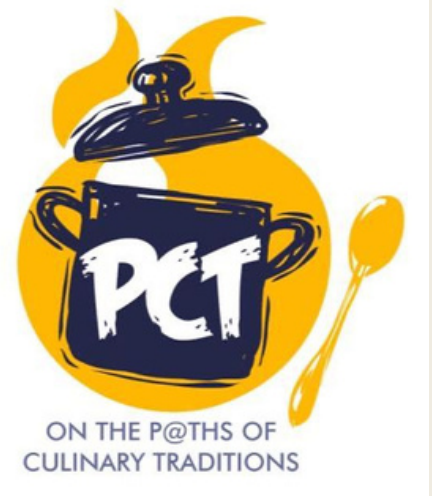




Co-funded by
the European Union



GASTRONOMİ GELENEKLERİNİN İZİNDE



HAZIRLAYANLAR;

- *SKILLSLAB21*
- *STOWARZYSZENIE "SZANSA DLA AKTYWNYCH"*
- *AVRUPA YENİLİKÇİ TOPLUM DERNEĞİ*

BU YAYININ HAZIRLANMASI İÇİN AVRUPA KOMİSYONU'NUN SAĞLADIĞI DESTEK, İÇERİĞİN YALNIZCA YAZARLARIN GÖRÜŞLERİNİ YANSITTIĞI ANLAMINA GELİR VE KOMİSYON, İÇİNDE YER ALAN BİLGİLERİN KULLANIMINDAN SORUMLU TUTULAMAZ.

TARIF DEFTERI



*Polonya
Geleneksel
Mutfağı*



POLONYA ANA YEMEKLER

1. Pierogi

Tarihçe: Polonya mutfağının sevilen lezzetlerinden biri olan pierogi, 13. yüzyıla kadar uzanan zengin bir geçmişe sahiptir. Polonya'da ortaya çıkan pierogi, ayrıntılı dolguları ve karmaşık hazırlıkları nedeniyle başlangıçta soylulara yönelik bir yemek olarak kabul edildi. Ancak zaman geçtikçe çok yönlülüğü, ekonomikliğı ve geniş aileleri besleyebilmesi nedeniyle tüm sosyal sınıflar arasında popüler hale gelmiştir. Pierogi genellikle büyük miktarlarda hazırlandığından özel günler, bayramlar ve festivaller için idealdir.



İçindekiler:

- Hamur:
- 2 su bardağı çok amaçlı un
- 1 büyük yumurta
- 1/2 su bardağı ekşi krema
- 1/4 fincan tereyağı, yumuşatılmış
- 1/2 çay kaşığı tuz
- Dolgu:
- Geleneksel dolgular arasında peynirli patates püresi, lahana turşusu ve mantar veya soğanlı kıyma yer alır.

Hazırlanışı:

1. **Hamuru Hazırlayın:** Büyük bir kapta un ve tuzu karıştırın. Ortasına bir çukur açın ve yumurta, ekşi krema ve yumuşatılmış tereyağını ekleyin. Ellerinizi ya da bir çatalı kullanarak, hamur oluşmaya başlayana kadar ıslak malzemeleri yavaş yavaş una ekleyin.
2. **Hamuru yoğurun:** Hamuru unlanmış bir yüzeye aktarın ve pürüzsüz ve elastik hale gelene kadar yaklaşık 5-7 dakika yoğurun. Hamur çok yapışkan gelirse biraz daha un ekleyin. Yoğurduktan sonra hamuru bir top haline getirin ve streç filme sarın. Oda sıcaklığında en az 30 dakika dinlendirin.
3. **Hamuru Açın:** Dinlendikten sonra hamuru açın ve unlanmış bir yüzeyde yaklaşık 1/8 inç kalınlığında açın. Eşit bir kalınlık elde etmek için oklava kullanın.
4. **Daireleri Kesin:** Yuvarlak bir kesici veya bardak kullanarak açılmış hamurdan daireler kesin. Fazla hamur artıklarını toplayın ve daha fazla daire yapmak için yeniden açın.
5. **Pierogi'yi Doldurun:** Her bir hamur çemberinin ortasına bir kaşık dolusu dolgu (peynirli patates, lahana turşusu ve mantar veya soğanlı kıyma) yerleştirin. Fazla doldurmamaya dikkat edin, çünkü bu pieroginin pişirme sırasında patlamasına neden olabilir. Yarım ay şekli oluşturmak için hamuru dolgunun üzerine katlayın, ardından sızdırmaz hale getirmek için kenarlarını sıkıca sıkıştırın.
6. **Pierogi'yi Haşlayın:** Büyük bir tencerede tuzlu suyu kaynatın. Pierogileri gruplar halinde kaynayan suya dikkatlice bırakın ve yaklaşık 3-5 dakika veya yüzeye çıkana kadar pişirin. Pierogilerin birbirine yapışmasını önlemek için tencereyi aşırı doldurmaktan kaçının.
7. **Servis yapın:** Delikli bir kaşık kullanarak pişmiş pierogileri sudan çıkarın ve iyice süzün. Pierogi'yi ekşi krema, eritilmiş tereyağı veya tercih ettiğiniz sos ve garnitürlerle sıcak olarak servis edin.

Servis şekli: Pierogi geleneksel olarak ekşi krema, kızarmış soğan veya taze otlar eşliğinde ana yemek veya garnitür olarak servis edilir. Yıl boyunca tüketilir ve özellikle ailelerin bu lezzetli köfteleri paylaşmak için bir araya geldiği Polonya'daki bayramlarda ve kutlamalarda popülerdir.

2. Bigos (Avcı Yahnisi)

Tarihçe: "Avcı Yahnisi" olarak da bilinen Bigos, geçmiş yüzyıllar öncesine dayanan geleneksel bir Polonya yemeğidir. Bir köylü yemeği olarak ortaya çıkan bigos, başlangıçta genellikle geyik eti veya yaban domuzu gibi av etlerinin yanı sıra lahana ve diğer sebzeler de dahil olmak üzere mevcut olan her türlü malzemeye yapılırdı. Zamanla, özellikle soğuk kış günlerinde ve bayramlarda tüm sosyal sınıflar tarafından sevilen doyurucu bir yahniye dönüşmüştür.



İçindekiler:

- Lahana turşusu: 1 büyük baş, parçalanmış
- Taze lahana: 1 küçük baş, rendelenmiş
- Çeşitli etler, örneğin:
- Sosis: kielbasa, tütsülenmiş veya taze, dilimlenmiş
- Domuz eti: omuz veya kaburga, doğranmış
- Sığır eti: güveç eti, doğranmış
- Pastırma: doğranmış
- Mantar: kurutulmuş veya taze, dilimlenmiş
- Soğan: 2 büyük, doğranmış
- Sarımsak: 4 diş, kıyılmış
- Kuru erik: çekirdeksiz, doğranmış (isteğe bağlı)
- Domates salçası: 1/4 fincan
- Defne yaprağı: 2-3
- Ardıç meyveleri: 5-6 (isteğe bağlı)
- Kimyon tohumu: 1 çay kaşığı

- Tatlandırmak için tuz ve karabiber

Hazırlanışı:

1. **Lahana turşusunu hazırlayın:** Fazla salamurayı almak için lahana turşusunu soğuk su altında durulayın. İyice süzün ve bir kenara koyun.
2. **Etleri Soteleyin:** Büyük, kalın tabanlı bir tencerede veya Hollanda fırınında, orta ateşte biraz yağ ısıtın. Doğranmış domuz eti, sığır eti ve domuz pastırmasını ekleyin ve kızarana ve hafifçe çıtırlaşana kadar soteleyin.
3. **Aromatikleri ekleyin:** Doğranmış soğanları ve kıyılmış sarımsakları kızarmış etlerle birlikte tencereye ekleyin. Soğanlar yarı saydam ve güzel kokulu olana kadar soteleyin.
4. **Lahana turşusu ve lahanayı ekleyin:** Rendelenmiş lahana turşusunu ve taze lahanayı tencereye ekleyin, et ve aromatiklerle birleşmesi için iyice karıştırın.
5. **Tatlandırıcıları ekleyin:** Domates salçasını, defne yapraklarını, ardıç meyvelerini (kullanılıyorsa), kimyon tohumlarını ve doğranmış kuru erikleri (kullanılıyorsa) karıştırın. Tuz ve karabiber ile tatlandırın.
6. **Yahniyi pişirin:** Malzemelerin üzerini örtecek kadar su veya et suyunu tencereye dökün. Güveci kaynamaya bırakın, ardından ateşi kısın. Kapağını kapatın ve bigos'u ara sıra karıştırarak en az 2-3 saat hafifçe kaynamaya bırakın.
7. **Baharatları Ayarlayın:** Bigos'un tadına bakın ve baharatları gerektiği gibi ayarlayın. İstedığınız lezzet profilini elde etmek için daha fazla tuz, karabiber veya diğer baharatları ekleyin.
8. **Servis yapın:** Bigos zengin ve lezzetli olduğunda servise hazırdır. Yanında ktır ekmek veya haşlanmış patates ile sıcak olarak tadını çıkarın.

Servis şekli: Bigos genellikle ekmek veya patates eşliğinde ana yemek olarak servis edilir. Özellikle soğuk havalarda tek başına rahatlatıcı bir yemek olarak da tüketilebilir. Bigos'un lezzeti zamanla artma eğiliminde olduğundan, artanlar tekrar ısıtılabilir ve birkaç gün boyunca tüketilebilir.

3. Żurek

Tarihçe Geleneksel bir Polonya ekşi çavdar çorbası olan Żurek'in geçmişi ortaçağa kadar uzanmaktadır. Başlangıçta bir köylü yemeği olan Żurek, basit malzemeleri ve doyurucu doğası nedeniyle Polonya diyetinin temelini oluşturuyordu. Özellikle baharın yeniden doğuşunu simgeleyen Paskalya kutlamaları sırasında popülerdi. Zamanla żurek, yıl boyunca sevilen bir ulusal yemeğe dönüşmüştür.



İçindekiler:

- Fermente çavdar unu (žur veya žurek starter)
- Polonya sosisi (kielbasa): 1/2 pound, dilimlenmiş
- Patates: 2 büyük boy, doğranmış
- Haşlanmış yumurta: 2, soyulmuş ve dilimlenmiş
- Sarımsak: 2 diş, kıyılmış
- Soğan: 1 büyük, doğranmış
- Defne yaprağı: 1-2 yaprak
- Çok amaçlı un: 2 yemek kaşığı
- Sebze veya tavuk suyu: 4 su bardağı
- Ekşi krema: servis için
- Taze dereotu: garnitür için
- Tatlandırmak için tuz ve karabiber

Hazırlanışı:

1. **Žurek Tabanını hazırlayın:** Büyük bir tencerede, fermente çavdar ununu (žur veya žurek mayası) paketin üzerindeki talimatları izleyerek suyla karıştırın. Kaynatın, ardından ısıyı düşürün ve karışım hafifçe koyulaşana kadar ara sıra karıştırarak yaklaşık 15-20 dakika pişirin. Bir kenara koyun.
2. **Aromatikleri soteleyin:** Ayrı bir tavada bir miktar yağı orta ateşte ısıtın. Doğranmış soğanı ve kıyılmış sarımsağı ekleyin ve yumuşayıp kokusu çıkana kadar soteleyin.
3. **Sosis ve Patatesleri ekleyin:** Dilimlenmiş Polonya sosisini (kielbasa) sotelenmiş soğan ve sarımsakla birlikte tencereye ekleyin. Sosis hafifçe kahverengileşmeye başlayana kadar birkaç dakika pişirin. Ardından küp küp doğranmış patatesleri ve defne yaprağını tencereye ekleyin.

4. **Roux'u hazırlayın:** Unu sosis ve patates karışımının üzerine serpin, eşit şekilde kaplanması için sürekli karıştırın. Unun hafifçe kızarması için bir iki dakika daha pişirin.
5. **Žurek Tabanı ile birleştirin:** Sebze veya tavuk suyunu Žurek tabanının bulunduğu tencereye dökün ve birleştirmek için iyice karıştırın. Çorbayı orta ateşte kaynamaya bırakın.
6. **Çorbayı pişirin:** Çorba kaynamaya başladıktan sonra tencerenin kapağını kapatın ve yaklaşık 15-20 dakika ya da patatesler yumuşayıp pişene kadar pişmeye bırakın.
7. **Çeşniyi Ayarlayın:** Çorbanın tadına bakın ve gerekirse tuz ve karabiberle çeşnisini ayarlayın. İsterseniz daha güçlü bir ekşi lezzet için daha fazla žur veya žurek starter de ekleyebilirsiniz.
8. **Servis yapın:** Sıcak žurek çorbasını kaselere paylaşın. Her bir porsiyonu haşlanmış yumurta dilimleri, bir top ekşi krema ve bir tutam taze dereotu ile süsleyin.

Servis şekli: Žurek geleneksel olarak, özellikle Paskalya kutlamaları sırasında sıcak servis edilir ve genellikle çavdar ekmeği veya haşlanmış patates ile birlikte sunulur. Polonya'da ve ötesinde birçok kişi tarafından sevilen rahatlatıcı ve doyurucu bir çorbadır.

4. Gołąbki

Tarih:

Gołąbki, "go-WOHMP-kee" olarak telaffuz edilir, yüzyıllar öncesine dayanan geleneksel bir Polonya yemeğidir. "Gołąbki" adı Lehçe'de "küçük güvercinler" anlamına gelir ve muhtemelen sarılmış lahana yapraklarının tombul küçük kuşlara benzeyen şekline atıfta bulunur. Polonya mutfağında sevilen bir yemektir ve Ukrayna mutfağında "holubtsi" gibi farklı isimler altında diğer Doğu Avrupa ülkelerinde de popülerdir.

Gołąbki muhtemelen bir köylü yemeği olarak ortaya çıkmış, lahana, tahıl ve domuz ya da sığır eti gibi erişilebilir et gibi hazır malzemelerden yararlanmıştır. Zamanla Polonyalı evlerde temel bir yemek haline gelmiş ve genellikle özel günlerde ve aile toplantılarında servis edilmiştir.



İçindekiler:

Lahana sarması için:

1. **Lahana Yaprakları:** Tipik olarak yeşil lahana yaprakları kullanılır, ancak savoy lahanası da kullanılabilir.
2. **Kıyma:** Sığır eti, domuz eti veya her ikisinin karışımı yaygın olarak kullanılır. Bazı tariflerde dana veya kuzu eti gibi diğer etler de kullanılabilir.
3. **Pirinç:** Beyaz pirinç gelenekseldir, ancak kahverengi pirinç veya hatta arpa da kullanabilirsiniz.
4. **Soğan:** İnce doğranmış soğan dolguya lezzet katar.
5. **Baharatlar:** Tuz, karabiber ve bazen sarımsak dolguyu çeşnilendirmek için kullanılır.
6. **Yumurta:** Dolgu malzemelerini birbirine bağlamak için genellikle yumurta eklenir.

Sos için:

1. **Domates Sosu:** Domates bazlı bir sos goğabki sosunun temelini oluşturur.
2. **Et suyu:** Domates sosunu inceltmek ve lezzet katmak için genellikle tavuk veya sebze suyu kullanılır.
3. **Şeker:** Domates sosunun asiditesini dengelemek için bazen az miktarda şeker eklenir.
4. **Sirke:** Bir miktar sirke sosa keskin bir lezzet katar.
5. **Un:** Bazı tariflerde sosu koyulaştırmak için un kullanılır.

Hazırlık Prosedürü:

1. Lahana Yapraklarını Hazırlayın:

- Lahananın çekirdeklerini çıkarın ve yaprakları yumuşayana kadar kaynar suda haşlayın.
- Yaprakları dikkatlice çıkarın ve sert orta sapı kesin.

2. Dolguyu hazırlayın:

- Pirinci paket talimatlarına göre pişirin ve soğumaya bırakın.
- Bir karıştırma kabında kıyma, pişmiş pirinç, doğranmış soğan, tuz, karabiber ve istediğiniz diğer baharatları karıştırın. İyice karıştırın.
- İsteğe bağlı olarak, daha fazla lezzet için soğanları dolguya eklemekten önce soteleyebilirsiniz.

3. Lahana rulolarını sarın:

- Her bir lahana yaprağının üzerine iç malzemeden bir parça koyun.
- Yaprığı dolgunun etrafına sıkıca sarın, düzgün bir rulo oluşturmak için ilerledikçe kenarları içeri sokun.

4. Bir fırın kabına yerleştirin:

- Sarılmış lahana yapraklarını bir fırın kabına dikişleri aşağı gelecek şekilde yerleştirin, pişirme sırasında çözölmelerini önlemek için birbirlerine sıkıca oturtun.

5. Sosu hazırlayın:

- Ayrı bir kapta domates sosu, et suyu, şeker, sirke ve unu iyice karışana kadar karıştırın.
- Çeşniyi damak tadınıza göre ayarlayın.

6. Pişir:

- Sosu lahana rulolarının üzerine dökün ve iyice kaplanmalarını sağlayın.
- Fırın kabının üzerini folyo ile kapatın ve önceden ısıtılmış 350°F (175°C) fırında yaklaşık 1 ila 1,5 saat veya lahana ruloları iyice pişip yumuşayana kadar pişirin.

7. Servis yapın:

- Piştikten sonra folyoyu çıkarın ve servis etmeden önce yemeğin biraz soğumasını bekleyin.
- Goğabki genellikle bir parça ekşi krema veya maydanoz gibi taze otlarla süslenerek sıcak olarak servis edilir.

Sonuç:

Golabki, Polonya mutfağında zengin bir geçmişe sahip rahatlatıcı ve doyurucu bir yemektir. Basit ama lezzetli malzeme kombinasyonu ve titiz hazırlığı, onu aileler arasında ve toplantılarda favori yapar ve Doğu Avrupa yemeklerinin sıcaklığını ve geleneğini somutlaştırır.

5. Kotlet schabowy

Tarih:

Kotlet schabowy, genellikle sadece schabowy olarak anılır, zengin bir mutfak mirasına sahip klasik bir Polonya yemeğidir. Yemeğin adı İngilizce'de "domuz pirzolası" anlamına gelir ve ana malzemesini ve hazırlama yöntemini yansıtır. Yüzyıllardır Polonya mutfağının temelini oluşturmaktadır ve ülkenin mutfak geleneklerine derinlemesine işlemiştir.

Kotlety schabowe'nin kökenleri, domuz etinin Polonya'da, özellikle de soylular arasında yaygın bir et olduğu Orta Çağ'a kadar uzanmaktadır. Zaman içinde tüm sosyal sınıflar arasında popüler hale gelen yemek, günümüzde Polonya'nın dört bir yanındaki aileler ve dünyanın dört bir yanındaki Polonya toplulukları tarafından sevilen bir rahat yemektir.



İçindekiler:

Domuz Pirzolası için:

1. **Domuz filetosu:** İnce dilimlenmiş domuz filetosu veya domuz pirzolası ana malzemedir. Et tipik olarak kemiksizdir ve eşit kalınlıkta dövülür.
2. **Un:** Çok amaçlı un, domuz pirzolarlarını kaplamak için kullanılır ve kızartıldığında çıtır bir dış tabaka sağlar.
3. **Yumurta:** Çırpılmış yumurta, unun domuz pirzolasına yapışmasına yardımcı olmak için bağlayıcı bir madde olarak kullanılır.
4. **Ekmek kırıntıları:** Genellikle beyaz ekmekten yapılan ince ekmek kırıntıları, domuz pirzolasını kaplayarak doku ve lezzet katar.
5. **Tuz ve Biber:** Bu temel baharatlar domuz pirzolasının lezzetini artırır.

Kızartmak için:

1. **Yağ:** Kızartma için bitkisel yağ veya ayçiçek yağı gibi yüksek dumanlanma noktasına sahip nötr tada sahip yağ kullanılır.

