
- Susam ve Mısır Unlu Dil Tava
- Çiya Tohumlu İstavrit Tava
- Izgara Ahtapot
- Tereyağlı Siyah Sarımsaklı Alabalık
- Balık Iskender
- Ananaslı Karides Şiş
- Adaçaylı Dil Şiş

## Tatlılar

- Dondurmalı, Safranlı İrmik
- Vişneli Ayva Tatlısı
- Cevizli Kabak Tatlısı
- Kaymaklı İncir Tatlısı
- Karamel Soslu Ekmek Kadayıfı
- Damla Sakızlı Krem Karamel
- Ekşili Fırın Kızartma
- Safranlı Kuş Üzümlü Zerde
- Türk Kahveli Tahin Süfle, Kırmızı Dut Dondurma

haziran

# BALIK



## MİDYE PİLAKİ

### Malzemeler

• İç Midye	500 g
• Soğan	200 g
• Havuç	100 g
• Sarımsak	3 diş
• Patates	100 g
• Tuz	5 g
• Zeytinyağı	100 ml
• Salça	50 g
• Un	20 g
• Balık Suyu	200 ml
• Taze Rezene	1/2 adet

### Hazırlanış

1. Soğanları brunoise (minik küp) doğrayın ve zeytinyağında kavurun.
2. Sarımsakları dövün, rezeneleri ince ince doğrayıp ilave edin.
3. Sırasıyla salçayı ve unu kavurun.
4. Havuç ve patatesi tavla zarı şeklinde doğrayın ve ilave edin.
5. Balık suyu ve iç midyeyi de ekleyerek, tatlandırılarak kaynamasını sağlayın.
6. Kısık ateşte havuçlar pişene kadar bekletin.
7. Soğutulup servis edilir.

haziran

# BALIK



## KAPIDAĞ MOR SOĞANLI VE TERELİ DOMATES SALATASI

### Malzemeler

• Kapıdağ Mor Soğan	2 adet
• Tere	2 baş
• Limon	2 adet
• Pembe Domates	3 adet
• Tuz	2 g
• Zeytinyağı	60 ml
• Balzamik Sos	10 ml
• Fesleğen	20 g
• Maydanoz	40 g

### Hazırlanış (20 dk.)

1. Soğanları yıkayıp soyun ve ince piyaz ya da jülyen (kibrit boyutu) şeklinde doğrayın.
2. Tereleri yıkayıp ince bir şekilde doğrayın.
3. Domatesin kabuklarını soyup ince piyaz (yarım ay) şeklinde doğrayın.
4. Maydanozları dallarından ayırıp ayıklayın.
5. Bir çırpma tenceresinin içerisine balzamik sosu, tuzu, limon suyunu koyun ve yavaş yavaş zeytinyağı ekleyerek çırpın.
6. Sos homojen bir kıvam aldıktan sonra içerisine ince ince doğranmış fesleğenler ekleyin.
7. Bütün doğranmış olan malzemeleri bir kabın içerisinde karıştırın ve sosu ekleyin.
8. Karıştırdığınız salatayı bir çukur tabağa alalım, üstlerine maydanoz koyarak servis edilir.

haziran

# BALIK



## ZENCEFİLLİ KAĞITTA LEVREK

### Malzemeler

• Levrek Fileto	4 adet
• Zencefil	10 g
• Çeri Domates	20 g
• Limon	20 g
• Arpacık Soğan	30 g
• Zeytinyağı	25 ml
• Sarımsak	12 g
• Tuz	10 g
• Tarhun	4 g
• Yağlı Kağıt	4 adet

### Hazırlanış

1. Fileto levreklerinin kılçıklarını temizleyin, derilerini ayıklayın ve kurulayın.
2. Zencefilleri rendeleyin.
3. Domatesleri halka şeklinde doğrayın.
4. Limonu halka şeklinde doğrayın.
5. Arpacık soğanı halka şeklinde doğrayın.
6. Sarımsakları rendeleyin.
7. Yağlı kağıtların içerisine balıkları, içlerine de doğradığınız ve rendelediğiniz malzemeleri eşit olarak koyun.
8. Tuz , tarhun ve zeytinyağı ilave ederek yağlı kağıtları zarf şeklinde hava almayacak şekilde kapatın.
9. 160°C fırında 10 dakika pişirerek servis edin.

