

RAMAZAN

İzgel

YÖRESEL
TARİFLER

6 ŞEF
ÖNERİ

Aydan ÜSTKANAT
Deniz ORHUN
Elif EDES
Jale BALCI
Melda FARIMAZ ve
Sahrap SOYSAL

ZEYNEP DİNÇ'LE TATLI KEYFİ

Ünlü şeflerden lezzet önerileri

Ramazan sofranızı şenlendirecek tarifler bu kez ünlü kadın şeflerimizden. Lezzet dünyasının çok sevilen 6 şefi; Aydan Üstkanat, Deniz Orhun, Elif Edes, Jale Balcı, Melda Farimaz ve Sahrap Soysal'dan 6 tarifle sizleri baş başa bırakıyoruz.



SAHRAP SOYSAL
Türk yemek uzmanı
ve yazar
@sahrapsoysal

Ispanaklı limonlu sulu köfte

4 KİŞİLİK

KÖFTE İÇİN

- 250 g az yağlı dana kıyma (Dana döş etinden çektilmiş)
- 2 yemek kaşığı pirinç
- 1 adet küçük kuru soğan (Rendelenmiş ve suyu sıkılmış)
- 5-6 dal maydanoz (İnce kıyılmış)
- 5-6 dal dereotu (Varsa ve ince kıyılmış)
- 1/2 çay kaşığı tuz, karabiber, kimyon
- 7 su bardağı sıcak su
- 2 yemek kaşığı tepeleme un

AYRICA

- 1/2 demet ıspanak (Çok ince kıyılmış)
- 5-6 yaprak kuzu kulağı (Varsa ve çok ince kıyılmış)

LİMONLU SOS İÇİN

- 1 adet büyük boy limonun suyu
- 1 adet yumurta sarısı
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı

1 Pirinci bol suyla yıkayıp süzün.

2 Kıyma, pirinç, karabiber, tuz, kimyon, soğan ve maydanozu derin bir kaba koyup macun kıvamına gelinceye kadar, en az 5

dakika sıkıca yoğurduktan sonra bir kenarda bekletin.

3 Bir tepsiye 2 yemek kaşığı un serpin. Avuçlarınız arasında yuvarlayarak hazırladığınız misket ya da vişne büyüklüğündeki köfteleri tepsiye koyup unlayın.

4 Diğer taraftan 7 su bardağı suyu kaynatın. Kaynamaya başlayınca köfteleri ilave edin. Arada sırada karıştırarak tekrar kaynamasını bekleyin.

5 Limonlu sosu hazırlamak için; yumurta sarısı, zeytinyağı ve limon suyunu bir kaseye aktarıp tel çırpıcı yardımıyla çırpın. Kaynayan yemeğin suyundan bir kepçe kadar alıp sosa ekleyin ve sosu ılık hale getirin.

6 Bir taraftan yemeği karıştırırken bir taraftan da limonlu sosu tencereye aktarın. Yaklaşık 10-12 dakika sonra köfteler pişmiş olacaktır. Köfteler pişince ıspanağı ve varsa kuzu kulağını da ilave edin. Karıştırmaya devam ederek 5 daha dakika kaynattıktan sonra ocaktan alın.

7 Üzerini bol kuru nane ve maydanozla süsleyerek servis edin.



AYDAN ÜSTKANAT
Yemek yazarı, stilisti,
fotoğrafçısı

@aydanustkanat
aydanca@aydanustkanat.com



Kumkuatlı kalburabastı

10-12 ADET

- 2 su bardağı zeytinyağı
- 1 su bardağı süt
- 1/2 çay bardağı irmik
- 3 su bardağı un
- Ceviz (İri parçalanmış)

ŞERBETİ İÇİN

- 4 su bardağı şeker (Agave şurubu veya bal)
- 3,5 su bardağı su
- 1/2 adet limon suyu

AYRICA

- 200 g kumkuat
- Vanilya özü

1 Şeker ve suyu bir tencerede 10-15 dakika kaynatın ve ocaktan almadan limon suyunu ekleyip soğumaya bırakın.