Lezzet için İsteğe Bağlı Malzemeler:

1. **Sarımsak:** Kırılmış sarımsak ekstra lezzet için yumurta yıkamaya veya ekmek kırıntılarına eklenebilir.
2. **Otlar:** Maydanoz, kekik veya mercanköşk gibi taze veya kurutulmuş otlar ilave baharat için ekmek kırıntılarına eklenebilir.

Hazırlık Prosedürü:

1. Domuz Pirzolarını hazırlayın:

- Her bir domuz pirzolasını iki streç film ya da parşömen kağıdı arasına yerleştirin.
- Domuz pirzolarını yaklaşık ¼ inç kalınlığa gelene kadar dövmek için bir et tokmağı veya ağır bir tavanın tabanını kullanın. Bu eti yumuşatır ve eşit şekilde pişmesini sağlar.

2. Ekmek İstasyonunu Kurun:

- Üç sığ kase veya tabak hazırlayın: birine un, birine çırpılmış yumurta ve birine de galeta unu koyun. Her bir parçayı tuz ve karabiberle çeşnilendirin.
- İsteğe bağlı olarak, ekstra lezzet için ekmek kırıntılarına kırılmış sarımsak ve otlar ekleyebilirsiniz.

3. Domuz pirzolarını ekmekleyin:

- Her bir domuz pirzolasını una bulayın ve fazlalıkları silkeleyin.
- Unlanmış domuz pirzolasını çırpılmış yumurtaya batırın ve iyice kaplayın.
- Son olarak, domuz pirzolasını galeta unu ile kaplayın ve galeta ununun eşit şekilde yapışmasını sağlamak için hafifçe bastırın.

4. Domuz Pirzolarını kızartın:

- Yağı büyük bir tavada orta-yüksek ateşte ısınana ancak tütmeğe kadar ısıtın.

- Pane edilmiş domuz pirzolarlarını dikkatlice kızgın yağa yerleştirin, tavayı aşırı doldurmamak için gerekirse gruplar halinde çalışın.
- Domuz pirzolarlarının her iki tarafını 3-4 dakika veya altın sarısı kahverengi olana ve iyice pişene kadar kızartın. İç sıcaklık 145°F'ye (63°C) ulaşmalıdır.
- Pişen domuz pirzolarlarını fazla yağın süzmek için kağıt havlu serili bir tabağa aktarın.

5. Servis yapın:

- Kotlety schabowe geleneksel olarak patates püresi, haşlanmış veya salamura sebze, lahana turşusu veya salata gibi garnitürler eşliğinde sıcak olarak servis edilir.
- Daha fazla tazelik ve lezzet için genellikle limon dilimleri ve kıyılmış maydanozla süslenirler.

Sonuç:

Kotlety schabowe, sadeliği, doyurucu lezzeti ve çıtır dokusuyla sevilen, zamana meydan okuyan mükemmel bir Polonya yemeğidir. İster rahatlatıcı bir aile yemeği olarak ister özel günlerde servis edilsin, bu domuz pirzolası Polonya'nın zengin mutfak mirasını temsil eder ve Polonya mutfağının değerli bir parçası olmaya devam eder.

6. Barszcz

Tarih:

Borş çorbası olarak da bilinen Barszcz, Doğu Avrupa mutfağında yüzyıllardır sevilerek tüketilen bir çorbadır. Kökenleri, başlangıçta yabani otlar ve sebzelerle yapıldığı Ukrayna bölgesine kadar uzanmaktadır. Zamanla tarifi gelişerek Polonya, Rusya ve diğer komşu ülkelerin mutfaklarının vazgeçilmezi haline gelmiştir.

Polonya'da barszcz, mutfak geleneklerinde özel bir yere sahiptir ve genellikle Noel Arifesi (Wigilia) gibi bayramlarda başlangıç olarak servis edilir. Polonya'da barszcz'ın her biri kendine özgü lezzet profiline ve malzemelere sahip çeşitli bölgesel varyasyonları vardır.



İçindekiler:

Et suyu için:

1. **Pancar:** Barzcz'a kendine özgü kırmızı rengini ve topraksı lezzetini veren ana bileşen.
2. **Su veya Et Suyu:** Çorba için temel olarak kullanılır. Sebze veya tavuk suyu lezzet derinliği katar, ancak su da kullanılabilir.
3. **Soğan:** Et suyuna lezzet katar.
4. **Havuçlar:** Et suyunun tatlılığını ve rengini artırır.
5. **Kereviz:** Et suyuna aromatik lezzet sağlar.
6. **Sarımsak:** İsteğe bağlı, et suyunun lezzetine derinlik katar.
7. **Defne Yaprakları:** Et suyunu çeşnilendirmek için kullanılır.
8. **Tuz ve karabiber:** Tatlandırmak için baharatlayın.

Ekşi Baz için:

1. **Ekşi Pancar:** Geleneksel olarak et suyunu ekşitmek için fermente pancar veya pancar kvası kullanılır. Alternatif olarak limon suyu veya sirke de kullanılabilir.
2. **Şeker:** Ekşi bazın asitliğini dengeler.

Garnitür için:

1. **Taze Dereotu:** Çorbaya taze bitkisel bir lezzet ve garnitür katar.
2. **Ekşi Krema:** İsteğe bağlı, servis için.

Hazırlık Prosedürü:

1. Et Suyunu Hazırlayın:

- Pancar, soğan, havuç ve kerevizi soyun ve doğrayın.
- Büyük bir tencerede doğranmış sebzeleri, sarımsağı (eğer kullanıyorsanız), defne yapraklarını ve su ya da et suyunu karıştırın.
- Karışımı kaynatın, ardından ısıyı düşürün ve yaklaşık 30-40 dakika veya sebzeler yumuşayana ve et suyu lezzetlenene kadar pişirin.
- Et suyunu tuz ve karabiberle tatlandırın.

2. Ekşi Tabanı hazırlayın:

- Ekşi pancar veya pancar kvası kullanıyorsanız, sıvıyı süzün ve daha sonra kullanmak üzere ayırın. Limon suyu veya sirke kullanıyorsanız, istediğiniz miktarı ölçün.
- İstenilen ekşilik seviyesine ulaşmak için miktarı ayarlayarak ekşi bazı et suyuna karıştırın.
- Gerekirse asitliği dengelemek için şeker ekleyin. Baharatları gerektiği gibi ayarlayın.

3. Süzme (İsteğe Bağlı):

- Daha pürüzsüz bir doku için, katı sebzeleri çıkarmak için suyu süzebilirsiniz. Alternatif olarak, daha rustik bir doku için onları içinde bırakabilirsiniz.

4. Servis yapın:

- Barszcz'ı kaselere doldurun ve doğranmış taze dereotu ile süsleyin.
- İsteğe bağlı olarak üzerine bir top ekşi krema koyarak sıcak servis yapın.
- Barszcz tek başına ya da yanında ekmek veya haşlanmış patates ile tüketilebilir.

Sonuç:

Barszcz, Polonya ve Doğu Avrupa'nın zengin mutfak mirasını temsil eden lezzetli ve rahatlatıcı bir çorbadır. İster bayram kutlamalarında geleneksel bir yemek olarak servis edilsin, ister soğuk bir kış gününde içilsin, canlı rengi, topraksı tadı ve aromatik bitkileri onu Polonya mutfağının sevilen bir parçası haline getirir.

POLONYA GARNİTÜRLERİ

1. Kopytka

Tarih:

Kopytka, "koh-PIT-kah" olarak telaffuz edilen, Orta ve Doğu Avrupa mutfak geleneklerine kadar uzanan geleneksel bir Polonya yemeğidir. "Kopytka" adı, küçük toynaklara veya gnocchi'ye benzeyen köfte şekline atıfta bulunarak Lehçe'de "küçük toynaklar" anlamına gelir.

Başlangıçta kopytka, patatesin temel ürün olduğu Polonyalı evlerde yaygın olan artık patatesleri değerlendirmenin bir yoluydu. Zamanla başlı başına sevilen bir yemek haline gelen kopytka, günümüzde Polonya'da ve dünyanın dört bir yanındaki Polonya topluluklarında rahatlatıcı bir yiyecek olarak tüketilmektedir.



İçindekiler:

Hamur için:

1. **Patatesler:** Russet veya Yukon Gold patatesleri nişastalı dokuları için yaygın olarak kullanılır.
2. **Un:** Hamuru bağlamak için çok amaçlı un kullanılır.
3. **Yumurta:** Zenginlik katar ve hamuru birbirine bağlamaya yardımcı olur.
4. **Tuz:** Köftenin lezzetini arttırmak için baharat.

Lezzet için İsteğe Bağlı Malzemeler:

1. **Tereyağı:** Bazı tariflerde hamura veya pişmiş köfteleri sotelemek için tereyağı gerekir.

2. **Galeta unu:** Ekstra doku için köfteleri kaplamak için kullanılır.

Hazırlık Prosedürü:

1. Patatesleri pişirin:

- Patatesleri soyun ve parçalara ayırın.
- Patatesleri tuzlu su dolu büyük bir tencereye koyun ve kaynatın.
- Patatesleri çatalla yumuşayıncaya kadar, genellikle yaklaşık 15-20 dakika pişirin.
- Patatesleri iyice süzün ve hafifçe soğumalarını bekleyin.

2. Patatesleri ezin:

- Patatesler elle tutulabilecek kadar soğuduktan sonra, patates ezici veya ricer kullanarak pürüzsüz olana kadar ezin. Pürüzsüz bir hamur için topaklanmaları gidermek önemlidir.

3. Hamuru Hazırlayın:

- Büyük bir karıştırma kabında patates püresi, un, çırpılmış yumurta ve tuzu karıştırın.
- Malzemeleri yumuşak bir hamur oluşana kadar karıştırın. Fazla karıştırmamaya dikkat edin, çünkü bu köfteleri sertleştirebilir.

4. Köfteleri şekillendirin:

- Hafifçe unlanmış bir yüzeyde hamuru daha küçük parçalara bölün.
- Her bir porsiyonu yaklaşık 1/2 inç kalınlığında uzun bir ip haline getirin.
- Bir bıçak kullanarak ipi yaklaşık 1 inç uzunluğunda küçük parçalar halinde kesin.
- İsteğe bağlı olarak, her bir hamur tatlısının yüzeyine çatalla çentikler açabilirsiniz, bu da sosun üzerlerine yapışmasına yardımcı olur.

5. Köfteleri pişirin:

- Büyük bir tencerede tuzlu suyu hafifçe kaynatın.
- Köfteleri kaynayan suya dikkatlice bırakın, aşırı kalabalıktan kaçınmak için gerekirse gruplar halinde çalışın.
- Köfteleri yaklaşık 2-3 dakika veya yüzeye çıkana kadar pişirin. Bu onların piştiğini gösterir.

6. Servis yapın:

- Delikli bir kaşık kullanarak pişmiş köfteleri bir servis tabağına aktarın.
- İsteğe bağlı olarak, pişmiş köfteleri eritilmiş tereyağına atabilir ve ekstra lezzet ve doku için ekmek kırıntıları serpebilirsiniz.

- Kopytka'yı en sevdiğiniz sos veya soslar eşliğinde sıcak olarak servis edin. Mantar sosu veya gulaş gibi tuzlu soslarla iyi uyum sağlarlar veya sadece ekşi krema ve frenk soğanı ile servis edilebilirler.

Sonuç:

Kopytka, Polonya mutfağında nesillerdir sevilerek tüketilen basit ama lezzetli bir patates köftesidir. İster garnitür ister ana yemek olarak servis edilsin, yumuşak dokusu ve hafif patates aroması sayesinde her yemeğe rahatlatıcı bir katkı sağlar. Sadece birkaç temel malzeme ve basit hazırlama teknikleri ile kopytka, damak tadınıza uyacak şekilde özelleştirilebilen çok yönlü bir yemektir.

2. Kapusta kiszona

Tarih:

"kah-POOS-tah kee-SOH-nah" olarak telaffuz edilen kapusta kiszona, Türkçe'de " lahana turşusu " anlamına gelir. Polonya ve diğer Doğu Avrupa ülkelerinde yüzyıllardır sevilerek tüketilen fermente bir lahana yemeğidir. Lahana turşusunun Avrupa mutfağında uzun bir geçmişi vardır ve üretim ve tüketimine ilişkin referanslar antik çağlara kadar uzanmaktadır.

Polonya'da kapusta kiszona mutfak geleneklerinde özel bir yere sahiptir ve genellikle taze sebzelerin az olduğu kış aylarıyla ilişkilendirilir. Fermantasyon, lahanayı uzun süre muhafaza etmek için kullanılan bir yöntemdi ve insanların yıl boyunca lahananın besleyici faydalarından yararlanmasını sağlıyordu. Günümüzde kapusta kiszona, Polonya mutfağında hem eşsiz lezzeti hem de sağlığa faydaları nedeniyle sevilen bir yemek olmaya devam etmektedir.



İçindekiler:

Fermantasyon için:

1. **Lahana:** Beyaz lahana, lahana turşusu yapmak için kullanılan en yaygın çeşittir, ancak kırmızı lahana gibi diğer türler de kullanılabilir.
2. **Tuz:** Fermantasyon süreci için gerekli olan tuz, lahanadaki nemin çekilmesine yardımcı olur ve yararlı bakterilerin büyümesine elverişli bir ortam yaratır.
3. **Su:** Bazı tariflerde tuzun çözülmesine yardımcı olmak ve fermantasyon sırasında lahanayı örtmek için az miktarda su gerekir.

Lezzet için İsteğe Bağlı Malzemeler:

1. **Kimyon Tohumları:** Birçok lahana turşusu tarifinde geleneksel olarak kullanılan kimyon tohumu, hazır yemeğe farklı bir lezzet katar.
2. **Ardıç Meyveleri:** Bir diğer yaygın eklenti olan ardıç meyveleri lahana turşusuna hafif meyvemsi ve aromatik bir tat verir.

3. **Elmalar:** Bazı tariflerde ilave tatlılık ve karmaşık lezzet için rendelenmiş veya dilimlenmiş elma bulunur.
4. **Soğan:** Ek lezzet için dilimlenmiş soğan eklenebilir.

Hazırlık Prosedürü:

1. Lahanaı hazırlayın:

- Hasar görmüş veya solmuş dış yaprakları çıkarın.
- Lahanaı soğuk su altında durulayın ve kağıt havlu ile kurulayın.
- Lahanaı dörde bölün ve çekirdeklerini çıkarın.
- Lahanaı keskin bir bıçak veya mandolin dilimleyici kullanarak ince ince dilimleyin. Mutfak robotu kullanarak da parçalayabilirsiniz.

2. Lahanaı tuzlayın:

- Büyük bir karıştırma kabında veya güveçte, dilimlenmiş lahanaı tuzla birlikte katlayın.
- Ellerinizi kullanarak tuzu lahanaı masaj yaparak yedirin, hücre duvarlarını parçalayın ve doğal suyunu salmasını sağlayın. Bu işlem fermantasyon süreci için gereklidir.

3. Tatlandırıcıları Ekleyin (İsteğe Bağlı):

- İsterseniz lahana karışımına kimyon tohumu, ardıç meyvesi, rendelenmiş elma ve dilimlenmiş soğan ekleyin. Tatlandırıcıları eşit olarak dağıtmak için iyice karıştırın.

4. Lahanaı paketleyin:

- Lahana karışımını temiz bir güveç veya fermantasyon kabına aktarın, hava boşluklarını gidermek için ellerinizle veya bir kurcalayıcı ile sıkıca bastırın.
- Lahana kendi suyuna batırılmış olmalıdır. Gerekirse, lahanaı tamamen örtmek için az miktarda su ekleyin.

5. Lahana turşusunu mayalayın:

- Güvecin üzerini temiz bir bez veya kapakla kapatarak hava dolaşımının devam etmesini sağlayın.
- Kabı serin ve karanlık bir yerde, ideal olarak oda sıcaklığında, yaklaşık 1-2 hafta bekletin. Fermantasyon süresi, sıcaklık ve ekşilik seviyesi için kişisel tercih gibi faktörlere bağlı olarak değişebilir.
- Lahana turşusunu periyodik olarak kontrol edin, yüzeyde oluşabilecek köpükleri sıyırın ve lahanaı bastırarak su altında kalmasını sağlayın.

6. Tadına bakın ve saklayın:

- İstenilen fermantasyon süresinden sonra, istenilen ekşilik seviyesine ulaşp ulaşmadığını belirlemek için lahana turşusunu tadın.

- İsteğinize göre fermente olduktan sonra lahana turşusunu temiz, hava geçirmez kaplara aktarın ve buzdolabında saklayın. Yavaşça mayalanmaya devam edecek ve zamanla daha fazla lezzet geliştirecektir.

7. Servis yapın:

- Kapusta kiszona, çeşni, garnitür veya çeşitli tariflerde bileşen olarak kullanılabilir. Kielbasa, pierogi ve patates yemekleri gibi doyurucu yemeklerle iyi uyum sağlar.

Sonuç:

Kapusta kiszona, zengin bir geçmişe ve eşsiz bir lezzet profiline sahip klasik bir Polonya yemeğidir. Basit malzemelerden yapılan ve doğal bir süreçle fermente edilen lahana turşusu sadece lezzetli olmakla kalmaz, aynı zamanda faydalı probiyotikler ve besinlerle doludur. İster tek başına ister diğer yemeklere dahil edilerek tüketilsin, kapusta kiszona Polonya mutfağının sevilen bir parçası olmaya devam ediyor.

3. Kluski śląskie

Tarih:

Kluski śląskie, "kloo-skee shlahn-skee" olarak telaffuz edilir ve Türkçe'de "Silezya köftesi" anlamına gelir. Polonya, Almanya ve Çek Cumhuriyeti'nin bir bölümünü kapsayan Silezya bölgesinin geleneksel bir yemeğidir. Kluski śląskie, bölgenin mutfak geleneklerinde birkaç yüzyıl öncesine dayanan uzun bir geçmişe sahiptir.

Başlangıçta patates ve un gibi basit malzemelerle yapılan kluski śląskie, Silezya'daki işçi sınıfı için temel bir yiyecek haline gelmiştir. Zamanla, genellikle bayramlarda ve aile toplantılarında servis edilen sevilen bir bölgesel spesiyaliteye dönüştü. Günümüzde kluski śląskie, doyurucu dokusu ve çok çeşitli yemeklere eşlik etmedeki çok yönlülüğü ile Polonya'nın her yerinde ve ötesinde beğeniyle tüketilmektedir.



İçindekiler:

Köfte için:

1. **Patatesler:** Russet veya nişastalı patatesler genellikle dokuları için kullanılır.
2. **Un:** Hamuru bağlamak için çok amaçlı un veya patates unu kullanılır.
3. **Yumurta:** Zenginlik katar ve hamuru birbirine bağlamaya yardımcı olur.
4. **Tuz:** Köftenin lezzetini arttırmak için baharat.

Hazırlık Prosedürü:

1. Patatesleri pişirin:

- Patatesleri soyun ve parçalara ayırın.
- Patatesleri tuzlu su dolu büyük bir tencereye koyun ve kaynatın.
- Patatesleri çatalla yumuşayıncaya kadar, genellikle yaklaşık 15-20 dakika pişirin.
- Patatesleri iyice süzün ve hafifçe soğumalarını bekleyin.

2. Patatesleri ezin:

- Patatesler elle tutulabilecek kadar soğuduktan sonra, patates ezici veya ricar kullanarak pürüzsüz olana kadar ezin. Pürüzsüz bir hamur için topaklanmaları gidermek önemlidir.

3. Hamuru Hazırlayın:

- Büyük bir karıştırma kabında patates püresi, un, çırpılmış yumurta ve tuzu karıştırın.
- Malzemeleri yumuşak bir hamur oluşana kadar karıştırın. Fazla karıştırmamaya dikkat edin, çünkü bu köfteleri sertleştirebilir.

