

## PAZARTESİ

## SALI

## ÇARŞAMBA

## PERŞEMBE

## CUMA

## CUMARTESİ

## PAZAR

- Karabuğdaylı Toyga Aşı Çorbası
- Taze Sarımsaklı Elbasan Tava
- Zeytinyağlı Enginar
- Reyhanlı Marul Cacık
- Hurmalı Muhallebili, Hindistan Cevizli Irmik Helvası

- Tavuklu Şehriye Çorbası
- Arpa Şehriye Pilavı
- Karnıyarık
- Zeytinyağlı Kabak Bastı
- Pembe Sultan
- Ballı Şambalı Tatlısı

- Karabuğdaylı Yoğurt Çorbası
- Ödemiş Patatesli Ekşili Köfte
- Sebzeli Piliç But
- Zeytinyağlı Karnabahar
- Cin Nar Ekşili Mercimek Köftesi
- Cevizli Yassı Kadayıf Tatlısı

- Brokoli Çorbası
- Karışık Biberli Mantar Graten
- Etlı Yaz Türlüsü
- Zeytinyağlı Barbunya
- Girit Ezmesi
- Peynirli Irmik Helvası

- Karabuğdaylı Ezogelin Çorbası
- Meyhane Pilavı
- Köri Soslu Makarna
- Köpoğlu
- Karışık Turşu
- Fırın Sütlaç

- Dereotlu Kremalı Mantar Çorbası
- Nohutlu Tereyağlı Pirinç Pilavı
- Maydanozlu Göbek Salata
- Gavurdağı Salata
- Tane Kimyonlu Havuç Salata
- Güllaç

- Kişnişli Yayla Çorbası
- Ankara Çubuk Turşulu Piliç Stranagof
- Sebzeli Lazanya
- Zeytinyağlı Taze Fasulye
- Bülbül Yuvası
- Karışık İçecek

- Yoğurtlu Sebze Çorbası
- Alınazık
- Zeytinyağlı Imam Bayıldı
- Sezar Salata
- Fındıklı Tel Kadayıf

- Peskutan Çorbası
- Hasanpaşa Köfte
- Panzanella Salatası
- Çilekli Magnolia
- Karışık İçecek

- Tutmaç Çorbası
- Hindi Külbastı
- Göbek Salatası
- Su Muhallebisi
- Pekmezli Un Helvası

- Közlenmiş Patlıcan Çorba
- Çoban Kavurma
- Gavurdağı Salatası
- Fıstıklı Şöbiyet
- Krem Şokella

- Dereotlu Kremalı Mantar Çorbası
- Kabak Dolma
- Akdeniz Salata
- Tarçınlı Lokma
- Tavuk Göğsü

- Zerdeçalı Kereviz Çorbası
- İslim Kebabı
- Izgara Sebze Salatası
- Mısırlı Göbek Salata
- Cevizli Kalburabastı

- Zencefilli Bal Kabağı Çorbası
- Dalyan Köfte
- Kaşık Salatası
- Barbunya Pilaki
- Portakallı Revani

- Gulaş Çorbası
- Sebze Türlüsü
- Mor Lahana Salatası
- Fava
- Ayva Tatlısı

- Lebeniye Çorbası
- Fırın Patates
- Ton Balıklı Mısır Salatası
- Zeytinyağlı Enginar
- Aşure

- İşkembe Çorbası
- Zeytin Yağlı Domates Dolması
- Pancar Salatası
- Babagannuş
- Balkabağı Tatlısı

- Balık Çorbası
- Zeytinyağlı Yaprak Sarma
- Mor Havuçlu Mevsim Salata
- Cevizli Baklava
- Mevsim Meyvesi

- Dereotlu Kremalı Mantar Çorba
- Şakşuka
- Patates Salatası
- Çerkez Tavuğu
- Zerde

- Analı Kızılı
- Balkabaklı Humus
- Gavurdağı Salata
- Acılı Ezme
- İncir Uyutması

- Bademli Domates Çorbası
- Zeytinyağlı Börülce
- Başbaşı Tabule
- Yeşil Yağlı Kuru Cacık
- Şekerpare

- Balıkesir Kıvrıkcık Kuzulu
- Toyga Aşı
- Graten Sebze
- Sürk Peynirli Kaşık Salata
- Rus Salatası
- Kadayıf Dolması

- Siyez Bulgurlu Tavuk Çorbası
- Zeytinyağlı Mantar
- Bebek İspanak Salatası
- Atom
- Portakallı Revani

- Köz Patlıcan Çorbası
- Zeytinyağlı Kabak Bastı
- Ton Balıklı Mısır Salata
- Balkabağı Tarator
- Panna Cotta

- Soğuk Ayran Aşı Çorba
- Zeytinyağlı Taze Fasulye
- Semizotu Salatası
- Yeşil Kısır
- Fıstıklı Baklava

- Barbunyalı Karalahana Çorbası
- Barbunya Pilaki
- Göbek Salata
- Kabak Tarator
- Şambalı