2 İrmik ve unu karıştırın. Aynı bir kaptaki karıştırdığınız zeytinyağı ve sütü karışıma ekleyerek yumuşakça bir hamur elde edin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve yuvarladıktan

sonra yassılaştırın. İçine ceviz parçacıkları yerleştirin ve iki ucunu birleştirin. Mutfak rendesinde bastırıp üzerinin kalbur görüntüsünde olmasını sağladıktan sonra fırın tepsisine yerleştirin ve önceden ısıtılmış 180 derecedeki fırında iyice kızartarak (şerbeti dökünce rengi açılacaktır) pişirin. Fırından alıp, sıcakken bekletmeden soğuk şerbeti üzerine dökün.

3 Kumkuatları dilimleyip tencereye alın, suyunu salması için kapağını kapatıp kısık ateşte 3-4 dakika pişirin. Kapağı açıp karıştırarak yumuşatın ve suyunu tamamen çektiirdikten sonra vanilyayı ilave ederek karıştırın. Soğumaya bırakın.

4 Son olarak soğuk kumkuattan tatlıların üzerine tepeleme koyarak süsleyin. Soğuk servis edin.



MELDA FARIMAZ
Özel şef, ürün geliştirme ve
yemek danışmanı



Kereviz çorbası

4-6 KİŞİLİK

- 2 adet kök kereviz (Soyulmuş, küp doğranmış ve limonlu suda bekletilmiş)
- 1 adet patates (Soyulmuş ve küp doğranmış)
- 1 adet soğan (Soyulmuş ve küp doğranmış)
- 2 diş sarımsak (İnce doğranmış)
- 1 l içme suyu
- 1 çay kaşığı deniz tuzu (Silme)
- 1/2 çay kaşığı karabiber (Silme)
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı

FESLEĞEN YAĞI İÇİN

- 15 yaprak taze fesleğen
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1/2 çay kaşığı silme deniz tuzu

1 Tencereye zeytinyağı ekleyip doğradığınız sebzeleri ilave ederek renk almadan kavurun ve tuz, karabiber ile tatlandırın. Suyu ekleyerek kaynamaya bırakın ve 20 dakika piştikten sonra blender'dan geçirin.

2 Başka bir küçük tencerede kaynayan suda fesleğeni 2 dakika haşlayın ve süre sonunda fesleğeni buzlu suya alarak bekletin. Daha sonra fesleğen ile zeytinyağını blender'da çekin ve tekrar buzlu suda bekletin.

3 Kereviz çorbasını servis kaselerine alın ve fesleğenli sosu üzerinde gezdirdikten sonra sıcak servis edin.



ELİF EDES

Şef, proje danışmanı,
yazar, Okan
Üniversitesi öğretim
görevlisi

@s.elifedes

Çıtır yufka & çıtır pastırmalı nohut

4 KİŞİLİK

- 1/2 kg nohut (Veya 1/2 kg konserve nohut)
- 2 adet günlük yufka
- 200 g pastırma
- 3 adet domates (Kabuğu soyulmuş ve küçük doğranmış)
- 1 yemek kaşığı salça
- 2 adet yeşil sivri biber (İnce dilimlenmiş)
- 1 adet küçük soğan (Küçük doğranmış)
- 1 tutam tuz
- 1 tutam karabiber

- 5 – 6 yemek kaşığı yoğurt (Arzuya bağlı olarak 2 diş sarımsak ilave edebilirsiniz)
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı pul biber

- 1 Nohutu 3 – 4 saat suda beklettikten sonra süzerek tuzlu, kaynar suda yumuşayana kadar haşlayın.
- Yufkaları kare parçalar olacak şekilde kesin ve

önceden ısıtılmış 180 derecedeki fırında 10 dakika kadar kızartın. (Arzu ederseniz kızgın yağda da kızartabilirsiniz.)

3 Tereyağını tencerede eritin ve soğanı ilave ederek 5 dakika kavurun. Daha sonra domates, sivri biber, salça, nohut, tuz ve karabiberi ekleyerek orta ateşte kapağı kapalı olarak 15 dakika süreyle pişirin.