4. Köfteleri şekillendirin:

- Hafifçe unlanmış bir yüzeyde hamuru daha küçük parçalara bölün.
- Her bir porsiyonu yaklaşık 1/2 inç kalınlığında uzun bir ip haline getirin.
- Bir bıçak kullanarak ipi yaklaşık 1 inç uzunluğunda küçük parçalar halinde kesin.
- İsteğe bağlı olarak, her bir parçayı küçük bir oval veya yastık şekline getirmek için parmaklarınızı kullanabilirsiniz.

5. Köfteleri pişirin:

- Büyük bir tencerede tuzlu suyu hafifçe kaynatın.
- Köfteleri kaynayan suya dikkatlice bırakın, aşırı kalabalıktan kaçınmak için gerekirse gruplar halinde çalışın.
- Köfteleri yaklaşık 2-3 dakika veya yüzeye çıkana kadar pişirin. Bu onların piştiğini gösterir.

6. Servis yapın:

- Delikli bir kaşık kullanarak pişmiş köfteleri bir servis tabağına aktarın.
- Kluski śląskie genellikle tuzlu soslar veya soslar eşliğinde sıcak olarak servis edilir. Güveç, rosto ve doyurucu et yemekleri gibi yemeklerle iyi uyum sağlarlar.

Sonuç:

Kluski śląskie, Polonya'nın Silezya bölgesinden gelen, doyurucu dokusu ve çok yönlülüğü ile sevilen geleneksel bir yemektir. Patates, un ve yumurta gibi basit malzemelerden yapılan bu yemeğin hazırlanması kolaydır ve rahatlatıcı bir garnitür olarak ya da daha büyük bir yemeğin parçası olarak tüketilebilir. İster bayramlarda servis edilsin, ister rahatlatıcı bir aile yemeği olarak tadını çıkarın, kluski śląskie Polonya mutfağının değerli bir parçası olmaya devam ediyor.

4. Placki ziemniaczane

Tarih:

"PLAHTS-kee zheem-NYA-chah-neh" olarak telaffuz edilen Placki ziemniaczane, nesiller boyu sevilerek tüketilen geleneksel Polonya patatesli krepleridir. Polonya mutfağında sadeliği ve lezzetli tadıyla bilinen klasik bir yemektir. Patatesli krepler Avrupa mutfağında uzun bir geçmişe sahiptir ve kıta genelinde birçok ülkede varyasyonları bulunur.

Polonya'da placki ziemniaczane, özellikle patatesin yaygın bir ürün olduğu kırsal bölgelerde yüzyıllardır temel bir gıda olmuştur. Özellikle diğer malzemelerin kıt olduğu zamanlarda aileler için doyurucu ve tok tutucu bir öğün sağlamıştır. Bugün, placki ziemniaczane Polonya'da sevilen bir yemek olmaya devam etmekte ve ülkenin dört bir yanındaki evlerde ve restoranlarda rahatlatıcı bir yiyecek olarak tüketilmektedir.



İçindekiler:

1. **Patatesler:** Russet veya nişastalı patatesler genellikle dokuları için kullanılır.
2. **Soğan:** Patatesli kreplere lezzet katar.
3. **Yumurta:** Malzemelerin birbirine bağlanmasına yardımcı olur.
4. **Un:** Çok amaçlı un, karışımı bağlamak ve kreplere yapı kazandırmak için kullanılır.
5. **Tuz ve karabiber:** Kreplerin lezzetini arttırmak için baharatlar.
6. **Yağ:** Kızartma için bitkisel yağ veya ayçiçek yağı gibi nötr tada sahip yağ kullanılır.

Hazırlık Prosedürü:

1. Patates ve soğanı rendeleyin:

- Patatesleri ve soğanı soyun, ardından bir kutu rendenin ince tarafını veya bir mutfak robotunu kullanarak rendeleyin.
- Rendelenmiş patatesleri ve soğanı temiz bir mutfak havlusuna veya tülbente koyun ve mümkün olduğunca fazla nemi sıkın. Bu adım kreplerin vıcık vıcık olmasını önlemeye yardımcı olur.

2. Malzemeleri karıştırın:

- Büyük bir karıştırma kabında rendelenmiş patates ve soğanı çırpılmış yumurta, un, tuz ve karabiber ile karıştırın.
- Malzemeleri iyice birleşene kadar karıştırın. Karışım kalın ve yapışkan olmalı, ancak çok ıslak olmamalıdır.

3. Yağı ısıtın:

- Büyük bir tavada veya kızartma tenceresinde bol miktarda yağı orta-yüksek ateşte ısıtın. Yağ, az miktarda hamur eklendiğinde cızırdıyacak kadar sıcak olmalıdır.

4. Krepleri şekillendirin:

- Bir kaşık veya ölçü kabı kullanarak patates karışımından bir parça alın ve dikkatlice kızgın yağın içine bırakın.
- Hamur tepeciğini kaşığın arkasıyla düzleştirerek yaklaşık 1/4 ila 1/2 inç kalınlığında bir krep şekli oluşturun.

5. Krepleri kızartın:

- Krepleri her iki tarafta 3-4 dakika veya altın sarısı kahverengi ve çıtır olana kadar pişirin.
- Eşit kızarma sağlamak için krepleri pişirmenin yarısında dikkatlice çevirmek için bir spatula kullanın.

6. Süzün ve servis yapın:

- Patates krepleri piştikten sonra fazla yağın süzmek için kağıt havlu serili bir tabağa aktarın.
- Placki ziemniaczane'yi ekşi krema, elma püresi veya en sevdiğiniz soslarla birlikte sıcak olarak servis edin.
- Placki ziemniaczane genellikle basit bir salata veya salamura sebze eşliğinde garnitür veya ana yemek olarak tüketilir.

Sonuç:

Placki ziemniaczane, Polonya mutfağında sevilen bir yemektir; dışı çıtır çıtır, içi yumuşaktır. Patates, soğan ve un gibi basit malzemelerden yapılan bu yemeğin hazırlanması kolay ve inanılmaz lezzetlidir. İster atıştırmalık, ister garnitür veya ana yemek olarak tüketilsin, placki ziemniaczane Polonya'da ve ötesinde favori bir rahat yemek olmaya devam ediyor.

5. Kapusta z grochem

Tarih:

"Kah-POO-stah z groh-khem" olarak telaffuz edilen Kapusta z grochem, Türkçe'de "bezelyeli lahana" anlamına gelir. Polonya mutfağında uzun bir geçmişi olan geleneksel bir Polonya yemeğidir. Lahana ve bezelye yüzyıllardır Polonya mutfağının temel malzemeleridir ve kapusta z grochem gibi bir yemekte bir araya geldiklerinde doyurucu ve lezzetli bir yemek ortaya çıkar.

Kapusta z grochem'in kökenleri, lahana ve bezelyenin kolayca bulunabildiği ve uygun fiyatlı malzemeler olduğu kırsal Polonya'ya kadar uzanmaktadır. Zamanla ülke genelinde popüler hale gelen yemek, rahatlatıcı bir kış yemeği olarak sıklıkla tüketilmektedir. Kapusta z grochem,

Polonya'nın Noel arifesi yemeği olan Wigilia'nın yanı sıra diğer bayramlarda ve aile toplantılarında da sıkça servis edilir.

İçindekiler:

Ana Malzemeler:

1. **Lahana:** Genellikle beyaz veya yeşil lahana kullanılır. Rendelenir veya lokmalık parçalar halinde doğranır.
2. **Kurutulmuş Bezelye:** Sarı bezelye yaygın olarak kullanılır. Yemeğe lezzet ve doku katarlar.

Tatlandırıcılar ve Çeşniler:

1. **Soğan:** Yemeğe lezzet katar. Genellikle ince doğranır veya küp küp kesilir.
2. **Sarımsak:** Kıyılmış sarımsak lezzet derinliği katar.
3. **Havuç:** İsteğe bağlı. Yemeğe tatlılık ve renk katarlar.
4. **Defne Yaprakları:** Baharat için kullanılır.
5. **Tuz ve karabiber:** Tatlandırmak için baharatlayın.
6. **Sebze Suyu:** Bezelye ve lahanayı pişirmek için kullanılır ve yemeğe lezzet katar.

Hazırlık Prosedürü:

1. Bezelyeleri hazırlayın:

- Kurutulmuş bezelyeleri soğuk su altında durulayarak kalıntılardan arındırın.
- Bir tencerede bezelyelerin üzerini su veya sebze suyu ile kaplayın ve kaynatın.
- Ateşi kısın ve yaklaşık 30-45 dakika veya bezelyeler yumuşayana kadar pişirin. Süzün ve bir kenara koyun.

2. Lahanayı pişirin:

- Büyük bir tencerede veya Hollanda fırınında, orta ateşte biraz yağ ısıtın.
- Doğranmış soğan ve sarımsağı ekleyin ve yarı şeffaf ve güzel kokulu olana kadar soteleyin.
- Doğranmış lahana ve havuçları (eğer kullanıyorsanız) tencereye ekleyin.
- Lahananın üzerini örtecek kadar sebze suyu dökün ve defne yaprağı, tuz ve karabiber ekleyin.
- Karışımı kaynatın, ardından ısıyı düşürün ve yaklaşık 20-30 dakika veya lahana yumuşayana kadar pişirin.

3. Birleştirin ve Servis Edin:

- Lahana yumuşadıktan sonra pişmiş bezelyeleri tencereye ekleyin.
- Tüm malzemeleri iyice karıştırarak tatların birbirine karışmasını sağlayın.
- Bezelyeleri iyice ısıtmak için birkaç dakika daha kaynamaya devam edin.
- Gerekirse biraz daha tuz ve karabiber ekleyerek çeşnisini ayarlayın.

4. Servis yapın:

- Kapusta z grochem ana yemek veya garnitür olarak sıcak servis edilebilir.
- Daha fazla lezzet ve sunum için genellikle maydanoz veya dereotu gibi taze otlarla süslenir.
- Doyurucu bir yemek için kapusta z grochem'i kabuklu ekmek veya haşlanmış patates ile servis edin.

Sonuç:

Kapusta z grochem, Polonya'nın zengin mutfak mirasını yansıtan rahatlatıcı ve besleyici bir yemektir. Lahana, bezelye ve baharatların basit ama lezzetli kombinasyonu ile nesiller boyunca Polonya mutfağının sevilen bir parçası olmuştur. İster bayramlarda ister rahatlatıcı bir aile yemeği olarak tüketilsin, kapusta z grochem tadını çıkaranlara sıcaklık ve memnuniyet getirmeye devam ediyor.

6. Buraczki zasmażane

Tarih:

Buraczki zasmażane, "boo-RAHCH-kee zahs-MAH-zhah-neh" olarak telaffuz edilir, İngilizce'de "roux ile pancar" olarak tercüme edilen geleneksel bir Polonya yemeğidir. Polonya mutfağında canlı rengi ve zengin lezzetiyle bilinen klasik bir garnitürdür. Pancar Polonya'da yüzyıllardır yetiştirilmektedir ve uzun zamandır Polonya mutfağının temel malzemelerinden biridir.

Bu yemek muhtemelen, genellikle yaz sonu ve sonbahar başında bol miktarda bulunan pancar hasadını değerlendirmenin bir yolu olarak ortaya çıkmıştır. Polonyalı aşçılar, pişmiş pancarları un ve tereyağından yapılan basit bir meyane ile birleştirerek hem lezzetli hem de ekonomik bir yemek yaratmışlardır. Buraczki zasmażane genellikle et veya balığın yanında garnitür olarak servis edilir ve yemeğe renk ve lezzet katar.

İçindekiler:

Ana Malzemeler:

1. **Pancar:** Taze pancarlar soyulur, rendelenir ve yumuşayana kadar pişirilir.
2. **Tereyağı:** Yemeğe zenginlik ve lezzet katan meyaneyi yapmak için kullanılır.
3. **Un:** Çok amaçlı un, yemeği koyulaştırmak ve meyane oluşturmak için kullanılır.
4. **Sebze Suyu veya Su:** Pancarları pişirmek ve yemeğin temelini oluşturmak için kullanılır.

Tatlandırıcılar ve Çeşniler:

1. **Soğan:** Yemeğe lezzet katar. Genellikle ince doğranır veya küp küp kesilir.
2. **Sirke:** Yemeğe keskin bir lezzet katar. Beyaz sirke veya elma sirkesi yaygın olarak kullanılır.
3. **Şeker:** Sirkenin asiditesini dengeler ve pancarın doğal tatlılığını artırır.
4. **Tuz ve karabiber:** Tatlandırmak için baharatlayın.

5. **Taze Dereotu:** İsteğe bağlı. Yemeğe taze bitkisel bir lezzet ve garnitür katar.

Hazırlık Prosedürü:

1. Pancarları pişirin:

- Pancarları soyun ve bir kutu rende veya mutfak robotu kullanarak rendeleyin.
- Rendelenmiş pancarları bir tencereye koyun ve üzerini sebze suyu veya su ile kapatın.
- Sıvıyı kaynatın, ardından ısıyı düşürün ve yaklaşık 20-30 dakika veya pancarlar yumuşayana kadar pişirin.

2. Roux yap:

- Ayrı bir tavada tereyağını orta ateşte eritin.
- İnce doğranmış soğanı tavaya ekleyin ve yarı şeffaf ve güzel kokulu olana kadar soteleyin.
- Unu yavaş yavaş tencereye ekleyin, pürüzsüz bir macun oluşturmak için sürekli karıştırın.
- Açık altın rengini alana ve cevizimsi bir aroma geliştirene kadar sürekli karıştırarak birkaç dakika pişirin.

3. Malzemeleri birleştirin:

- Pancarlar yumuşadıktan sonra süzün ve pişirme sıvısının bir kısmını ayırın.
- Pişmiş pancarları meyaneyle birlikte tencereye ekleyin ve karıştırın.
- İstenilen kıvama gelene kadar sürekli karıştırarak, ayrılmış pişirme sıvısının bir kısmını yavaş yavaş tencereye ekleyin.
- Tatlandırmak için sirke, şeker, tuz ve karabiber ekleyin, çeşniyi tercihlerinize göre ayarlayın.

4. Kaynatın ve Servis Edin:

- Tatların birbirine karışması için buraczki zasmażane'yi birkaç dakika daha hafifçe kaynamaya bırakın.
- İstenirse, daha fazla lezzet ve sunum için yemeği doğranmış taze dereotu ile süsleyin.
- Buraczki zasmażane'yi et veya balığın yanında garnitür olarak sıcak servis edin veya vejetaryen bir seçenek olarak tek başına tadını çıkarın.

Sonuç:

Buraczki zasmażane, Polonya'nın mutfak geleneklerini yansıtan lezzetli ve renkli bir yemektir. Pancar, meyane ve baharatların basit ama doyurucu kombinasyonu ile nesiller boyunca Polonya mutfağının sevilen bir parçası olmuştur. İster garnitür olarak servis edilsin ister tek başına tüketilsin, buraczki zasmażane her yemeğe sıcaklık ve lezzet katar.

POLONYA TATLILARI

1. Sernik

Tarih:

Sernik, "SEHR-neek" olarak telaffuz edilir ve yüzyıllardır sevilerek tüketilen geleneksel bir Polonya cheesecake'idir. Sernik'in tarihi, Avrupa ve Akdeniz'deki çeşitli kültürlerde bulunan peynir bazlı tatlılara yapılan atıflarla eski zamanlara kadar uzanmaktadır. Polonya'da cheesecake, diğer bölgelerden mutfak etkileri getiren tüccarlar ve gezginler tarafından tanıtılan Orta Çağ'da popüler hale geldi.

Zamanla sernik, Polonya mutfağında sevilen bir tatlı haline gelmiş, zengin ve kremesi dokusunun yanı sıra tatlandırıcı ve soslardaki çok yönlülüğüyle de el üstünde tutulmuştur. Genellikle Paskalya ve Noel gibi bayramlarda ve aile toplantılarında servis edilir ve yıl boyunca Polonyalı evlerde favori bir ikramdır.



İçindekiler:

Hamur için:

- Kurabiye veya Bisküvi:** Graham krakerleri, sindirim bisküvileri veya diğer sade kurabiyeler genellikle kabuk için kullanılır.
- Tereyağı:** Eritilmiş tereyağı kabuk malzemelerini birbirine bağlar.

Dolgu için:

1. **Süzme Peynir veya Çiftçi Peyniri:** Cheesecake'in kremi dokusunu ve keskin lezzetini sağlayan ana bileşen.
2. **Krem Peynir:** Dolguya zenginlik ve kremsilik katar.
3. **Şeker:** Dolguyu tatlandırır.
4. **Yumurta:** Dolguyu birbirine bağlar ve yapı sağlar.
5. **Un veya Mısır Nişastası:** Dolguyu kalınlaştırmaya ve çatlamasını önlemeye yardımcı olur.
6. **Vanilya Özütü:** Dolguya lezzet katar.

Opsiyonel Aromalar:

1. **Limon kabuğu rendesi:** Parlak, narenciyemsi bir lezzet katar.
2. **Limon Suyu:** Dolguya keskinlik katar.
3. **Badem Özütü:** Fındıksı bir lezzet katar.

Üzeri İçin (İsteğe Bağlı):

1. **Ekşi Krema:** Genellikle şeker ve vanilya özütü ile karıştırılarak krema kıvamına getirilir.
2. **Meyve Kompostosu veya Reçel:** Cheesecake'e tatlılık ve lezzet katar.

Hazırlık Prosedürü:

1. Hamuru Hazırlayın:

- Kurabiyeleri veya bisküvileri mutfak robotu kullanarak veya kapalı bir plastik torbaya koyup oklava ile ezerek ince kırıntılar haline getirin.
- Kurabiye kırıntılarını eritilmiş tereyağı ile bir karıştırma kabında ıslak kum kıvamına gelene kadar karıştırın.
- Kabuğu oluşturmak için karışımı kelepçeli kalıbın tabanına sıkıca bastırın. Dolguyu hazırlarken kabuğu buzdolabında soğutun.

2. Dolguyu hazırlayın:

- Bir mutfak robotunda veya blenderda süzme peyniri veya çiftçi peynirini pürüzsüz olana kadar karıştırın.
- Krem peynir, şeker, yumurta, un veya mısır nişastası, vanilya özütü ve isteğe bağlı tatlandırıcıları blendera ekleyin. Karışım pürüzsüz ve kremi olana kadar karıştırın.

3. Birleştirin ve Pişirin:

- Fırını tarifte belirtilen sıcaklığa kadar önceden ısıtın.
- Dolguyu kelepçeli kalıptaki soğutulmuş kabuğun üzerine dökün ve bir spatula yardımıyla eşit şekilde yayın.
- Hava kabarcıklarını çıkarmak için tavayı tezgaha hafifçe vurun.

- Cheesecake'i önceden ısıtılmış fırında tarifte belirtilen süre boyunca veya kenarları sertleşene ve ortası hafifçe sallanana kadar pişirin.

4. Serin ve Soğuk:

- Cheesecake'i fırından çıkarın ve oda sıcaklığında tamamen soğumasını bekleyin.
- Soğuduktan sonra cheesecake'i birkaç saat veya gece boyunca buzdolabında soğutun ve tamamen sertleşmesini sağlayın.

5. Servis yapın:

- İstenirse, ekşi kremayı şeker ve vanilya özütü ile karıştırarak ekşi krema sosunu hazırlayın.
- Ekşi krema sosunu soğutulmuş cheesecake'in üzerine yayın.
- Sernik'i sade olarak veya isteğe göre meyve kompostosu veya reçelle süsleyerek soğutulmuş olarak servis edin.

Sonuç:

Sernik, Polonya mutfağında kremsi dokusu, zengin lezzeti ve çok yönlülüğü ile sevilen bir tatlıdır. İster sade bir ikram olarak tüketilsin ister soslar ve aromalarla süslensin, sernik aile yemeklerinden şenlikli kutlamalara kadar her duruma hoş bir katkı sağlar. Uzun geçmişi ve kalıcı popülaritesi ile sernik, Polonyalı evlerde ve ötesinde favori bir tatlı olmaya devam ediyor.