haziran

# BALIK



## TÜRK KAHVELİ TAHİN SUFLE, KIRMIZI DUT DONDURMASI

### Malzemeler

• Beyaz Çikolata	125 g
• Tereyağı	250 g
• Toz Şeker	130 g
• Pişmiş Türk Kahvesi	40 g
• Tahin	125 g
• Yumurta	250 g
• Yumurta Sarısı	100 g
• Un	85 g

### Hazırlanış

1. Tereyağı, toz şeker ve çikolatayı benmari usulü eritin.
2. Türk kahvesi ve tahini ekleyin.
3. Yumurta ve yumurta sarısını çırpıp diğer karışıma ilave edin.
4. En son unu ekleyin ve katlama yöntemiyle, çırpmadan karıştırın.
5. Kapların kenarlarını tereyağı ile yağlayın ve içine şeker serpin.
6. 190°C derecede önceden ısıtılmış fırında 9-10 dakika kadar pişirin.
7. Fırından çıkınca üzerine pudra şekeri serpin.
8. Kırmızı dut dondurması koyup servis edin.

haziran

# BALIK



## KIRMIZI DUT DONDURMASI

### Malzemeler

• Kırmızı Dut	300 g
• Süt	500 g
• Sahlep	50 g
• Şeker	120 g
• Kırmızı Gıda Boyası	1 g

### Hazırlanış

1. Dutları saplarından ayıklayın ve blender yardımıyla püre haline getirin.
2. Süt, şeker ve sahlebi ocakta kıvam alana kadar kaynatın.
3. Ocaktan alıp ılınınca dut püresini ilave edin.
4. İsteğe göre gıda boyası ekleyin.
5. 1 gün dolapta beklettikten sonra dondurma makinasında çekin.

haziran

# BALIK



## TERBİYELİ İSKORPİT ÇORBASI

### Malzemeler

• İskorpit Balığı	1 adet
• Kuru Soğan	50 g
• Patates	50 g
• Sarımsak	10 g
• Havuç	50 g
• Kırmızı Kapyra	70 g
• Un	20 g
• Zeytinyağı	20 ml
• Kereviz Kökü	30 g
• Maydanoz	20 g
• Limon	1 adet

### Hazırlanış (30 dk.)

1. Balığınızı yıkadıktan ve içini temizledikten sonra üzerini geçecek kadar su ile 15 dakika haşlayın.
2. Ayrı bir tencerede brunoise (minik küp) doğranmış soğan ve sarımsakları soteleyin
3. Brunoise doğranmış kereviz, kırmızı kapyra ve havuçları da tencereye ilave edin.
4. Sotelenmekte olan sebzelere un ilave edip kavurmaya devam edin.
5. Un da kavrulduktan sonra soğuk suyu ilave edin.
6. Küp küp doğranmış patatesleri de ilave edip kısık ateşte kaynatmaya bırakın.
7. Haşlanan balıkların etlerini kılçıklarından ayırın.
8. Pişmekte olan sebzelere ayıkladığınız balıkları ve haşlama suyunu da süzdürüp ilave edin.
9. Çorba yeterli koyuluğa ulaştıktan sonra üzerine limon suyu ve doğranmış maydanoz ekleyerek servis edin.

haziran

# BALIK



## MİDYE PİLAKİ

### Malzemeler

• İç Midye	500 g
• Soğan	200 g
• Havuç	100 g
• Sarımsak	3 diş
• Patates	100 g
• Tuz	5 g
• Zeytinyağı	100 ml
• Salça	50 g
• Un	20 g
• Balık Suyu	200 ml
• Taze Reze	1.2 adet

### Hazırlanış (20 dk.)

1. Soğanları brunoise (minik küp) doğrayın ve zeytinyağında kavurun.
2. Sarımsakları dövün, rezeneleri ince ince doğrayıp ilave edin.
3. Sırasıyla salçayı ve unu kavurun.
4. Havuç ve patatesi tavla zarı şeklinde doğrayın ve ilave edin.
5. Balık suyu ve iç midyeyi de ekleyerek, tatlandırılarak kaynamasını sağlayın.
6. Kısık ateşte havuçlar pişene kadar bekletin.
7. Soğutulup servis edilir.