4 Pastırmayı istediğiniz büyüklükte doğrayın ve bir tavaya alarak sotelemek suretiyle çıtır hale getirin.

5 Küçük bir tavada tereyağı ve pul biberi birlikte kızdırın.

6 Kızarmış yufka parçalarını servis tabağına alarak nohutu yayın. Üzerine yoğurdu koyun ve kızgın yağı gezdirin. Son olarak çıtır pastırmayı ilave ederek servis edin.



DENİZ ORHUN

Ziraat mühendisi /
master şef

@denizorhunklemantin
klemantin@klemantin.com

Yulaflı pide (Unsuz)

2 KİŞİLİK

- 4 su bardağı yulaf unu
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı fındık yağı
- 1,75 su bardağı (2 su bardağına yakın) su
- 1 adet orta boy soğan
- 1 adet kapya biber
- 2 adet yeşil biber
- 1 adet kabak
- 3 yemek kaşığı ev yapımı krem peynir (Veya labne ya da krem beyaz peynir)
- 1 adet küçük boy domates (Yuvarlak dilimlenmiş)
- 2 diş sarımsak
- 1 avuç rendelenmiş kaşar peynir
- Kuru nane
- Kekik
- Fesleğen
- Tuz
- Karabiber

kağıdı serili fırın tepsisine yayın ve önceden ısıtılmış 180 derecedeki fırında pidenin taban kısmı hafif sertleşinceye kadar pişirin. O pişerken iç kısmını hazırlayabilirsiniz.

2 Soğanları doğradıktan sonra az tuz ve 1 çay kaşığı şekerle karamelize olana kadar kısık ateşte tavada soteleyin.

3 Kabakları işaret parmağınızın birinci boğumu büyüklüğünde (2cm.) olmak üzere ve diğer sebzeleri de arzu ettiğiniz şekilde kesin ve soteleyin.

4 Pide tabanı piştikten sonra krem peyniri istediğiniz gibi kuru nane, fesleğen ve kekikle tatlandırın ve yulaflı tabanın üzerine sürün. Tüm sotelediğiniz sebzeleri pişmiş yulaflı tabanın üzerine yerleştirin. En üste domates ve kaşar peyniri rendesini ekleyin. Tüm tatlar karışıp, kaşar peyniri eriyene kadar önceden ısıtılmış 180 derecedeki fırında pişirin.



JALE BALCI

Şef ve yemek kitabı
yazarı

@jaleblc
jale@lokantafarina.com

Firik bulguru ile kuzu kaburga

4-6 KİŞİLİK

- 1,5 kg kuzu kaburga
- 3 yemek kaşığı yoğurt
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet soğan (Rendelenmiş)
- 4 diş sarımsak (Ezilmiş)
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- Tuz
- Karabiber
- Kırmızı toz biber

- 100 g maş fasulyesi (Haşlanmış)
- 1/2 demet dereotu (Doğranmış)
- 1/2 demet maydanoz (Doğranmış)
- 30 g tereyağı
- 20 g kuşüzümü
- Tuz
- Karabiber

- Yoğurt ve zeytinyağını bir kâsede çırpın.
- Soğan, sarımsak, salça, tuz ve baharatları ilave edip tüm malzeme iyice

özleşinceye kadar karıştırın.

3 Kuzu kaburga etinizin üzerine bıçakla kesikler atın ve sosu bir fırça yardımıyla üzerine sürün.

4 Soslu eti yağlı kâğıtla sarın, açılmaması için bir ip ile bağlayarak buzdolabında iki saat dinlendirin.

5 Dinlenen eti bir fırın tepsisine alın ve önceden ısıtılmış 200 derecedeki fırında 15 dakika pişirin.

6 Daha sonra fırının derecesini 150 dereceye

düşürün ve etiniz iyice yumuşayınca kadar yaklaşık bir saat daha pişirin.

7 Pilav için haşlanmış bulgur ve fasulyeyi harmanlayın ve tereyağını ekleyip karıştırın. Dereotu ve maydanozu tahıl karışımına ekleyin. Son olarak kuşüzümü ve baharatları ekleyin.

8 Servis tabaklarına önce pilavı daha sonra kuzu kaburgayı alın ve sıcak servis edin.