2. Pączki

Tarih:

"POHNCH-kee" olarak telaffuz edilen pączki, özellikle "Şişman Perşembe" olarak bilinen Perhiz öncesi dönemde yüzyıllardır tüketilen geleneksel Polonya hamur işleridir. Pączki'nin geçmişi Ortaçağ Polonya'sına kadar uzanmaktadır ve bu hamur işleri ilk olarak Perhiz orucu başlamadan önce şeker, domuz yağı, yumurta ve meyve gibi malzemeleri tüketmenin bir yolu olarak yapılmıştır.

Başlangıçta, pączki buğday unu, yumurta, maya ve domuz yağı gibi kolayca bulunabilen basit malzemeler kullanılarak yapılırdı. Zaman içinde kuşburnu reçeli, erik reçeli ve muhallebi gibi çeşitli dolgular içerecek şekilde geliştirilmiştir. Günümüzde pączki, Polonya'nın her yerinde ve dünyanın dört bir yanındaki Polonya topluluklarında, özellikle Şişman Perşembe ve Kül Çarşambası'ndan önceki gün olan Şişman Salı günlerinde tüketilmektedir.



İçindekiler:

Hamur için:

1. **Un:** Hamur yapmak için genellikle çok amaçlı un kullanılır.
2. **Şeker:** Hamura tatlılık katar.
3. **Maya:** Kabarma sürecini etkinleştirir.
4. **Süt:** Hamura nem ve zenginlik sağlar.
5. **Yumurta:** Zenginlik katar ve hamuru birbirine bağlamaya yardımcı olur.
6. **Tereyağı veya Domuz Yağı:** Hamura lezzet ve zenginlik katar.
7. **Tuz:** Hamurun lezzetini artırır.

Kızartmak için:

1. **Bitkisel Yağ:** Paçzki'yi kızartmak için kullanılır.

Dolgu için (İsteğe bağlı):

1. **Reçel:** Geleneksel dolgular arasında kuşburnu reçeli, erik reçeli, ahududu reçeli veya kayısı reçeli bulunur.
2. **Muhallebi:** Bir diğer popüler dolgu seçeneği de vanilyalı muhallebidir.

Toz Almak İçin (İsteğe Bağlı):

1. **Pudra Şekeri:** Kızartmadan sonra paçkaların üzerine serpmek için kullanılır.

Hazırlık Prosedürü:

1. Hamuru Hazırlayın:

- Sütü ılık olana kadar ısıtın, ancak sıcak olmasın.
- Büyük bir karıştırma kabında ılık sütü, mayayı ve bir çorba kaşığı şekeri karıştırın. Yaklaşık 5-10 dakika veya maya köpürene kadar bekletin.
- Unu, kalan şekeri, yumurtaları, eritilmiş tereyağını veya domuz yağını ve tuzu kaseye ekleyin.
- Malzemeleri bir hamur oluşana kadar karıştırın. Hamuru hafifçe unlanmış bir yüzeyde pürüzsüz ve elastik olana kadar yoğurun.

2. Hamuru Mayalanmaya Bırakın:

- Hamuru yağlanmış bir kaseye koyun, üzerini temiz bir mutfak havlusuyla örtün ve sıcak, hava akımı olmayan bir yerde yaklaşık 1-2 saat veya iki katına çıkana kadar kabarmaya bırakın.

3. Hamura Şekil Verin:

- Hamur kabardıktan sonra havasını almak için yumruklayın.
- Hamuru hafifçe unlanmış bir yüzeyde yaklaşık 1/2 inç kalınlığında açın.
- Hamurdan daireler kesmek için yuvarlak bir kurabiye kalıbı veya bardak kullanın. Her bir paçzek arasında boşluk bırakarak parşömen kağıdı ile kaplı bir fırın tepsisine yerleştirin.

4. Hamuru Tekrar Mayalanmaya Bırakın:

- Kesilmiş paçkaları temiz bir mutfak havlusuyla örtün ve sıcak, hava akımı olmayan bir yerde yaklaşık 30-45 dakika veya kabarana kadar kabarmaya bırakın.

5. Paçzki'yi kızartın:

- Bitkisel yağı fritözde veya büyük bir tencerede 350°F'ye (175°C) ısıtın.
- Kızgın yağa dikkatlice birkaç paçzki ekleyin, her iki tarafını yaklaşık 2-3 dakika veya altın sarısı kahverengi olana ve iyice pişene kadar kızartın.
- Kızarmış paçzki'leri oluklu bir kaşık kullanarak yağdan çıkarın ve fazla yağın süzülmesi için kağıt havlu serili bir tabağa yerleştirin.

6. Doldurun ve Tozunu Alın (İsteğe Bağlı):

- Pastalar biraz soğuduktan sonra, uzun ve dar uçlu bir sıkma torbası kullanarak reçel veya muhallebi ile doldurun.
- İsteğe bağlı olarak, servis yapmadan önce pudra şekeri serpebilirsiniz.

Sonuç:

Paçzki, Polonya kültüründe özellikle Perhiz öncesi dönemde sevilen lezzetli ve hoşgörülü bir ikramdır. Pofuduk dokusu, tatlı dolguları ve altın rengi dış yüzeyi ile her türlü kutlama ya da toplantıya hoş bir katkı sağlar. İster sade ister reçel veya muhallebi ile doldurulmuş olarak

tüketilsin, pączki Polonya'da ve ötesinde sevilen bir hamur işi olmaya devam etmekte, zengin tarihi ve lezzetli tadı ile el üstünde tutulmaktadır.

3. Makowiec

Tarih:

"Mah-KOH-vyets" olarak telaffuz edilen Makowiec, yüzyıllar öncesine dayanan zengin bir geçmişe sahip klasik bir Polonya hamur işidir. "Makowiec" kelimesi Türkçe'de "haşhaş tohumu rulosu" anlamına gelmektedir. Haşhaş tohumu binlerce yıldır Avrupa ve Asya'da yetiştirilmekte ve mutfak geleneklerinde kullanılmaktadır ve Doğu Avrupa tatlılarında önemli bir rol oynamaktadır.

Polonya'da makowiec genellikle özel günler ve bayramlarla, özellikle de Noel ve Paskalya ile ilişkilendirilir. Makowiec yapma geleneği muhtemelen haşhaş tohumlarının bayram yemeklerinde yaygın bir malzeme olduğu Ortaçağ Polonya'sında ortaya çıkmıştır. Zaman içinde makowiec, nesiller boyu Polonyalılar ve dünyanın dört bir yanındaki Polonya toplulukları tarafından sevilen bir hamur işine dönüşmüştür.



İçindekiler:

Hamur için:

1. **Un:** Hamur yapmak için genellikle çok amaçlı un kullanılır.
2. **Tereyağı:** Hamura zenginlik ve lezzet katar.
3. **Yumurta:** Zenginlik katar ve hamuru birbirine bağlamaya yardımcı olur.

4. **Süt:** Hamura nem sağlar.
5. **Şeker:** Hamura tatlılık katar.
6. **Maya:** Kabarma sürecini etkinleştirir.

Dolgu için:

1. **Haşhaş Tohumu:** Öğütülmüş haşhaş tohumu dolgunun ana malzemesidir.
2. **Süt:** Haşhaş tohumlarını pişirmek için kullanılır.
3. **Şeker:** Dolguyu tatlandırır.
4. **Bal:** Dolguya tatlılık ve lezzet katar.
5. **Kuru üzüm:** İsteğe bağlı. Dolguya tatlılık ve doku katar.
6. **Badem veya Ceviz:** İsteğe bağlı. Dolguya doku ve ceviz aroması katar.
7. **Vanilya Özütü:** Dolguya lezzet katar.
8. **Tereyağı:** Dolguya zenginlik katar.

Hazırlık Prosedürü:

1. Hamuru Hazırlayın:

- Sütü hafifçe ısıtın ve maya ile şekeri içinde eritin. Köpürene kadar birkaç dakika bekletin.
- Büyük bir karıştırma kabında un, eritilmiş tereyağı, yumurta ve maya karışımını karıştırın.
- Malzemeleri bir hamur oluşana kadar karıştırın. Hamuru unlanmış bir yüzeyde pürüzsüz ve elastik olana kadar yoğurun.
- Hamuru yağlanmış bir kaba koyun, üzerini temiz bir mutfak havlusuyla örtün ve ılık, hava akımı olmayan bir yerde iki katına çıkana kadar, genellikle yaklaşık 1-2 saat kabarmaya bırakın.

2. Dolguyu hazırlayın:

- Haşhaş tohumlarını bir baharat öğütücüde veya mutfak robotunda ince öğütülene kadar öğütün.
- Bir tencerede öğütülmüş haşhaş tohumlarını süt, şeker, bal, kuru üzüm, kıyılmış badem veya ceviz, vanilya özütü ve tereyağı ile karıştırın.
- Karışımı orta ateşte sürekli karıştırarak koyulaşana ve tatlar iyice birleşene kadar pişirin. Dolguyu hafifçe soğumaya bırakın.

3. Makowiec'i birleştirin:

- Fırını tarifte belirtilen sıcaklığa kadar önceden ısıtın.
- Hamuru unlanmış bir yüzey üzerinde yaklaşık 1/4 inç kalınlığında büyük bir dikdörtgen şeklinde açın.
- Soğutulmuş haşhaş tohumu dolgusunu, kenarlarında küçük bir sınır bırakarak hamurun üzerine eşit şekilde yayın.
- Hamuru uzun kenarlarından birinden sıkıca sararak bir kütük oluşturun.
- Açılmış hamuru parşömen kağıdı serilmiş bir fırın tepsisine dikiş tarafı aşağı gelecek şekilde yerleştirin.

4. Makowiec'i pişirin:

- Makowiec'in yüzeyini parlak bir görünüm için çırpılmış yumurta ile fırçalayın.
- Makowiec'i önceden ısıtılmış fırında tarifte belirtilen süre boyunca veya kızarana ve iyice pişene kadar pişirin.
- Makowiec'i fırından çıkarın ve dilimleyip servis etmeden önce biraz soğumasını bekleyin.

5. Servis yapın:

- Makowiec geleneksel olarak oda sıcaklığında, tatlı olarak ya da kahve veya çay ile servis edilir.
- Hava geçirmez bir kapta oda sıcaklığında birkaç gün veya daha uzun süre saklamak için buzdolabında saklanabilir.

Sonuç:

Makowiec, Polonya mutfak geleneklerinde özel bir yere sahip olan lezzetli ve şenlikli bir hamur işidir. Yumuşak hamuru ve lezzetli haşhaş tohumu dolgusuyla, nesiller boyu Polonyalılar ve dünyanın dört bir yanındaki Polonya toplulukları tarafından sevilen bir ikramdır. İster bayramlarda ister özel günlerde servis edilsin, makowiec zengin lezzeti ve kültürel önemi ile tatlı severleri memnun etmeye devam ediyor.

4. Biszkopt z truskawkami

Tarih:

Biszkopt z truskawkami, hafif ve havadar pandispanyayı taze çileklerle birleştiren klasik bir Polonya tatlısıdır. Bu yemeğin kökeni tam olarak bilinmemekle birlikte, pandispanya yüzyıllardır Avrupa'da çeşitli şekillerde tüketilmektedir. Çileğin popüler bir yaz meyvesi olduğu Polonya'da, çileği pandispanya ile birleştirmek keyifli ve ferahlatıcı bir tatlı yaratır.

Biszkopt z truskawkami yapma geleneği muhtemelen ailelerin basit ama lezzetli tatlılar yaratmak için çilek gibi mevsimlik malzemeleri kullandıkları ev mutfaklarında ortaya çıkmıştır. Zamanla piknikler, aile toplantıları ve kutlamalar sırasında sevilen bir yaz ikramı haline gelmiştir.



İçindekiler:

Pandispanya için:

1. **Yumurtalar:** Sarılarına ve beyazlarına ayrılır.
2. **Şeker:** Keki tatlandırır ve yumurta akını stabilize etmeye yardımcı olur.
3. **Un:** Kek hamuru için genellikle çok amaçlı un kullanılır.
4. **Vanilya Özütü:** Pandispanyaya lezzet katar.
5. **Kabartma Tozu:** Kekin kabarmasına, hafif ve kabarık olmasına yardımcı olur.

Çilekli Dolgu için:

1. **Taze çilek:** Kabukları soyulmuş ve dilimlenmiş.
2. **Şeker:** Çilekleri tatlandırır ve sularının salınmasına yardımcı olur.
3. **Limon Suyu:** Parlaklık katar ve çileklerin lezzetini artırır.

Montaj ve Garnitür için:

1. **Krem şanti:** İsteğe bağlı. Tatlıya zenginlik ve kremsilik katar.
2. **Taze Nane Yaprakları:** İsteğe bağlı. Taze bitkisel bir lezzet ve garnitür ekler.

Hazırlık Prosedürü:

1. Pandispanyayı hazırlayın:

- Fırını tarifte belirtilen sıcaklığa kadar önceden ısıtın.
- Yuvarlak bir kek kalıbını yağlayın ve unlayın veya parşömen kağıdı ile kaplayın.

- Bir karıştırma kabında yumurta sarılarını şekerle soluk ve kremsi olana kadar çırpın.
- Aynı bir kaptaki yumurta aklarını sert tepecikler oluşana kadar çırpın.
- Çırpılmış yumurta aklarını yavaşça yumurta sarısı karışımına katın.
- Un ve kabartma tozunu yumurtalı karışımın üzerine eleyin ve sadece birleşene kadar yavaşça katlayın.
- Hamuru hazırlanan kek kalıbına dökün ve eşit şekilde yayın.
- Pandispanyayı önceden ısıtılmış fırında kızarana ve ortasına batırılan bir kürdan temiz çıkana kadar pişirin.
- Keki fırından çıkarın ve tamamen soğumasını bekleyin.

2. Çilekli Dolguyu hazırlayın:

- Bir kasede dilimlenmiş çilekleri şeker ve limon suyu ile karıştırın.
- Çilekleri yaklaşık 15-30 dakika veya sularını salıp hafif şurup kıvamına gelene kadar bekletin.

3. Pastayı birleştirin:

- Pandispanya soğuduktan sonra dikkatlice kek kalıbından çıkarın ve bir servis tabağına yerleştirin.
- Püre haline getirilmiş çilekleri pandispanyanın üzerine eşit şekilde yayın.
- İsteğe bağlı olarak çileklerin üzerine bir kat krem şanti sürün.
- İsterseniz üzerine bir kat daha pandispanya yerleştirin ve kalan çilek ve krem şanti ile işlemi tekrarlayın.
- Pastanın üstünü, eğer kullanıyorsanız, taze nane yapraklarıyla süsleyin.

4. Servis yapın:

- Biszkopt z truskawkami en iyi şekilde soğutulmuş olarak servis edilir.
- Keki porsiyonlar halinde dilimleyin ve ferahlatıcı ve keyifli bir yaz tatlısı olarak servis edin.

Sonuç:

Biszkopt z truskawkami, yazın canlı lezzetlerini kutlayan enfes bir Polonya tatlısıdır. Taze çilek ve çırpılmış krema ile katmanlanmış hafif ve havadar pandispanyası ile piknikler, partiler ve aile toplantıları için mükemmel bir ikramdır. İster gündelik bir tatlı olarak ister özel bir etkinliğin önemli parçası olarak tüketilsin, biszkopt z truskawkami Polonya mutfak geleneklerinin özünü ve yazın neşesini yansıtır.

5. Faworki

Tarih:

Faworki, "fah-VOR-kee" olarak telaffuz edilir, özellikle Karnaval sezonunda ve Büyük Perhiz'den önceki son Perşembe olan Şişman Perşembe'de olmak üzere bayramlarda sıklıkla tüketilen geleneksel Polonya hamur işleridir. Faworki'nin geçmişi Ortaçağ Polonya'sına kadar uzanmaktadır ve bu hamur işi, Büyük Perhiz orucu başlamadan önce yumurta, tereyağı ve şeker gibi zengin malzemeleri tüketmenin bir yolu olarak yapılmıştır.

Faworki farklı bölge ve kültürlerde çeşitli isimlerle bilinir. Polonya'da yaygın olarak "faworki" ya da Lehçe'de "dal" ya da "çubuk" anlamına gelen "chrust" olarak adlandırılırlar. Diğer ülkelerde ise narin ve ruhani görünüşleri nedeniyle "melek kanatları" olarak bilinirler.



İçindekiler:

Hamur için:

1. **Un:** Hamur yapmak için genellikle çok amaçlı un kullanılır.
2. **Yumurta:** Hamura yapı ve zenginlik kazandırır.
3. **Tereyağı:** Hamura lezzet ve zenginlik katar.
4. **Şeker:** Hamuru tatlandırır.

5. **Ekşi Krema veya Süt:** Hamura nem katar ve malzemelerin birbirine bağlanmasına yardımcı olur.
6. **Tuz:** Hamurun lezzetini artırır.
7. **Vanilya Özü veya Limon Kabuğu:** Hamura lezzet katar.

Kızartmak ve Tozunu Almak İçin:

1. **Bitkisel Yağ:** Faworki'yi kızartmak için kullanılır.
2. **Pudra şekeri:** Faworki'yi servis için pudra şekeri ile toz haline getirin.

Hazırlık Prosedürü:

1. Hamuru Hazırlayın:

- Büyük bir karıştırma kabında un, şeker ve tuzu karıştırın.
- Ayrı bir kapta yumurtaları, eritilmiş tereyağını, ekşi kremayı veya sütü ve vanilya özünü veya limon kabuğu rendesini çırpın.
- Islak malzemeleri kuru malzemelere yavaş yavaş ekleyin ve bir hamur oluşana kadar karıştırın.
- Hamuru hafifçe unlanmış bir yüzeyde pürüzsüz ve elastik olana kadar yoğurun.
- Hamuru streç filme sarın ve oda sıcaklığında yaklaşık 30 dakika dinlendirin.

2. Hamuru Açın ve Kesin:

- Hamuru daha kolay tutabilmek için daha küçük parçalara bölün.
- Hamurun bir kısmını unlanmış bir yüzeyde çok ince olana kadar, yaklaşık 1/8 inç kalınlığında açın.
- Açılmış hamuru yaklaşık 1 inç genişliğinde ve 4-6 inç uzunluğunda şeritler veya dikdörtgenler halinde kesmek için bir pasta tekerleği veya bıçak kullanın. İsteğe bağlı olarak, dekoratif şekiller oluşturmak için her şeridin ortasında küçük kesikler yapın.

3. Faworki'yi kızartın:

- Bitkisel yağı fritözde veya büyük bir tencerede 350°F'ye (175°C) ısıtın.
- Birkaç faworki'yi dikkatlice kızgın yağa ekleyin ve her bir tarafını yaklaşık 1-2 dakika veya altın sarısı kahverengi ve çıtır olana kadar kızartın.
- Kızarmış faworki'yi oluklu bir kaşık veya maşa yardımıyla kağıt havlu serili bir tabağa aktararak fazla yağın süzün.

4. Servis yapın:

- Faworkiler hafifçe soğuduktan sonra üzerlerine bolca pudra şekeri serpin.
- Faworki'yi tatlı ve çıtır bir ikram olarak hemen servis edin veya hava geçirmez bir kapta oda sıcaklığında birkaç güne kadar saklayın.

Sonuç:

Faworki, uzun bir geçmişe ve kültürel öneme sahip sevilen bir Polonya hamur işidir. Narin ve çıtır çıtır dokusu ve tatlı lezzetiyle, her yaştan insanın bayramlarda ve kutlamalarda keyifle tükettiği bir lezzettir. İster Şişman Perşembe'de, ister Karnaval sezonunda ya da diğer özel etkinliklerde servis edilsin, faworki karşı konulmaz tadı ve büyüleyici görünümüyle büyülemeye devam ediyor.