- Enginar Çorbası
- Yaprak Sarma
- Roka Salatası
- Pembe Sultan
- Cevizli Baklava

- Düğün Çorbası
- Tereyağlı Pirinç Pilavı
- Lorlu Çoban Salata
- Köpoğlu
- Cheesecake

- Lebeniye Çorbası
- Tarhana Haydari
- Tabule
- Keşkül
- Kestaneli Un Helvası

- Siyez Bulgur Tavuk Çorbası
- Mengen Pilavı
- Kırmızı Biberli Mercimek Salatası
- Girit Ezme
- Etirmek Tatlısı

*haziran* KANTİN & CATERING



## KARABUĞDAYLI TOYGA AŞI ÇORBASI

### Malzemeler

• Karabuğday	200 g
• Nohut	100 g
• Süzme Yoğurt	100 g
• Yumurta	1 adet
• Un	20 g
• Tereyağı	20 g
• Kırmızı Toz Biber	3 adet
• Kuru Nane	2 g
• Tuz	2 g
• Su	300 ml

### Hazırlanış (60 dk.)

1. Karabuğday ve nohutu bir gece önceden ıslatın ve haşlayın.
2. Süzme yoğurt, yumurta ve unu karıştırın, haşlanan buğday suyundan birazını yavaşça ilave ederek karıştırın ve tamamını tencereye boşaltın.
3. Ayrı bir tavada tereyağı, kırmızı toz biber, kuru naneyi beraber kavurun.
4. Kaynamakta olan çorbaya ilave edin ve karıştırın.
5. Kısık ateşte yeterli kıvama gelene kadar kaynatın.



## TAZE SARIMSAKLI ELBASAN TAVA

### Malzemeler

• Dana Eti Kemikli	200 g
• Taze Sarımsak	20 g
• Un	200 g
• Yumurta	2 adet
• Tereyağı	50 g
• Soğan	50 g
• Tuz	5 g
• Kırmızı Toz Biber	3g
• Karabiber	2 g
• Et Suyu	200 ml
• Yoğurt	200 g

### Hazırlanış (60 dk.)

1. Bir tencerede brunoise (minik küp) doğranmış soğanları kavurup, kuşbaşı doğranmış etlerimizi ilave edin.
2. Bir miktar su ekleyerek etler kemiklerinden ayrılıncaya kadar kısık ateşte pişirin.
3. Pişen etleri kemiklerinden ayırarak tuzlayıp bir tepsiye yerleştirin. Üzerine karabiber ve kırmızı pul biber gezdirin.
4. Bir kapta yoğurt, yumurta ve unu homojenize olana kadar iyice çırpın. İçerisine et suyunu ilave edip tekrar karıştırın.
5. Yapmış olduğunuz bu karışımı etlerin üzerine düzgünce dökün.
6. Üzeri kızarıncaya kadar orta dereceli fırında pişirin. Servis tabağına alın, sıcak olarak servise sunun.



## REYHANLI MARUL CACIK

### Malzemeler

• Süzme Yoğurt	400 g
• Kıvrıkcık Marul	100 g
• Dereotu	10 g
• Kuru Nane	4 g
• Sarımsak	3 g
• Tuz	2 g
• Reyhan	5 g
• Zeytinyağı	10 ml
• Su	100 ml

### Hazırlanış (60 dk.)

1. Kıvrıkcık marulu temizlenip kuruttuktan sonra uzun ince şeritler halinde doğrayın.
2. Dereotunu ince ince kesin.
3. Sarımsakları ezin.
4. Reyhanları üst üste dizip ince ince kıyın.
5. Süzme yoğurt, zeytinyağı, sarımsak, tuz ve suyu çırpın.
6. Bütün yeşillikleri karıştırılan yoğurda ekleyin.



## HURMALI MUHALLEBİLİ HİNDİSTAN CEVİZLİ İRMİK HELVASI

### Malzemeler

#### İrmik Helvası

• Tereyağı	125 g
• İrmik	225 g
• Çam Fıstığı	20 g
• Şeker	255 g
• Su	400 g
• Hindistan Cevizi	20 g

#### Hurmalı Muhallebi

• Süt	500 g
• Şeker	60 g
• Nişasta	30 g
• Metro Chef Hurma	100 g

#### Hazırlanış (İrmik Helvası)

1. Su ve şekeri kaynatın, şerbeti hazırlayın ve kenara alın.
2. Tereyağı ve çam fıstığını bir miktar kavurun.
3. İrmiki ekleyin ve renk alana kadar orta ateşte kavurun.
4. Şerbeti ilave edip kaynatın ve çekince ocaktan alıp hindistan cevizi ilave edin.
5. Üzerini kapatıp dinlenmeye bırakın.

#### Hazırlanış (Hurmalı Muhallebi)

1. Süt ve şekeri kaynatın.
2. Çok az soğuk su ile açılan nişastayı ilave edin.
3. Kaynadıktan sonra ocaktan alın, hurma püresi ilave edip karıştırın.
4. İrmik helvasını koyduğunuz kapların üzerine ilave edin.