6. Piernik

Tarih:

"PYER-neck" olarak telaffuz edilen Piernik, yüzyıllardır sevilerek tüketilen geleneksel bir Polonya zencefilli kekidir. Piernik'in tarihi, tarçın, zencefil, karanfil ve hindistan cevizi gibi baharatların ticaret yolları aracılığıyla Polonya'ya getirildiği ortaçağ dönemlerine kadar uzanmaktadır. Bu baharatlar bal ile birlikte ekmek ve kekleri tatlandırmak ve lezzetlendirmek için kullanılmış ve piernik ortaya çıkmıştır.

Piernik, Orta Çağ'da Polonya'da popülerlik kazanmış ve Noel, Paskalya ve düğünler gibi bayramlarda ve özel günlerde sevilen bir ikram haline gelmiştir. Piernik keklerinin karmaşık tasarımları ve şekilleri genellikle festival masalarını süslemek ve konukları etkilemek için kullanılırdı.

Yıllar içinde piernik, Polonya'da her biri kendine özgü tat ve tekniklere sahip çeşitli bölgesel varyasyonlara dönüşmüştür. Günümüzde piernik, zengin lezzeti, yoğun dokusu ve şenlikli çekiciliğiyle Polonya mutfak geleneklerinin sevilen bir parçası olmaya devam etmektedir.



İçindekiler:

Pasta için:

1. **Un:** Çok amaçlı un tipik olarak kekin tabanı olarak kullanılır.
2. **Bal:** Keke tatlılık ve nem sağlar. Koyu renkli, aromalı bal tercih edilir.
3. **Şeker:** Pastayı tatlandırır.
4. **Yumurta:** Zenginlik katar ve malzemelerin birbirine bağlanmasına yardımcı olur.
5. **Tereyağı:** Keke lezzet ve zenginlik katar.
6. **Baharatlar:** Tarçın, zencefil, karanfil, hindistan cevizi ve bazen de kakule pastayı tatlandırmak için yaygın olarak kullanılır.
7. **Kabartma Tozu veya Kabartma Sodası:** Kekin kabarmasına yardımcı olan kabartıcı maddeler.

Glaze için (İsteğe bağlı):

1. **Pudra şekeri:** Glaze yapmak için kullanılır.
2. **Limon Suyu veya Su:** Glazüre sıvı ekler ve istenen kıvamın elde edilmesine yardımcı olur.

Hazırlık Prosedürü:

1. Hamuru Hazırlayın:

- Bir tencerede bal ve şekeri, şeker eriyene ve karışım pürüzsüz hale gelene kadar kısık ateşte ısıtın. Hafifçe soğumaya bırakın.
- Büyük bir karıştırma kabında yumurtaları köpürene kadar çırpın. Soğutulmuş bal karışımını sürekli karıştırarak yavaş yavaş ekleyin.
- Ayrı bir kaptan un, baharatlar ve kabartma tozu ya da karbonatı eleyerek karıştırın.
- Kuru malzemeleri yavaş yavaş ıslak malzemelere ekleyin ve pürüzsüz bir hamur oluşana kadar karıştırın.
- Hamurun üzerini streç filmle kapatın ve tatların gelişmesi için en az 1 saat veya bir gece buzdolabında bekletin.

2. Hamuru Açın ve Şekil Verin:

- Fırını tarifte belirtilen sıcaklığa kadar önceden ısıtın.
- Soğutulmuş hamuru hafifçe unlanmış bir yüzeyde istediğiniz kalınlıkta açın.
- Hamurdan dikdörtgen, daire veya kalp gibi şekiller kesmek için kurabiye kalıpları veya bir bıçak kullanın.
- İsteğe bağlı olarak, hamurun üzerine desen basmak için dekoratif kalıplar veya damgalar kullanın.

3. Piernik'i pişirin:

- Şekillendirilmiş hamur parçalarını, her parça arasında boşluk bırakarak parşömen kaplı bir fırın tepsisine yerleştirin.
- Perniği önceden ısıtılmış fırında tarifte belirtilen süre boyunca veya kızarana ve dokunulduğunda sertleşene kadar pişirin.
- Piernik'i fırından çıkarın ve bir ızgara teli üzerinde tamamen soğumaya bırakın.

4. Sırlayın ve Süsleyin (Opsiyonel):

- Küçük bir kapta pudra şekeri ve limon suyu ya da suyu     rarak glazür elde edin.
- Glaz  r   soğumuş piernik keklerin üzerine gezdirin veya eşit şekilde kaplamak için bir pasta fırçası kullanın.
-   ste  e bağlı olarak, şenlikli bir dokunuş için sırlı piernik'i serpme, kıyılmış fındık veya yenilebilir altın tozu ile süsleyin.

5. Servis yapın:

- Piernik sırlanıp s  slendikten sonra hemen servis edilebilir veya hava geçirmez bir kapta oda sıcaklığında birkaç gün saklanabilir.
- Piernik keklerinin tadını bir fincan çay veya kahvenin yanında keyifli bir ikram olarak çıkarın veya tatil kutlamaları sırasında arkadaşlarınızla ve ailenizle paylaşın.

Sonuc:

Piernik, zengin lezzeti, aromatik baharatları ve şenlikli görünümüyle kutlanan Polonya mutfak mirasının değerli bir parçasıdır.   ster Noel'de, ister Paskalya'da veya diğer özel günlerde tüketilsin, piernik lezzetli tadı ve dekoratif tasarımlarıyla toplantılara sıcaklık ve neşe getirir. Yüzyıllardır süregelen geleneği ve kalıcı pop  laritesiyle piernik, Polonya'da ve ötesinde her yağıştan tatlı severleri memnun etmeye devam ediyor.

POLISCH GELENEKSEL İÇECEKLER

1. Komposto



Tarihçe

Komposto, Polonya'da Orta Çağ'dan beri bilinmektedir ve mevsim meyveleri tatlı içecekler yapmak için kullanılır. Geleneksel Polonya evlerinde genellikle çay veya suya alternatif olarak servis edilen komposto, özellikle kurutulmuş meyve kompostosunun temel olduğu Noel döneminde popülerdir.

Yemek tarifi:

- Malzemeler: 1 kg çeşitli meyveler (örn. elma, armut, çilek), 2 litre su, tatlandırmak için şeker.
- Talimatlar:
 1. Meyveleri yıkayın ve dilimleyin.
 2. Meyveleri bir tencereye koyun, üzerini su ile kapatın ve istediğiniz kadar şeker ekleyin.
 3. Kısık ateşte yaklaşık 30 dakika pişirin.
 4. Süzün ve sıcak veya soğutulmuş olarak servis edin.

2. Żurek (İçecek)



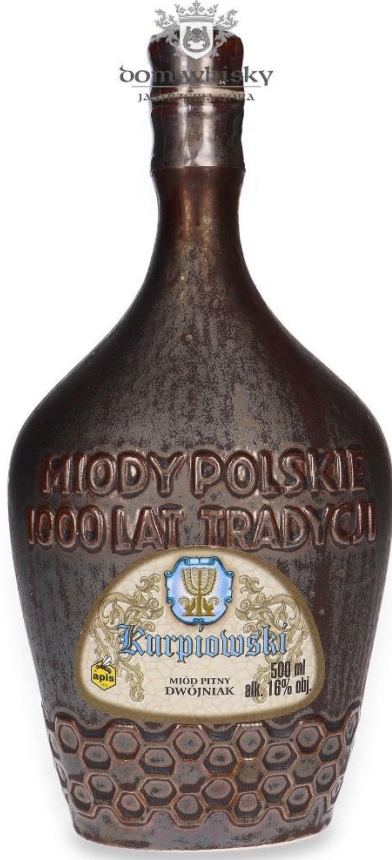
Tarihçe

Fermente avdar unundan yapılan bir içecek olan Żurek, geleneksel olarak kırsal bölgelerde vitamin kaynağı olarak tüketilirdi. Orta ağ'da ortaya çıkan bu içecek, daha sonra bugün Polonya'da popülerliğini koruyan Żurek orbasının temeline dönüşmüştür.

Yemek tarifi:

- Malzemeler: 5 yemek kaşığı avdar unu, 500 ml su, 1 diş sarımsak, 1 defne yaprağı, yenibahar.
- Talimatlar:
 1. Un ve suyu karıştırın, sarımsak, defne yaprağı ve yenibaharı ekleyin.
 2. Üzerini bir bezle rtn ve mayalanması için sıcak bir yerde 3-5 gün bekletin.
 3. Szn ve soğutulmuş olarak tadını çıkarın.

3. Mead



Tarihçe

Mead, Piast hanedanlığından beri bilinen Polonya'daki en eski alkollü içeceklerden biridir. Ortaçağda zenginliği sembolize ederdi ve genellikle kraliyet ziyafetlerinde ve büyük kutlamalarda içilirdi.

Yemek tarifi:

- Malzemeler: 1 litre bal, 3 litre su, limon suyu, baharatlar (örn. tarçın, karanfil).
- Talimatlar:
 1. Balı suda eritin, limon suyu ve baharatları ekleyin.
 2. Kaynatın, ardından soğumaya bırakın.
 3. Bir şişeye dökün ve servis etmeden önce birkaç hafta mayalanmaya bırakın.

4. Kvas



Tarihçe

Özellikle doğu Polonya topraklarında popüler olan Kvas, yüzyıllardır keyifle tüketilmektedir. Çavdar ekmeğinden yapılan bu içecek, köylüler arasında enerji ve ferahlık kaynağı olmuştur.

Yemek tarifi:

- Malzemeler: 300 g çavdar ekmeği, 2 litre su, 2 yemek kaşığı şeker, 5 g maya.

- Talimatlar:

1. Çavdar ekmeğini dilimleyin ve fırında kurutun.
2. Ekmeğin üzerine sıcak su dökün ve birkaç saat demlenmeye bırakın.
3. Şeker ve mayayı ekleyin, karıştırın ve 2-3 gün mayalanmaya bırakın.
4. Servis etmeden önce süzün ve soğutun.

5. Tahıllı Kahve



Tarihçe

Tahıl kahvesi, geleneksel kahveye daha ucuz bir alternatif olarak 19. yüzyılda Polonya'da popüler hale geldi. Kavrulmuş arpa, çavdar veya hindibadan yapılan bu kahve, genellikle çocuklara kahvenin daha sağlıklı bir versiyonu olarak verilirdi.

Yemek tarifi:

- Malzemeler: 3 yemek kaşığı çekirdek kahve, 500 ml su, süt ve tadına göre şeker.
- Talimatlar:
 1. Tane kahvenin üzerine su dökün, kaynatın ve 5 dakika pişirin.
 2. Süzün, ardından tadına göre süt ve şeker ekleyin.
 3. Sıcak servis yapın.

6. Fermente Pancar Suyu



Tarihçe

Pancar turşusundan yapılan bir içecek olan fermente pancar suyu, Polonya'da yüzyıllardır, özellikle de Noel arifesinin vazgeçilmezi olarak tüketilmektedir. Bu pancar iksiri aynı zamanda bağışıklığa yardımcı olan sağlık yararları için de kullanılmıştır.

Yemek tarifi:

- Malzemeler: 1 kg pancar, 1 litre su, 3 diş sarımsak, 1 defne yaprağı, birkaç tane karabiber.

- Talimatlar:

1. Pancarları soyun ve dilimleyin, bir kavanoza koyun.
2. Sarımsak, defne yaprağı ve karabiber ekleyin, üzerini su ile kapatın.
3. Üzerini bir bezle örtün ve sıcak bir yerde 5 gün mayalanmaya bırakın.
4. Süzün ve soğutulmuş olarak servis edin veya çorba tabanı olarak kullanın.

Bu içecekler sadece lezzetli değil, aynı zamanda Polonya mutfağında zengin bir tarihe ve kültürel öneme sahiptir.

*Fransız
Geleneksel
Mutfağı*



ANA YEMEKLER

POT AU FEU

"Pot-au-feu", kökleri muhtemelen daha eskiye dayansa da en azından 18. yüzyıla kadar uzanan geleneksel bir Fransız yemeğidir. Bu, aromalı bir et suyunda sebzelerle pişirilen bir et yahnisidir. "Pot-au-feu" mütevazı bir geçmişe sahiptir ve köylü mutfağı ile ilişkilendirilir.

Başlangıçta, pot-au-feu işçi sınıfları arasında popüler bir yemektir, çünkü ekonomiktir ve daha az asil et parçalarının kullanılmasına izin veriyordu. Dökme demir ya da pişmiş toprak bir tencerede pişirildiği için "pot-au-feu" adını almıştır. Yemek genellikle büyük miktarlarda hazırlanırdı, bu da ailelerin birkaç gün boyunca yemek yiyebildiklerini sağladı.

"Pot-au-feu" nun hazırlanışı etin (genellikle dana eti, ancak bazen domuz eti veya kuzu eti de olabilir) kemik, sebze (havuç, pırasa, şalgam, kereviz), aromatik otlar (kekik, defne yaprağı) ve baharatlarla birlikte bir et suyunda pişirilmesinden oluşur. Yavaş pişirme süresi tatların gelişmesini ve etin yumuşamasını sağlar.

Zaman içinde "pot-au-feu" Fransız mutfağının sembolik bir yemeği haline gelmiştir. Ayrıca daha varlıklı sosyal sınıflar tarafından da benimsenmiş ve bölgelere ve yerel tercihlere göre farklı varyasyonlar görmüştür. "Pot-au-feu" nun suyu genellikle başlangıç olarak servis edilir, ardından ana yemek olarak et ve sebzeler gelir.

Bugün, "pot-au-feu" Fransa'da popüler bir spesiyalite olmaya devam ediyor ve genellikle rustik mutfakla ilişkilendirilse de, birçok şef bu geleneksel yemeği rahatlatıcı ve samimi karakterini korurken çağdaş bir dokunuş vermek için yeniden ziyaret etti.



Yemek Tarifi

Hazırlık süresi: 30 dakika

Piştirme süresi: 3 saat 25 dakika

Malzemeler 8 kişiliktir:

Pot-au-feu tarifi için:

- 600 g Paleron
- 500 g Dana Kuyruk
- 600 g Sığır yanağı
- 600 g Garnitür üstü açık
- 2 Dana kemiği
- 8 Kemik iliği
- 8 Havuç
- 12 Şalgam
- 6 Pırasa
- 1 sap kereviz
- 1/2 Yeşil lahana
- 6 Patates
- 1 Soğan
- 1 baş sarımsak
- 2 Karanfil
- 1 Buket garni
- Kaba tuz ve karabiber

Sos için:

- 4 Arpacık soğanı
- 1 yemek kaşığı Kuvvetli Dijon Hardalı
- 4 yemek kaşığı Şarap sirkesi

- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 4 yemek kaşığı Yer fıstığı yağı
- 1/2 Demet maydanoz
- Tuz ve karabiber

Hazırlanış:

1. Bir gün öncesinden: Kasabınız tarafından hazırlanmış ve bağlanmış et parçalarını önceden hazırlanmış en az 5 litre su veya sebze suyu içeren bir tencereye daldırın (aşağıya bakın). Hızlı bir şekilde kaynatın. 5 dakika boyunca düzenli olarak sıyrın, ardından hafifçe kaynaması için ısıyı düşürün.
2. Soğanı soyun, boyuna ikiye bölün, sonra sıcak bir tavada düz yüzünü kuvvetlice kızartın (iyice kızarmış olmalı). Daha sonra her yarısına 1 diş karanfil batırın. Sarımsak başlarını ezin.
3. Kaba tuz, buket garni ve dana kemikleri ile birlikte her şeyi güvece ekleyin. Kısık ateşte 2 saat pişirin.
4. Sebzeleri ekleyin: Soyulmuş havuç ve şalgam, birbirine bağlanmış pırasa ve kereviz. 30 dakika pişirin, ardından dörde bölünmüş lahanayı ve ilik kemiklerini ekleyin. Gerekirse biraz su ile et suyunu uzatın.
5. 30 dakika daha pişirin, ardından pişirmeyi durdurun. Soğumaya bırakın ve 1 gece buzdolabında bekletin.
6. Aynı gün: Yemekten bir saat önce pot-au-feu'yu ısıtın. Patatesleri ayrı olarak kaynar tuzlu suda büyüklüklerine göre 20 ila 25 dakika pişirin.
7. Bir sos hazırlayın: Hardal, sirke, yağlar, doğranmış arpacık soğanı ve doğranmış maydanozu karıştırın. Tuz ve karabiber ile tatlandırın.
8. Eti kesin ve sebzeler ve et suyu ile birlikte tabaklara paylaşın. Son anda karabiber ekleyin. Salata sosu, kemik iliği, kızarmış ekmek ve fleur de sel ile servis edin.

Ev yapımı et suyu

Sebze suyunu aşağıdaki malzemelerle önceden hazırlayın:

- 1 sığır kuyruğu,
- 3 havuç,
- 3 yeşillik pırasa,
- 2 soğan ikiye bölünmüş,
- 5 karanfil,
- 4 diş ezilmiş sarımsak,
- Yarım demet maydanoz,
- 1 buket garni,
- Zeytinyağı.

Soğanları doğrudan fırın tepsisinde veya ızgarada yakın, ardından karanfillerle delin. Büyük bir güveç kabında dana kuyruğunu kızartın, ardından sebzeleri ve baharatları ekleyin. Etin 10 cm üzerine su ekleyin, tuz veya karabiber eklemeyin ve 6 saat çok hafif pişirin. Sebzeleri, otları ve dana kuyruğunu çıkarın. Et suyunu temiz bir bezle örtülmüş bir süzgeçten geçirin.

Kaynak:

<https://www.regal.fr/recettes/plats/le-pot-au-feu-traditionnel-7650>

Cassoulet

Cassoulet, Fransa'nın güneybatısındaki Languedoc bölgesinden gelen geleneksel bir Fransız mutfağı yemeğidir. Tarihi Orta  ağı'a kadar uzanır ve genellikle Toulouse, Carcassonne ve Castelnaudary bölgeleriyle ilişkilendirilir. Cassoulet'nin tam kökeni tartışmaya açıktır ve her şehir kendi versiyonunun en otantik versiyon olduğunu iddia etmektedir.

Cassoulet'nin en ünlü tarihi, Fransa ve İngiltere arasında bir çatışma dönemi olan Yüz Yıl Savaşları'na (1337-1453) kadar uzanmaktadır. Efsaneye göre, Castelnaudary'nin İngilizler tarafından kuşatılması sırasında şehir sakinleri, saldırganları püskürtmek için gerekli gücü verecek doyurucu ve besleyici bir yemek yaratmak için sahip oldukları tüm malzemeleri (fasulye, et ve sosis) bir araya getirdiler. Böylece cassoulet doğmuş oldu.

Geleneksel cassoulet beyaz fasulye, domuz eti (genellikle omuz, incik veya sosis), ördek veya kaz konfitten oluşur ve hepsi "cassole" adı verilen pişmiş toprak bir kapta yavaşça pişirilir. Yemek daha sonra üzeri altın rengi bir kabuk oluşturana kadar pişirilir.

Yıllar içinde, her biri kendi malzemelerini ve pişirme tekniklerini  ne çıkaran birçok bölgesel cassoulet çeşidi ortaya çıkmıştır. Ancak temel her zaman aynı kalmıştır: fasulye, et ve zengin ve lezzetli bir yemek yaratmak için uzun bir pişirme süreci.

Günümüzde cassoulet, Fransız mutfağının ikonik yemeklerinden biri olarak kabul edilmekte ve sadece kendi bölgesinde değil, ülke genelinde ve ötesinde de sevilerek tüketilmektedir. Geleneksel Fransız mutfağının ve rustik köklerinin bir kutlaması olmaya devam etmektedir.



Yemek Tarifi

Hazırlık süresi: 45 dakika

Pişirme süresi: 3 saat 20 dakika

Malzemeler 6 kişiliktir:

- 500 g Kuru fasulye, külçe tipi
- 480 g Toulouse sosisi
- 3 Ördek budu confit
- 300 g parça domuz eti
- 300 g Domuz kabuğu
- 150 g Tuzsuz domuz pastırması
- 1 Kümes hayvanı karkası
- 2 Soğan
- 2 Havuç
- 3 diş sarımsak
- Tuz ve karabiber

Hazırlanış:

1. Kuru fasulyeleri bir gece soğuk suda bekletin.
2. Ertesi gün: Fasulyeleri süzün, bir güvece koyun ve üzerini soğuk suyla kapatın. 5 dakika boyunca kaynatın. Suyu süzün ve fasulyeleri ayırın.
3. Aynı tencereye tekrar 3 litre su koyun. Dilimlenmiş kabukları, kümes hayvanı gövdesini, soyulmuş ve doğranmış soğanları ve havuçları ve fasulyeleri ekleyin. Bolca tuz ve karabiber ekleyin. Kısık ateşte 1 saat pişirin. Et suyunu süzün ve kabukları geri alın.
4. Bu arada, büyük bir tavada konfit parçalarını kısık ateşte yağdan arındırın, bir kenara koyun. Kızdırılmış yağda Toulouse sosislerinin her tarafını kızartın, ayırın. Domuz eti parçalarını altın sarısı kahverengi olana kadar kızartın.
5. Fasulyeleri süzün, soyulmuş ve ezilmiş sarımsakları ve kıyılmış pastırmayı ekleyin. Büyük bir pişmiş toprak kabın dibini kabuk parçalarıyla kaplayın. Fasulyelerin üçte birini, ardından etleri ve kalan fasulyeleri ekleyin. Sosisleri hafifçe bastırarak ekleyin. Üzerine et suyu ekleyin.
6. Fırını önceden 160°C'ye ısıtın (th. 5/6). Kabın üstünü biberleyin ve 1 kaşık ördek yağı ekleyin. En az 2 saat pişirin.

Kaynak:

<https://www.regal.fr/inspiration/cuisine-des-terroirs/cassoulet-rapide-et-facile-12886>

BOEUF BOURGUIGNON

"Boeuf bourguignon" Burgundy bölgesinden gelen Fransız mutfağının klasik bir yemeğidir. Tarihi çok eskilere dayanır ve Fransız gastronomisinin sembolik yemeklerinden biri haline gelmiştir.

"Dana bourguignon"un kesin kökenini belirlemek zordur, ancak köklerini, köylülerin doyurucu ve lezzetli yemekler yaratmak için daha az asil sığır eti ve yerel malzemeler kullandığı Burgundy bölgesindeki köylü geleneğine kadar izleyebiliriz.

"Dana bourguignon"un arkasındaki fikir, etin kırmızı şarapta yavaşça pişirilmesi idi, bu da yemeğe olağanüstü bir hassasiyet ve zengin bir lezzet veriyordu. Geleneksel tarifte soğan, havuç, mantar, sarımsak ve otlar da bulunur ve hepsi dökme demir bir güveçte pişirilir.

Kırmızı şarabın, özellikle de Burgundy şarabının kullanımı "beef bourguignon"un karakteristik özelliğidir. Şarap yemeğe lezzet derinliği katar ve etin yumuşaklığına katkıda bulunur. Kısık ateşte yavaş pişirme, malzemelerin aromalarını salmasını sağlayarak zengin ve lezzetli bir sos yaratır.

"Dana bourguignon" aslında Burgundy bölgesinin çiftliklerinde ve mütevazı evlerinde hazırlanan rustik bir yemektir. Ancak zamanla popülerlik kazanmış ve geleneksel Fransız mutfağının bir sembolü haline gelmiştir.

Bugün, "boeuf bourguignon" rahatlatıcı ve lezzetli bir yemek olarak dünya çapında takdir edilmekte ve böylece Burgundy bölgesinin mutfak geleneğini sürdürmektedir.



Yemek Tarifi

Malzemeler 4 kişiliktir:

- Biber
- tuz
- 100 gr tereyağı
- 1 şişe iyi kırmızı şarap
- 4 havuç

- 4 soğan
- 600 g bourguignon
- 1 buket garni

Hazırlık:

Toplam süre: 5 saat

Hazırlık 1 h

Piştirme: 4 saat

Hazırlanış:

1. Eti 3 cm'lik küpler halinde kesin, büyük yağ parçalarını çıkarın.
2. Soğanı parçalara ayırın. tereyağlı tavada kızartın. Şeffaflaştığında, tercihen dökme demir bir güveç kabına dökün.
3. Aynı işlemi et için de yapın, ancak tüm parçalar pişene kadar birkaç parti halinde yapın. Güvece yavaş yavaş ekleyin. Her parti arasında tereyağı eklemekten çekinmeyin.
4. Tüm et güveçte olduğunda, tencereyi su veya şarapla yağdan arındırın ve suyunu çıkarmak için kazıyarak kaynatın. Tuz ve karabiberle tatlandırın, kalanına ekleyin.
5. Üzerini biraz şarapla kapatın ve buket garni ve dilimlenmiş havuçlarla birlikte birkaç saat pişirin.
6. Ertesi gün, birkaç parti halinde en az 2 saat pişirin, gerekirse şarap veya su ekleyin.

Kaynak

https://www.marmiton.org/recettes/recette_boeuf-bourguignon_18889.aspx

NAVARIN D'AGNEAU

"Navarin d'agneau" (Kuzu Navarin), kökenleri on dokuzuncu yüzyıla dayanan Fransız mutfağının klasik bir yemeğidir. Adını, 1827 yılında Yunan Bağımsızlık Savaşı sırasında gerçekleşen bir deniz muharebesi olan Navarin Muharebesi'nden almaktadır. Yemeğe bu isim, Fransız-İngiliz ve Rus kuvvetlerinin bu savaştaki zaferini anmak için verilmiştir.

Kuzu navarin, genellikle bezelye, havuç, patates, soğan ve bazen şalgam gibi bahar sebzeleriyle hazırlanan bir tür kuzu yahnisidir. Her şey beyaz şarap, Provence otları ve sarımsak ile tatlandırılmış bir et suyunda pişirilir. Kuzu parçaları genellikle yumuşayana kadar kızartılır ve sebzeler et suyunun zengin tatlarını emer.

Kuzu Navarin'in arkasındaki fikir, bu mevsimde mevcut olan malzemeleri kullanacak hafif bir bahar yemeği yaratmaktır. Sonbaharda gerçekleşen Navarin Savaşı ile birlikte, bu yemek zaferi kutlamak ve düşmanlıkların sona ermesini sembolize etmek için yaratılmıştır.

Yaratılışından bu yana kuzu Navarin, narin lezzeti ve eriyen dokusuyla takdir edilen Fransız mutfağının klasik bir yemeği haline gelmiştir. Genellikle tazelik katmak için kıyılmış taze maydanozla süslenerek servis edilir. Geleneksel olarak baharla ilişkilendirilse de, Kuzu Navarin yıl boyunca tüketilmekte ve Fransız mutfağının zenginliğinin ve çeşitliliğinin bir örneği olmaya devam etmektedir.



Yemek Tarifi

Hazırlama süresi: 35 dakika

Piştirme süresi: 50 dakika

Kaplar: 2 dökme demir tencere ve 1 elek

Malzemeler 6 kişiliktir:

- 1 kemiksiz ve büyük küpler halinde kesilmiş kuzu omuz (veya kemikli kuzu yaka veya göğüs)
- 1 havuç ve soğan mirepoix (doğranmış) şeklinde kesilmiş
- 1 yemek kaşığı temiz un
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 1 diş sarımsak, soyulmuş
- 1 Buket garni
- 30 cl Kahverengi kuzu eti veya sebze suyu
- 1,5 kg Temizlenmiş küçük mevsim sebzeleri (havuç, domates, patates, mantar, şalgam, soğan, yeşil fasulye)
- 30 gr tereyağı
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı

Hazırlanış:

1. Bir güveçte etin her tarafını tereyağı ve sıvı yağda kızartın. Tuz ve karabiber ile tatlandırın.
2. Aromatik dolguyu soyun ve küçük küpler halinde doğrayın (mirepoix). Güvece ekleyin ve birkaç dakika terletmeye bırakın.
3. Un (singez) serpin, ardından hafifçe kızarana kadar yüksek ateşte karıştırın. Domates salçasını ve buket garniyi ekleyin.
4. Kahverengi dipli yüksek ıslatın. Üzerini kapatın ve kısık ateşte 1 saat ila 1 saat 15 dakika pişirin.
5. Bu arada patatesleri, havuçları ve şalgamları temizleyin ve soyun. Güvece ekleyin ve 30 dakika pişirin. Son olarak bezelye, bezelye ve taze fasulyeleri ekleyin, pişirmeyi 15 dakika uzatın.
6. Delikli bir kaşık kullanarak eti ve dolgusunu temiz bir güveç kabına veya önceden ısıtılmış servis tabağına aktarın. Sosu bir süzgeçten geçirerek etin üzerine süzün. Navarini sıcak olarak servis edin.

Kaynak

<https://www.regal.fr/recettes/plats/navarin-dagneau-traditionnel-10200>

BLANQUETTE DE VEAU

"Blanquette de veau" (Dana Blanquette), 19. yüzyılda Lyon bölgesinde ortaya çıkan Fransız mutfağının klasik bir yemeğidir. "Blanquette" terimi, yemeğin karakteristik sosunun beyaz rengine atıfta bulunmaktadır.

"Blanquette de veau" nun kesin tarihi biraz bulanıktır, ancak Fransız mutfağının giderek soslara ve et preparatlarına odaklandığı bir dönemde ortaya çıktığına inanılmaktadır. Bazıları dana blanquette'in on dokuzuncu yüzyılda popüler bir mutfak tekniği olan beyaz soslarda yavaşça pişirilen et yemeklerinden geliştiğini öne sürmektedir.

"Blanquette de veau" dana eti parçalarının (genellikle omuz veya göğüs gibi yumuşak parçalar) havuç, soğan, mantar ve bazen küçük soğan gibi sebzelerle birlikte aromalı bir et suyunda pişirilmesiyle hazırlanır. Beyaz sos, et suyunun bir roux (tereyağı ve un karışımı) ile bağlanması ve krema eklenmesiyle elde edilir. Yemek genellikle maydanoz gibi otlarla zenginleştirilir.

"Blanquette de veau" kremalı sosu ve hassas tadıyla beğeni toplamaktadır. Yemeğe eşlik etmesi için genellikle pilav, makarna veya patates ile servis edilir. Bu yemek Fransa'da ve ötesinde büyük bir popülerlik kazanmış ve geleneksel Fransız mutfağının vazgeçilmezi haline gelmiştir.

Günümüzde "Blanquette de veau" sadeliği, inceliği ve tatlı lezzetiyle popüler bir yemek olarak Fransız mutfak mirasının ayrılmaz bir parçası olmaya devam etmektedir.



Yemek Tarifi

Hazırlık süresi: 30 dakika

Piştirme süresi: 2 saat 45 dakika

Malzemeler 6 kişiliktir:

- 600 g parçalar halinde kesilmiş dana omuz

- 600 g Parçalara ayrılmış dana göğsü
- Et suyu için:
- 2 Havuç
- 2 diş sarımsak
- 2 Soğan
- 2 Karanfil
- 10 Karabiber
- 1 Buket garni
- 1/2 çay kaşığı kahve İnce tuz
- Dolgu için:
- 2 Demet taze soğan
- 200 g Paris mantarı
- 20 g tereyağı
- 1 çay kaşığı kahve Şeker
- Tuz
- Sos için:
- 15 cl Bütün sıvı krema
- 1 Yumurta sarısı
- 50 gr tereyağı
- 50 g Un
- Tuz ve karabiber

Hazırlanış:

1. Parçalara ayrılmış eti büyük bir güveç kabına koyun ve üzerini soğuk suyla kapatın. Düzenli olarak sıyrarak kaynatın.
2. Havuçları soyun ve 2 ya da 3 parçaya bölün. Soğanı soyun ve karanfillerle delin. Sarımsak dişlerini ezin. Sebzeleri buket garni ile birlikte ete ekleyin ve baharatlayın. Yavaş yavaş 1 saat 30 dakika pişirin.
3. Bu arada soğanları soyun ve yıkayın. Soğanı yarım bardak su, şeker, bir tutam tuz ve tereyağı ile birlikte bir tencereye koyun. Kaynatın, üzerini bir parşömen kağıdı ile kapatın ve sıvı buharlaşana kadar kısık ateşte pişirin.
4. Et pişince süzün ve havuçları ayıklayarak pişirme suyunu süzün. Tereyağını güveçte eritin ve unu ekleyin. Çırpın ve birkaç dakika pişirin, ardından 1 litre sıcak et suyunu yavaş yavaş dökün. Bir taşım kaynatın ve 10 dakika pişirin.
5. Eti, dilimlenmiş havuçları, temizlenmiş ve dilimlenmiş mantarları ve buzlanmış soğanları güvece ekleyin. Yaklaşık on dakika hafifçe ısıtın. Son olarak krema ile karıştırılmış yumurta sarısını ekleyin. Karıştırın ve tuz ve karabiberle çeşnisini ayarlayın.

Kaynak

<https://www.regal.fr/recettes/plats/blanquette-de-veau-traditionnelle-6388>

HACHIS PARMENTIER

"Parmentier hash" yüzyıllardır yenen klasik bir Fransız yemeğidir. Yemek, karıştırılıp birlikte pişirilen patates püresi ve kıymadan oluşur. Genellikle sıcak servis edilir ve üzeri rendelenmiş peynir ve ekmek kırıntıları karışımıyla kaplanır.

Parmentier hash'in orijinal tarifi, şef Antoine-Augustin Parmentier'nin Fransa'da patates yetiştirilmesini teşvik ettiği 18. yüzyıla kadar uzanmaktadır. Parmentier, patates püresi ve kıymanın eşsiz bir karışımını yaratarak yemeği popülerleştirmiş ve yerel ürünlerle icat edilen ilk yemeklerden biri haline getirmiştir.

Bugün, Parmentier hash tarifi oldukça çeşitlidir, çünkü birçok profesyonel şef kendi kişisel dokunuşlarını getirmektedir. Yemeğin temeli aynı kalır: patatesler ezilir veya ince ince doğranır ve kıyma ile karıştırılır. Karışım piştikten sonra beşamel sos veya domates sosu ile ya da rendelenmiş peynir ve galeta unu karışımı ile kaplanarak servis edilir.



Yemek Tarifi

Hazırlık süresi: 40 dakika

Piştirme süresi: 1 saat 10 dakika

Malzemeler 6 kişiliktir:

- 600 g Pot-au-feu'dan arta kalan et
- 1 kg Patates

- 6 Arpacık Soğanı
- 2 diş sarımsak
- 120 g tereyağı
- 30 cl Süt
- 1/2 demet Maydanoz
- Küçük Hindistan Cevizi
- Tuz ve karabiber

Hazırlanış:

1. Patatesleri soyun ve durulayın. İkiye bölün ve bir tencereye koyun. Üzerini soğuk tuzlu su ile kapatın. Bir taşım kaynatın ve 30 dakika pişirin.
2. Bu sürenin sonunda süzün ve öğütün. Püreyi tencereye geri koyun. 60 g tereyağı, birkaç tutam muskat, tuz, karabiber ve sıcak süt ekleyin. Karıştırın.
3. Arpacık soğanları soyun ve kıyın. Sarımsakları soyun ve ezin. Hepsini bir tavada 20 g tereyağında kısık ateşte yaklaşık on dakika eritin. Maydanozu yıkayın, yapraklarını ayıklayın ve doğrayın.
4. Eti küp küp doğrayın ve geniş bir rafa alın. Arpacık soğanı, sarımsak ve maydanoz ile karıştırın. Bir graten kabını yağlayın. Fırını önceden 200°C'ye ısıtın (6/7).
5. Eti tabağın dibine yayın, ardından püre ile kaplayın. Yüzeyi düzeltin ve kalan tereyağını parçalar halinde üzerine ekleyin. 25 ila 30 dakika pişirin. Yeşil salata ile sıcak olarak servis edin.

Kaynak

<https://www.regal.fr/recettes/plats/hachis-parmentier-traditionnel-9264>

RATATOUILLE

"Ratatouille" Provence ve eski Nice bölgesine ait bir tariftir. 1778 yılında yaratılmıştır. Ratatouille kelimesi rengarenk güveç anlamına gelmektedir. Rata, fasulye ve patates karışımının yanı sıra çeşitli sebzeler, yağlı et ve ekmeği de ifade eder. Bu tarif de diğer Provence tarifleri gibi güney mutfağının gurur kaynağıdır.

Ratatouille geçmişte pek beğenilmezdi. Bugün ise Fransa'nın her yerinde bir zorunluluk. Ona bir animasyon filmi kazandırdı. Bu Akdeniz yemeği patlıcan, kabak, domates, biber ve soğan gibi güneş sebzelerine dayanmaktadır.



Yemek Tarifi

Hazırlık süresi: 30 dakika

Piştirme süresi: 1 saat 30 dakika

Malzemeler 6 kişiliktir:

- 4 Domates
- 4 Kabak
- 2 Kırmızı biber
- 2 Patlıcan
- 1 Soğan
- 2 diş sarımsak

- 3 dal kekik
- 5 cl Zeytinyağı
- Tuz ve karabiber

Hazırlık:

1. Tüm sebzeleri yıkayın. Sarımsak dişlerini soyun ve çözdürün. Soğanı soyun ve doğrayın. Kabak ve patlıcanı küp küp doğrayın. Biberleri açın ve tohumlarını atın, ardından şeritler halinde kesin.
2. Bir güveçte biraz sıvı yağ ısıtın. Soğanı kızartmadan 5 dakika pişirin. Bir kenara koyun, ardından güvece bir çiseleme yağ ekleyin.
3. Kabağı ve 1 diş ezilmiş sarımsağı ekleyin. Tuzla tatlandırın, kekik serpin ve orta ateşte yaklaşık 10 dakika kızartın. Bir kenara koyun.
4. Güvecin içine çiseleyen yağ dökün. Biberleri, tuzu, karabiberi ekleyin, ufalanmış kekiği serpin ve orta ateşte 15 dakika kızartın. Kitap.
5. Küp küp doğranmış patlıcanla birlikte güvecin içine yerleştirin. Tuz ve karabiberle tatlandırın, ikinci diş ezilmiş sarımsağı ekleyin, kekik serpin. Yaklaşık on dakika kızartın.
6. Ayırdığınız tüm sebzeleri tekrar güvece koyun. Kabukları soyulmuş ve ezilmiş domatesleri ekleyin. Kapağını yarım kapatın ve 45 dakika ile 1 saat arasında pişirin.
7. Baharatı ayarlayın ve et veya balıkla servis edin.

Kaynak

<https://www.regal.fr/recettes/accompagnements/ratatouille-nicoise-7665>

POÊLÉE AUX CHAMPIGNONS DE PARIS

"Poêlée aux champignons de Paris" (Paris Mantarı Güveci), dünya çapında yaygın olarak yetiştirilen bir mantar çeşidi olan *Agaricus bisporus* olarak da bilinen Paris mantarlarını sergileyen bir yemektir. Bu mantarlar narin lezzetleri ve yumuşak dokularıyla takdir edilmektedir.

Paris mantar tavaasının tarihi, mantarları çeşitli yemeklerde uzun süredir kutlayan Fransız gastronomi kültürüne kadar uzanmaktadır. Aslen Fransa'ya ait olan Paris mantarı Orta Çağ'da da tüketilmekteydi. Ancak Paris mantar tavaasının ayrı bir yemek olarak popülaritesi zaman içinde, özellikle de 19. yüzyıldan itibaren modern mutfakın gelişmesiyle birlikte artmıştır.

Paris mantar tavaasının hazırlanması nispeten basittir. Mantarlar genellikle temizlenir, dilimlenir ve bir tavada tereyağı, sarımsak, aromatik otlar ve bazen beyaz şarap ile pişirilir. Bazıları daha yumuşak bir doku elde etmek için krema da ekler. Yemek, ızgara et gibi diğer yemeklerin yanında ya da örneğin makarna veya pilavla karıştırılarak ana yemek olarak servis edilebilir.

Günümüzde Paris mantar tavaası, kişisel zevklere ve mutfak tercihlerine göre uyarlanabilen çok yönlü ve popüler bir yemektir.



Yemek Tarifi

Malzemeler 4 kişiliktir:

- Paris Mantarı(ları) 800 g
- Sek beyaz şarap 10 cl
- Maydanoz 10 dal(lar)
- Sarımsak 2 diş
- Soğan(lar) 2
- Arpacık soğanı(ları) 1
- Zeytinyağı 1 fileto

Hazırlık:

1. Mantarları soyun, kuyruklarının ucunu çıkarın ve dörde bölün. Arpacık soğanı, soğanı ve sarımsağı ince ince doğrayın ve maydanozu kıyın.
2. Hafifçe yağlanmış bir tavada veya wokta kısık ateşte soğan, arpacık soğanı ve sarımsağı 5 dakika, arpacık soğanı yarı saydam hale gelene kadar eritin. Ara sıra tahta bir spatula ile karıştırın. Mantarları ekleyin ve beyaz şarabı dökün. Tatlandırın ve kısık ateşte üzerini kapatmadan 10 dakika pişirin.

Kaynak

<https://www.cuisineaz.com/recettes/poelee-aux-champignons-de-paris-103677.aspx>

CÉLERI-RAVE PÜRESİ

"Céleri-rave" (Kereviz) diğer kereviz çeşitlerinden farklı bir tada sahiptir. Tatlı ve hafif biberli notaların bir kombinasyonunu sunar ve sebze pürelerini çeşitlendirmek isteyenler için ilginç bir seçenek haline getirir.

Kereviz püresi et, kümes hayvanları veya balık ile servis edilebilir. Geleneksel patates püresine ilginç bir alternatiftir ve farklı soslarla iyi uyum sağlar.

Kereviz püresi birçok mutfakta popüler olsa da, Fransız mutfağında güçlü bir varlığı vardır. Genellikle daha özenli yemeklerde rafine bir eşlikçi olarak kullanılır.

Kereviz lif, vitaminler (C vitamini dahil) ve mineraller açısından zengindir, bu da onu dengeli bir öğünü tamamlamak için besleyici bir seçim haline getirir.



Yemek Tarifi

Malzemeler 4 kişiliktir:

- Kereviz topu 1
- Süt 75 cl
- Tereyağı 20 g
- Tuz
- Biber
- Küçük Hindistan Cevizi

Hazırlık:

1. Kereviz topunuzu 8 parçaya bölün. Soyun ve soğuk su altında yıkayın.
2. Her bir parçayı küpler halinde kesin ve bir tencereye koyun.

3. Süt ile kaplayın. Tuz ve karabiberle tatlandırın ve biraz muskat rendesi ekleyin.
4. Orta ateşte yaklaşık 20 dakika pişirin, bıçağınız kolayca battığında kereviz parçalarını süzün, pişirme sütünü saklayın.

Kaynak

<https://www.cuisineaz.com/recettes/puree-de-celeri-rave-96354.aspx>

GRATEN DAUPHINOIS

Graten dauphinois temel olarak ince dilimlenmiş patates, krema, süt, sarımsak, tuz, karabiber ve muskattan oluşur. Patates gratenin aksine, genellikle peynir içermez.

Patates graten gibi, dauphinois graten de fırınlanır. Patates dilimleri bir fırın kabına dizilir, ardından krema, süt ve baharat karışımı ile kaplanır. Daha sonra patatesler yumuşayana ve üzeri altın sarısı olana kadar yavaşça pişirilir.

"Dauphinois" adı, günümüzde Auvergne-Rhne-Alpes bölgesine dahil olan tarihi Dauphin bölgesine atıfta bulunmaktadır. Popülerliği tüm Fransa'ya ve ötesine yayılmış olsa da, yemek genellikle bu bölgeyle ilişkilendirilir.

Graten dauphinois genellikle kavrulmuş etler, kümes hayvanları veya ana yemeklerle servis edilir. Kremsi dokusu ve hassas tadı onu birçok yemek için ideal bir tamamlayıcı yapar.



Yemek Tarifi

Malzemeler 6 kişiliktir:

- Biber
- tuz
- hindistan cevizi
- 100 gr tereyağı
- 1,5 kg patates
- 2 diş sarımsak
- 30 cl taze krema
- 1 litre süt

Hazırlık:

1. Patatesleri soyun, yıkayın ve ince dilimler halinde kesin (NB: uygun kıvam için nişasta gerekli olduğundan kestikten SONRA yıkamayın).
2. Sarımsakları çok ince doğrayın.
3. Süt, sarımsak, tuz, karabiber ve hindistan cevizini bir tencerede kaynatın, ardından patatesleri ekleyin ve sertliklerine bağlı olarak 10 ila 15 dakika pişirin.
4. Fırını önceden 180°C'ye (termostat 6) ısıtın ve bir fırın kabını kağıt havlu ile yağlayın.
5. Süzölmüş patatesleri tabağa yerleştirin. Üzerini krema ile kaplayın ve küçük balkabağını üzerine dizin.
6. 50 dakika ile 1 saat arasında pişirin. Patateslerin pişirilmesinden kalan sütü çorba veya patates püresi yapmak için kullanın.

Kaynak

https://www.marmiton.org/recettes/recette_gratin-dauphinois_13809.aspx

LENTILLES VERTES DU PUY

Puy yeşil mercimeği, Fransa'nın Auvergne bölgesinin Puy-en-Velay yöresinde yetiştirilen özel bir mercimek çeşididir. Genellikle Fransız ve dünya mutfağında tercih edilen bir malzeme olarak kabul edilirler.

Le Puy yeşil mercimeği, diğer mercimek türleri gibi dengeli bir diyetle entegre edilebilecek besleyici bir bileşendir. Salatalarda, çorbalarda, güveçlerde, garnitürlerde ve hatta vejetaryen yemeklerinde ana malzeme olarak kullanılabilirler. Şekillerini koruma yetenekleri, onları sert bir doku istenen yemekler için ideal kılar.



Yemek Tarifi

Malzemeler 4 kişiliktir:

- tuz
- Biber
- füme pastırma
- 1 pırasa
- 1 havuç
- 1 soğan
- 200 g Puy yeşil mercimek
- 1 buket garni
- kaz yağı (veya başka bir yağ)

Hazırlık:

1. Mercimekleri soğuk su dolu bir tencereye koyun ve kaynatın. 1 dakika kaynatın (daha fazla değil).
2. Mercimekleri süzün. Soğanı soyun ve kıyın. Havuç ve pırasayı çok ince küpler halinde mirepoix olarak kesin.
3. Bir güveç kabında doğranmış soğanı ve pastırmayı mümkünse kaz yağında kavurun. Çok küçük küpler halinde mirepoix şeklinde kesilmiş havuç ve pırasayı, ardından süzölmüş mercimeğı ekleyin. Hafifçe kahverengileşmesini bekleyin.
4. Üzerini kaynar suyla kapatın, buket garniyi, tuzu ve karabiberi ekleyin ve kısık ateşte üstü kapalı olarak 30 dakika pişirin (fırında da pişirilebilir).
5. Bu mercimekleri salatalarda kullanmak için aynı işlemi havuç ve pırasa olmadan yapın ve buket garniyi sadece kekik ve defne yaprağı ile değiştirin.

Kaynak

https://www.marmiton.org/recettes/recette_lentilles-vertes-du-puy_34542.aspx

JULIENNE DE LÉGUMES

"Julienne de légumes" (Sebze jülyen), sebzelerin genellikle 4 ila 6 santimetre uzunluğunda ve 1 ila 2 milimetre kalınlığında dikdörtgen veya silindir şeklinde ince şeritler halinde kesilmesinden oluşan bir kesme tekniğidir. Julienne, sebzelerin çıtır çıtır dokularını koruyarak çekici bir şekilde hazırlanmasını mümkün kılan ince ve zarif bir kesimdir. Kesme tekniğinin yanı sıra "jülyen" terimi, bu ince sebze şeritlerini içeren yemekleri veya mutfak hazırlıklarını tanımlamak için de kullanılır.



Yemek Tarifi

Sebzeleri, biberleri, havuçları, soğanları, pırasaları, mantarları, bezelyeleri, kabakları ve Çin lahanasını, kısacası buzdolabınızdaki sebzeleri jülyen doğrayarak başlayın...

Daha sonra sığır etini 1 miktar yağda kızartmalı ve bir kenara ayırmalısınız.

Daha sonra wok tavada sebzeleri en uzun sürede pişecek olanlardan başlayarak (havuç, biber ve soğan) pişirmeyi kolaylaştırmak için biraz su ekleyerek pişirin. Daha sonra daha hızlı pişen sebzelerle devam edin (mantar, kabak, Çin lahanası, bezelye vb.)

Bir tutam soya sosu, susam yağı ve biraz tatlı ekşi sos ile tatlandırın, eti geri koyun ve kişniş ile servis edin.

Kaynak

https://www.france-hotel-guide.com/fr/blog/plats-accompagnement-francais/?utm_content=cmp-true

TATLILAR

Crème Brûlée

Fırında pişirilmiş, yüzeyi ince bir karamelize şeker tabakası ile kaplanmış vanilyalı krema. Genellikle ayrı ramekinlerde servis edilir.



Yemek Tarifi

Malzemeler 4 kişiliktir:

- 4 yumurta sarısı
- 1 vanilya fasulyesi
- 40 cl sıvı krema
- 100 gr pudra şekeri
- 4 yemek kaşığı esmer şeker

Gerçekleşme:

1. Fırını önceden 180°C'ye (termostat 6) ısıtın.
2. Vanilya çubuğunu ikiye bölün ve sıvı kremanın içine yerleştirin. Kremayı kaynatmadan ısıtın.
3. Bir kapta yumurta sarılarını şekerle birlikte karışım beyazlaşana kadar çırpın.
4. Vanilya çubuğunu çıkarın ve ılık kremayı yumurtaların üzerinde çırpın.
5. Karışımı ramekinlere bölüştürün ve benmari usulü 20 dakika pişirin.
6. Son olarak: Buzdolabına koymadan önce tamamen soğumasını bekleyin. Servis etmeden hemen önce, her bir kremanın üzerine bir çorba kaşığı esmer şeker serpin ve bir pişirme meşalesi veya fırın ızgarası ile yakın.

Kaynak

<https://cuisine.journaldesfemmes.fr/recette/342177-creme-brulee>

TARTE TATIN

Elmaların tereyağı ve şekerde karamelize edildikten sonra milföy hamuruyla kaplanıp pişirildiği baş aşağı bir elmalı turta. Piştikten sonra turta çevrilerek karamelize üst kısmı ortaya çıkarılır.



Yemek Tarifi

Malzemeler 6 kişiliktir:

- 1 kısa hamur işi
- 50 gr tereyağı
- 100 g şeker
- 1 kg elma

Hazırlık:

1. Karameli hazırlayın: Küp küp doğranmış tereyağını bir tencereye koyun, ardından şekeri üzerine dökün. Karıştırmadan kısık ateşte 5 dakika pişirin, karamel tek başına pişmiş demektir.
2. Karameli bir turta kalıbının tabanına yerleştirin.
3. Elmaları ekleyin, büyük küpler halinde doğrayın, ardından kısa hamur işi ile kaplayın.
4. 210°C'de (termostat 7) 25 dakika pişirin.
5. Bir top vanilyalı dondurma ile sıcak olarak servis edin.

Kaynak

https://www.marmiton.org/recettes/recette_tarte-tatin-facile-et-rapide_37301.aspx

ÉCLAIR AU CHOCOLAT

Pasta kreması ile doldurulmuş bir choux böreği, ardından çikolata sosu ile kaplanır. Eklerler ayrıca çırpılmış krema veya çeşitli krema aromaları ile de süslenebilir.



Yemek Tarifi

10 parça için malzemeler:

Krema için:

- 3 yemek kaşığı şeker
- 50 gr tereyağı
- 2 yemek kaşığı un
- 30 cl süt
- 210 g bitter çikolata
- 1 yumurta
- 2 yumurta sarısı

Choux böreği için:

- yağ
- 1 tutam tuz
- 1 yemek kaşığı şeker
- 75 gr tereyağı
- 150 g un
- 25 cl su
- 4 yumurta
- 1 yumurta sarısı

Hazırlık:

Choux b6reği için:

1. Fırını 6nceden 210°C'ye ısıtın (Termostat 7).
2. Tuz, şeker, tereyağı ve suyu bir tencerede karıştırın ve kaynatın.
3. Unu ekleyin ve sıkı bir hamur elde edene kadar karıştırın. Yeterince sertleşene kadar çalışın
4. 4 yumurtayı teker teker ekleyin ve her yumurta arasında iyice karıştırdığınızdan emin olun.
5. Hamuru sertleştirmek için çalışın.
6. 6nceden yağlanmış bir fırın tepsisine sıkma torbasıyla yaklaşık 15 cm uzunluğunda bir d6zine hamur rulosu yayın.
7. Fırında kızarana kadar yumurta sarısı s6r6n.
8. Sıcak fırında 25 dakika pişirin ve pufların veya şimşeklerin s6nmesini 6nlemek için fırın kapalı olarak 10 dakika bekletin.

Krema için:

1. 60 g kırık çikolata parçasını s6tte kısık ateşte eritin.
2. Bir kapta yumurta, yumurta sarısı ve şekeri k6p6rene kadar çırpın.
3. Unu ekleyin ve çikolatalı s6t6n iine d6k6n.
4. S6rekli karıştırarak koyulaştırın.
5. Ateşi kapatın, 20 g tereyağı ekleyin. Soğumaya bırakın.
6. Bu kremanın 6zerine eklerleri uzunlamasına ikiye b6l6n ve kalan çikolata ve tereyağını benmari usul6 eritin.
7. 6zerine şimşek serpiştirin. Servis yapmadan 6nce kremanın sertleşmesini bekleyin.

Kaynak

https://www.marmiton.org/recettes/recette_eclairs-au-chocolat-rapide_46735.aspx

MILLE-FEUILLE

Napolyon olarak da bilinen bu tatlı, pasta kreması ile dönüşümlü olarak ince puf böreği katmanlarından oluşur. Genellikle pudra şekeri veya çikolata sosu ile kaplanır.



Yemek Tarifi

6 kişi için malzemeler :

Hamur için:

- 3 yuvarlak milföy hamuru

Pasta kreması için:

- 1 vanilya çubuğu veya bir paket vanilya şekeri veya vanilya özütü
- 140 g un
- 200 g şeker
- 4 yumurta

Hazırlık:

1. Makarnayı yayın ve üst üste koyun. Makarnayı aynı boyutta bir dikdörtgen şeklinde kesin. Makarnayı bir çatal ile delin.
2. Üstünde turta tepsisi olan bir fırın tepsisine arka arkaya koyarak 180°C'de (termostat 6) 15 dakika pişirin.
3. Bu arada pasta kremasını hazırlayın:
4. Bir karıştırma kabında yumurta, şeker, vanilya fasulyesi ve unu karıştırın.
5. Sütü kaynatın, dibinin tutmamasına dikkat edin. Süt kaynadığında hemen kaseye dökün.
6. Sıvının krema kıvamına gelmesi için birkaç dakika (2 ila 3 dakika) pişirin.
7. Tamamlandığında, tekrar soğuk bir kaseye koyun ve elektrikli çırpıcıyla çırpın, doku oldukça pürüzsüz ve parlak olana kadar azar azar tereyağı (yaklaşık 50 g) ekleyin.

8. Pastacı kremasını kullanmak için beklerken, yüzeyinde kabuk oluşmasını önlemek için streç filmle kaplayın.
9. Makarna piştiğinde ve hafifçe soğuduğunda, ilkinin bir çalışma yüzeyine yerleştirin, pasta kremasını düz bir metal spatula ile hamurun ilk katmanına yayın.
10. Üzerine ikinci bir fırın tepsisi yerleştirin. Yapışması için elinizle bastırın. İkinci bir kat pasta kreması sürün. Son olarak en üste son macunu yerleştirin.
11. Kremayı yaymak için kek soğuyana kadar bekleyin.
12. Krema:
13. Bir kaseye 300 g pudra şekeri koyun. Bir çorba kaşığı su ekleyin ve karıştırın. Tüm pudra şekeri suyla karışana ve çok sıvı olmayan bir macun elde edene kadar su ekleyin.
14. Keki kaplamaya yetecek kadar krema yoksa kalan şekerle tekrar hazırlayın. Bir kısmını kahve özünü veya eritilmiş çikolata ile karıştırmak için saklayın.
15. Beyaz fondanı hızlıca pastanın üzerine dökün ve düz spatula ile yayın.
16. Daha sonra, bir şablon veya pistonla, renkli fondanla pastanın üzerine paralel çizgiler çizin.
17. Bir bıçağın ucuyla yüzeyi bir yönde ve sonra diğer yönde çizin, birbirlerine paralel ancak renkli olanlara dik çizgiler çizin.
18. Pastanın kenarlarını bir ekmek bıçağıyla keserek sunuma hazır hale getirin. Servise hazır olana kadar buzdolabında bekletin.

Kaynak

https://www.marmiton.org/recettes/recette_millefeuille-maison_81821.aspx#d6479-p1

ÎLE FLOTTANTE

Karda çırpılmış ve buharda pişirilmiş yumurta aklarından oluşan, muhallebi üzerinde servis edilen hafif bir tatlı. Her şeyin üzerine genellikle kıyılmış badem serpilir ve bazen karamel serpilir.



Yemek Tarifi

Malzemeler 4 kişiliktir:

- 1 tutam tuz
- 110 g pudra şekeri
- 1 vanilya fasulyesi
- 4 yumurta
- 60 cl süt
- 30 g dilimlenmiş badem
- 60 g parçalar halinde şeker
- 0.5 limon

Hazırlık:

1. Sütü, vanilya çubuğu uzunlamasına yarılmış ve önceden çubuğun kabuğu kazınmış olarak kaynatın.
2. Karışımı 5 dakika demlendirin, ardından kabuğu çıkarın.
3. Yumurta sarılarını ayırın ve 80 g şeker ile çırpın.
4. Sıcak sütü ekleyin ve karışımı koyulaştırmak için kısık ateşe geri getirin. Kremayı kaynatmadan tahta bir kaşıkla sürekli çalkalayın. Yüzeydeki beyaz köpük kaybolduğunda krema alınmış demektir.
5. Soğuduktan sonra buzdolabında saklayın.
6. Büyük bir tencerede 2 litre su kaynatın.

7. Yumurta aklarını bir tutam tuz ile çırpın ve yavaşça 30 g şeker ekleyin.
8. İki yemek kaşığı ile yumurta akı topları oluşturun ve kaynar suda her tarafını pişirin.
9. 1 dakika bekleyin ve kağıt havlu üzerinde süzün.
10. Bademleri tavada kavurun.
11. şeker, bir tutam limon ve 2 yemek kaşığı su ile hafif bir karamel yapın.
12. Kremayı ukur bir tabağı koyun. Beyazları ekleyin ve karamel filetoları ve birkaç badem ile süsleyin.

Kaynak

https://www.marmiton.org/recettes/recette_iles-flottantes_22034.aspx#d82823-p1

TARTE AU CITRON MERINGUÉE

Kurabiye hamurundan bir tart, limon kreması ile doldurulur ve fırında altın bir beze ile taçlandırılır. Limonun asiditesi ile bezenin tatlılığı arasındaki kontrast, onu çok popüler bir tatlı haline getirmektedir.



Yemek Tarifi

Malzemeler 6 kişiliktir:

Kurabiye hamuru için:

- 1 tutam tuz
- 70 g şekerli irmik
- 125 g tatlı tereyağı
- 250 g un
- 2 yumurta sarısı
- 5 cl su

Limon kreması için:

- 1 yemek kaşığı mısır nişastası
- 150 g şekerli irmik
- 4 orta boy limon
- 3 yumurta

Beze için:

- 0,5 çay kaşığı kabartma tozu
- 100 g pudra şekeri
- 2 yumurta akı

Hazırlık:

1. Kısa hamur ile başlayın: fırını önceden 180°C'ye (termostat 6) ısıtın. Yumurta aklarını sarılarından ayırın.
2. Yumurta sarılarını şeker ve 2 kaşık su ile çırparak köpürtün.
3. Parmağınızla küçük küpler halinde kestiğiniz un ve tereyağını karıştırın
4. Kumlu bir kıvam elde etmek ve tüm tereyağının emilmesi için (karışımın çok fazla yumuşamaması için hızlı bir şekilde yapmak gerekir).
5. Sıvı karışımı bu "kumun" ortasına dökün.
6. Elemanlara gövde vermeden hızlıca bıçağa dahil edin.
7. Avuç içleri ile bir top oluşturun
8. ve topu daha homojen hale getirmek için 1 veya 2 kez ezin.
9. 25 cm çapında bir kalıbı kurabiye hamuruyla kaplayın
10. sonra parşömen kağıdı ve kuru fasulye ile kaplayın.
11. 20 ila 25 dakika pişirin (NB beze için fırını 120°C/150°C'ye düşürdükten sonra).
12. Limon kreması ile devam edin: limonları yıkayın ve kabuklarını çıkarmak için iki tanesini rendeleyin.
13. Çok ince kabukları limon suyu, şeker ve mısır nişastası ile birlikte bir tencereye koyun.
14. Karıştırın ve kısık ateşte ısıtmaya başlayın.
15. Yumurtaları ayrı bir kaptan çırpın. Yumurtalar çırpıldıktan sonra limon suyu, şeker, mısır nişastası ve kabuklarını karıştırın.
16. Yüksek ateşin üzerine koyun ve çırpma teli ile karıştırmaya devam edin. Karışım koyulaşmaya başlayacaktır. Limon kreması yanabileceğinden yumurtalar eklendiğinde her zaman karıştırdığınızdan emin olun.
17. Ateşten alın ve pişmiş turtanın üzerine dökün.
18. Soğumaya bırakın.
19. Beze ile bitirin: yumurta aklarını bir tutam tuz ile çırpın.
20. Sertleşmeye başladıklarında şekeri ve mayayı ekleyin. Kar sertleşene kadar çırpın.
21. Üst limon kremasını beze ile süsleyin
22. Ardından turtayı 120°C/150°C'de beze altın sarısı bir renk alana kadar (yaklaşık 10 dakika) pişirin.

Kaynak

https://www.marmiton.org/recettes/recette_the-tarte-au-citron-meringuee_22082.aspx

***Türk
Geleneksel
Mutfağı***



ANA YEMEKLER

1. Kebaplar (Şiş Kebap)



İçindekiler:

- 500g kuzu veya dana eti, küp şeklinde kesilmiş
- 1 soğan, rendelenmiş
- 2 diş sarımsak, kıyılmış
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 çay kaşığı kırmızı biber
- Tatlandırmak için tuz ve karabiber
- Şişler

Talimatlar:

1. Bir kasede rendelenmiş soğan, sarımsak, zeytinyağı, limon suyu, kırmızı biber, tuz ve karabiberi karıştırın.
2. Et küplerini marinata ekleyin ve iyice kaplanmalarını sağlayın. Üzerini kapatın ve en az 2 saat, tercihen bir gece buzdolabında bekletin.
3. Izgarayı orta-yüksek ateşte önceden ısıtın.
4. Marine edilmiş eti şişlere geçirin.

5. Kebapları ara sıra çevirerek 8-10 dakika, etler iyice pişene ve hafifçe kömürleşene kadar ızgara yapın.
6. Pilav, ızgara sebzeler ve gözleme ile servis edin.

2. İskender Kebap



İçindekiler:

- 500g kuzu veya sığır eti, ince dilimlenmiş
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı domates sosu
- 2 adet pide, küçük kareler halinde kesilmiş
- 1 su bardağı sade yoğurt
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tatlandırmak için tuz ve karabiber

Talimatlar:

1. Tereyağını bir tavada orta ateşte eritin ve dilimlenmiş eti ekleyin. Kızarana ve yumuşayana kadar pişirin.
2. Domates sosunu ayrı bir tavada ısıtın ve tuz ve karabiberle tatlandırın.
3. Bir servis tabağına pide parçalarını dizin ve üzerlerine ısıtılmış domates sosunu dökün.
4. Pişmiş eti ekmek ve sosun üzerine yerleştirin.
5. Üzerine zeytinyağı gezdirin ve yanında yoğurtla servis edin.

3. Manti



İçindekiler:

- 2 su bardağı çok amaçlı un
- 1/2 su bardağı su
- 1 yumurta
- 1 çay kaşığı tuz
- 250g kıyma veya kuzu eti
- 1 soğan, ince doğranmış
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kırmızı biber
- 1 su bardağı sade yoğurt
- 2 diş sarımsak, kıyılmış

Talimatlar:

1. Bir kapta un, su, yumurta ve tuzu karıştırarak hamur haline getirin. Pürüzsüz olana kadar yoğurun ve 30 dakika dinlendirin.
2. Kıymayı soğan, karabiber ve kırmızı biber ile başka bir kapta karıştırın.
3. Hamuru ince bir tabaka halinde açın ve küçük kareler halinde kesin (yaklaşık 2 inç).
4. Her bir karenin ortasına az miktarda et karışımı koyun, üçgen şeklinde katlayın ve kenarlarını kapatın.
5. Bir tencerede su kaynatın, köfteleri ekleyin ve yüzeye çıkana kadar 10-15 dakika pişirin.
6. Yoğurdu kıyılmış sarımsakla karıştırın ve pişmiş köfteleri yoğurt sosu ve bir tutam kırmızı biber ile servis edin.

4. Lahmacun



İçindekiler:

- 500g kıyma veya kuzu eti
- 1 soğan, ince doğranmış
- 2 domates, doğranmış
- 1 yeşil dolmalık biber, doğranmış
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı kırmızı pul biber
- Tatlandırmak için tuz ve karabiber
- 6 adet bazlama veya pizza hamuru

Talimatlar:

1. Fırını önceden 220°C'ye (430°F) ısıtın.
2. Bir kapta kıyma, soğan, domates, dolmalık biber, domates salçası, kırmızı pul biber, tuz ve karabiberi karıştırın.
3. Her bir gözleme parçasının üzerine ince bir tabaka halinde et karışımından sürün.
4. Yassı ekmekleri bir fırın tepsisine yerleştirin ve kenarları çıtır olana kadar 10-12 dakika pişirin.
5. Limon dilimleri ve taze maydanoz ile servis edin.

5. Dolma



İçindekiler:

- 12 dolmalık biber veya asma yaprağı
- 1 su bardağı pirinç
- 250g kıyma veya kuzu eti
- 1 soğan, ince doğranmış
- 2 yemek kaşığı çam fıstığı
- 2 yemek kaşığı kuş üzümü
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tarçın
- Tatlandırmak için tuz ve karabiber

Talimatlar:

1. Dolmalık biberlerin içini boşaltın veya asma yapraklarını durulayın.
2. Bir tavada zeytinyağını ısıtın ve soğanları yumuşayana kadar soteleyin. Çam fıstıklarını ekleyin ve altın rengi alana kadar pişirin.
3. Pirinç, kuş üzümü, domates salçası, tarçın, tuz ve karabiberi karıştırın. 1 bardak su ekleyin ve pirinç yarı pişene kadar pişirin.

4. Kıymayı karıştırın ve hafifçe soğumaya bırakın.
5. Biberlerin içini doldurun veya asma yapraklarını karışımla sarın.
6. Dolma biberleri veya asma yapraklarını bir tencereye koyun, yarısına kadar su ekleyin ve 40-50 dakika pişirin.
7. Sıcak veya oda sıcaklığında servis edin.

6. Pide



İçindekiler:

- 500g çok amaçlı un
- 1 su bardağı ılık su
- 1 paket (7g) kuru maya
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 250g kıyma veya kuzu eti
- 1 soğan, ince doğranmış
- 1 domates, doğranmış
- 1 yeşil biber, doğranmış
- 1 su bardağı rendelenmiş peynir

- 1 yumurta sarısı (glaze için)

Talimatlar:

1. Bir kapta maya ve ılık suyu karıştırın. Köpürene kadar 5 dakika bekletin.
2. Mayalı karışıma un, zeytinyağı ve tuz ekleyin ve pürüzsüz bir hamur yoğurun. Üzerini kapatın ve 1 saat mayalanmaya bırakın.
3. Fırını önceden 200°C'ye (390°F) ısıtın.
4. Bir tavada kıymayı soğan, domates ve yeşil biber ile pişene kadar pişirin. Tuz ve karabiber ile tatlandırın.
5. Hamuru dört parçaya bölün, her birini oval bir şekilde yuvarlayın ve bir fırın tepsisine yerleştirin.
6. Et karışımını kenarları boş kalacak şekilde hamurun üzerine yayın. Üzerine peynir serpin.
7. Bir kabuk oluşturmak için kenarları hafifçe katlayın. Kenarlarına yumurta sarısı sürün.
8. Kabuk altın rengini alana kadar 15-20 dakika pişirin.
9. Sıcak servis yapın.

GARNITÜRLER

1. Meze Tabağı



İçindekiler:

- 1 su bardağı humus
- 1 su bardağı baba gannuş
- 1 su bardağı tabule
- 1 su bardağı asma yaprağı dolması
- 1 fincan beyaz peynir
- Garnitür için zeytin, turşu ve taze sebzeler

Talimatlar:

1. Humus, baba gannuş, tabule ve üzüm yaprağı dolmasını bir tabağa yerleştirin.
2. Beyaz peynir dilimleri, zeytin, turşu ve taze sebzeler ekleyin.
3. Pita ekmeği veya bazlama ile servis edin.

2. Sigara Böreği

**İçindekiler:**

- 250g beyaz peynir, ufalanmış
- 2 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz
- 1 yumurta
- 12 yaprak yufka böreği
- Kızartma için zeytinyağı

Talimatlar:

1. Bir kasede beyaz peynir, maydanoz ve yumurtayı karıştırın.
2. Yufkaları şeritler halinde kesin (yaklaşık 10x20 cm).
3. Her şeridin bir ucuna bir kaşık dolgu koyun, kenarlarını katlayın ve sıkıca puro şekline getirin.
4. Zeytinyağını bir tavada orta ateşte ısıtın.
5. Ruloların her tarafı altın sarısı ve çıtır olana kadar kızartın.
6. Kağıt havlu üzerinde süzün ve sıcak servis edin.

3. Mercimek Çorbası

**İçindekiler:**

- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 1 soğan, doğranmış
- 1 havuç, doğranmış
- 1 patates, doğranmış
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tatlandırmak için tuz ve karabiber
- Servis için limon dilimleri

Talimatlar:

1. Bir tencerede zeytinyağını ısıtın ve soğanları yarı şeffaf olana kadar soteleyin.
2. Havuç, patates ve mercimeği ekleyin. Domates salçası, kimyon, tuz ve karabiberi karıştırın.
3. 4 bardak su ekleyin ve kaynatın. Ateşi kısın ve mercimekler yumuşayana kadar 20-25 dakika pişirin.
4. Çorbayı daldırma blender veya normal bir blender kullanarak pürüzsüz olana kadar karıştırın.
5. Limon dilimleri ile sıcak servis yapın.

4. Acılı Ezme

**İçindekiler:**

- 3 domates, ince doğranmış
- 1 soğan, ince doğranmış
- 2 yeşil biber, ince doğranmış
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı kırmızı pul biber
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 limon suyu
- Tatlandırmak için tuz ve karabiber
- Taze maydanoz, doğranmış

Talimatlar:

1. Bir kapta domates, soğan, yeşil biber ve domates salçasını karıştırın.
2. Kırmızı pul biber, zeytinyağı, limon suyu, tuz ve karabiberi ekleyin. İyice karıştırın.
3. Taze maydanoz ile süsleyin.
4. Salata veya dip sos olarak servis edin.

5. Haydari

**İçindekiler:**

- 1 su bardağı koyu kıvamlı sade yoğurt
- 2 diş sarımsak, kıyılmış
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı taze dereotu, doğranmış
- 1 yemek kaşığı taze nane, doğranmış
- Tatlandırmak için tuz

Talimatlar:

1. Bir kapta yoğurt, sarımsak, zeytinyağı, dereotu ve naneyi karıştırın.
2. Tuz ekleyin ve iyice karıştırın.
3. Tatların birbirine karışması için en az 30 dakika buzdolabında bekletin.
4. Sos veya garnitür olarak soğutulmuş olarak servis edin.

6. Çoban Salatası



İçindekiler:

- 2 domates, doğranmış
- 1 salatalık, doğranmış
- 1 soğan, dilimlenmiş
- 1 yeşil dolmalık biber, doğranmış
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 limon suyu
- Tatlandırmak için tuz ve karabiber
- Taze maydanoz, doğranmış

Talimatlar:

1. Bir kasede domates, salatalık, soğan ve dolmalık biberi karıştırın.
2. Üzerine zeytinyağı ve limon suyu gezdirin, tuz ve karabiber ekleyin.
3. Karıştırmak için hafifçe atın.
4. Taze maydanozla süsleyin ve servis edin.

TATLILAR

1. Baklava

**İçindekiler:**

- 400g yufka böreği
- 250g tuzsuz tereyağı, eritilmiş
- 300g ceviz veya antep fıstığı, ince kıyılmış
- 1 çay kaşığı tarçın

Şurup:

- 2 su bardağı şeker
- 1 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı limon suyu

Talimatlar:

1. Fırını önceden 180°C'ye (350°F) ısıtın.
2. Bir fırın kabını yağlayın ve yufka yapraklarının yarısını katlayın, her bir yaprağa eritilmiş tereyağı sürün.
3. Kıyılmış fındıkları tarçınla karıştırın ve katlanmış yufkanın üzerine eşit olarak serpin.
4. Kalan yufkaları üst üste koyun ve her birine tereyağı sürün.
5. Keskin bir bıçak kullanarak elmas şeklinde kesin.
6. Altın sarısı ve gevrek olana kadar 30-35 dakika pişirin.
7. Pişirme sırasında şeker, su ve limon suyunu koyulaşana kadar kaynatarak şurubu hazırlayın.
8. Sıcak baklavanın üzerine sıcak şerbeti dökün ve servis etmeden önce tamamen soğumasını bekleyin.

2. K nefe



  indekiler:

- 250g kadayıf
- 100g tereyağı, eritilmiş
- 200g mozzarella peyniri veya tuzsuz peynir
- 1/2 su bardağı Antep fıstığı,     t lm  

Şurup:

- 1 su bardağı şeker
- 1/2 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı limon suyu

Talimatlar:

1. Fırını önceden 180 C'ye (350 F) ısıtın.
2. Yuvarlak bir fırın kabını tereyağı ile yağlayın.
3. Katay fın yarısını tabağa yayın ve sıkıca bastırın.
4. Peynir katmanını ekleyin ve kalan kataifi tekrar bastırarak kapatın.
5.  zerine eşit miktarda eritilmiş tereyağı dökün.
6. Altın rengini alana kadar 25-30 dakika pişirin.

7. Şeker, su ve limon suyunu hafifçe koyulaşana kadar kaynatarak şurubu hazırlayın.
8. Sıcak künefenin üzerine sıcak şerbeti dökün.
9. Çekilmiş Antep fıstığı ile süsleyin ve sıcak olarak servis edin.

3. Lokum (Turkish Delight)



İçindekiler:

- 2 su bardağı şeker
- 1 su bardağı su
- 1/2 su bardağı mısır nişastası
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 çay kaşığı gülsuyu veya limon aroması
- 1/4 su bardağı antep fıstığı veya ceviz, kıyılmış (isteğe bağlı)
- Pudra şekeri serpmek için

Talimatlar:

1. Kare bir fırın kabını yağlayın ve üzerine pudra şekeri serpin.
2. Bir tencerede şekeri suda eritin ve limon suyunu ekleyin. Bir taşım kaynatın.
3. Ayrı bir kaptaki mısır nişastasını su ile karıştırarak bulamaç haline getirin.

4. Mısır nişastası bulamacını kaynayan şeker karışımına ekleyin ve koyulaşana kadar sürekli karıştırın.
5. Ateşi kısın ve sık sık karıştırarak 30-40 dakika pişirin.
6. Gülsuyu veya limon aroması ve kullanıyorsanız fındık ekleyin.
7. Hazırlanan kaba dökün ve tamamen soğumasını bekleyin.
8. Kareler halinde kesin ve servis etmeden önce üzerine pudra şekeri serpin.

4. Revani



İçindekiler:

- 1 su bardağı irmik
- 1 su bardağı çok amaçlı un
- 1 su bardağı şeker
- 4 yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- 1/2 su bardağı bitkisel yağ
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 portakal kabuğu rendesi

Şurup:

- 2 su bardağı şeker
- 1 1/2 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı limon suyu

Talimatlar:

1. Fırını önceden 180°C'ye (350°F) ısıtın ve bir fırın kabını yağlayın.
2. Bir kaptaki yumurta ve şeker hafif ve kabarık olana kadar çırpın.
3. Yoğurt, yağ, irmik, un, kabartma tozu ve portakal kabuğu rendesini ekleyin ve pürüzsüz olana kadar karıştırın.
4. Hamuru fırın kabına dökün ve altın rengini alana kadar 30-35 dakika pişirin.
5. Şeker, su ve limon suyunu koyulaşana kadar kaynatarak şurubu hazırlayın.
6. Sıcak şurubu sıcak kekin üzerine dökün ve ıslanmasını bekleyin.
7. Dilimlemeden ve servis etmeden önce soğumaya bırakın.

5. Sütlaç



İçindekiler:

- 1 su bardağı pirinç
- 4 su bardağı süt
- 1 su bardağı şeker
- 1 çay kaşığı vanilya özütü
- 1 yemek kaşığı mısır nişastası (isteğe bağlı, koyulaştırmak için)

- Garnitür için öğütölmüş tarçın

Talimatlar:

1. Pirinci durulayın ve 2 bardak suda yumuşayana kadar pişirin.
2. Pişmiş pirince süt, şeker ve vanilya özütü ekleyin ve kaynatın.
3. İstenirse, mısır nişastasını biraz suda eritin ve daha koyu bir kıvam için karışıma karıştırın.
4. Puding koyulaşana kadar sürekli karıştırarak pişirin.
5. Servis kaselerine dökün ve soğumaya bırakın.
6. Servis etmeden önce tarçınla süsleyin.

6. Aşure (Nuh'un Pudingi)**İçindekiler:**

- 1 su bardağı buğday çileği
- 1/2 su bardağı nohut, pişmiş
- 1/2 su bardağı beyaz fasulye, pişmiş
- 1/2 su bardağı kuru kayısı, doğranmış

- 1/2 su bardağı kuru üzüm
- 1/2 su bardağı kuru incir, doğranmış
- 1/2 su bardağı ceviz, doğranmış
- 2 su bardağı şeker
- 1 çay kaşığı tarçın
- 4-5 su bardağı su

Talimatlar:

1. Buğday tanelerini gece boyunca ıslatın ve yumuşayana kadar pişirin.
2. Büyük bir tencerede pişmiş buğday taneleri, nohut, kuru fasulye, kuru kayısı, kuru üzüm, incir ve şekeri 4-5 bardak su ile karıştırın.
3. Karışım hafifçe koyulaşana kadar yaklaşık 30-40 dakika pişirin.
4. Kırılmış ceviz ve tarçını karıştırın.
5. Kaselelere dökün ve oda sıcaklığına gelene kadar soğumaya bırakın.
6. Servis etmeden önce ekstra fındık veya nar taneleri ile süsleyin.