



Funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



Ö yolculuk mutfaka a tarafından Avrupa

Dergi Gastronomika



Erasmus+ Projesi kapsamında yapılan ürün
"Uluslararası İşbirliği Yoluyla Gastronomide Mesleki Gelişim ve
Sürdürülebilirlik"

2023-2-RO01-KA210-VET-000175783

Bu proje Erasmus+ Programı kapsamında Avrupa Komisyonu'nun desteğiyle kurulmuştur. Bu yayın yalnızca yazarın görüşlerini yansıtmaktadır ve Komisyon, burada yer alan bilgilerin herhangi bir şekilde kullanılmasından sorumlu tutulamaz.





Funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



İÇİNDEKİLER:

İtalyan yemeklerinin tarifleri:



- Pizzolo Siciliano
- Sicilyalı Arancini
- Bölme Cunzatu
- Sicilya Caponata
- Makarna alla Norma
- Kuskus
- Sicilya Cassata
- Sicilyalı Cannoli
- Sicilya sınırı

Türk yemekleri için tarifler:



- Çökertme Kebabı (Bodrum Kebabı)
- Ekşi ve sulu Türk usulü köfte
- İzmir köftesi (İzmir Köln)
- Tavuk ve nohutlu pilav (Chickpea Chicken Rice)
- Balkabağı krepleri
- Mısır usulü domates köftesi (Fellah Köftesi)
- Lezzetli ayva tatlısı (Gül Receli)
- Sultan Çözü (Sultan Lokumu)

Romanya yemekleri için tarifler



(Moldova özellikleriyle)

- Rădăuțean çorbası
- Moldavya tochtura
- Moldavya sarmalları
- Moldova pancar çorbası
- Koluna kucak
- Boğdan papanası





Funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



İtalyan yemekleri için tarifler



Pizzolo Siciliano: Zengin dolgulu lezzetli bir pizza

Pizzolo, olarak da bilinir **rustika pizza** veya **sfincione pizza**, geleneksel pizzanın unsurlarını zengin ve lezzetli bir dolguyla birleştiren bir Sicilya spesiyalitesidir. İnce kabuklu Napoliten pizzasının aksine pizzolo, focaccia'ya benzer kalın, kabarık bir kabuğa sahiptir.

Malzemeler:

Hamur için:

- 500 g durum buğdayı unu 00
- 350 ml ılık su
- 7 gr kuru maya
- 1 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı şeker



Doldurmak için:

- 400 gr domates püresi
- 1 küçük doğranmış soğan
- 2 diş kıyılmış sarımsak
- 2 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kurutulmuş kekik
- Tadına göre tuz ve karabiber
- 200 gr ricotta peyniri
- 100 gr rendelenmiş provola peyniri
- 50 gr dilimlenmiş salam (isteğe bağlı)
- 50 gr haşlanmış ve doğranmış enginar (isteğe bağlı)
- 50 g Kalamata zeytin (isteğe bağlı)

Hazırlama yöntemi:

Hamur:

1. Büyük bir kaptaki unu, kuru mayayı, tuzu ve şekerini karıştırın.
2. Ilık suyu ve zeytinyağını ekleyin ve homojen bir hamur oluşana kadar karıştırın.





Funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



3. Hamuru unun serpildiği bir yüzeyde elastik ve pürüzsüz hale gelinceye kadar 10 dakika yoğurun.
4. Hamuru yağlanmış bir kaba koyun, nemli bir havluyla örtün ve yaklaşık 1 saat veya hacmi iki katına çıkana kadar sıcak bir yerde kabarmaya bırakın.

Doldurma:

1. Zeytinyağını bir tavada ısıtın ve kıyılmış soğanı yarı saydam hale gelinceye kadar soteleyin.
2. Kıyılmış sarımsağı ekleyin ve 30 saniye pişirin.
3. Tadı için püre domates, kurutulmuş kekik, tuz ve karabiberi dökün.
4. İyice karıştırın ve kısık ateşte 20-30 dakika veya sos hafifçe koyulaşana kadar pişirin.
5. Ricotta, rendelenmiş provola peyniri, dilimlenmiş salam (kullanıyorsa), haşlanmış enginar (kullanıyorsa) ve Kalamata zeytinlerini (kullanıyorsa) ekleyin.
6. Tüm malzemeleri birleştirmek için iyice karıştırın.

Birleştirme:

1. Fırını 200°C'ye önceden ısıtın.
2. Mayalanmış hamuru, yaklaşık 2 cm kalınlığında yuvarlak bir taban oluşturacak şekilde, fırın kağıdıyla kaplı bir fırın tepsisine yayın.
3. Domates sosunu tabana doldurarak yaklaşık 2 cm'lik bir kenarı açıkta bırakarak yayın.
4. Pizzolo'yu 20-25 dakika veya kabuk altın rengine dönene ve peynir eriyene kadar pişirin.
5. Kesmeden ve servis yapmadan önce pizzolo'nun biraz soğumasını bekleyin.

Sicilya Arancini: Lezzetli doldurulmuş pirinç topları

Arancini, olarak da bilinir **arancini di riso**, çeşitli lezzetli malzemelerle doldurulmuş kızarmış pirinç toplarından oluşan geleneksel bir Sicilya yemeğidir. Popüler bir atıştırmalık veya mezelerdir, ancak ana yemek olarak da servis edilebilirler.





Funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



Malzemeler:

Pirinç için:

- 200 gr Arborio pirinci
- 800 ml sebze veya tavuk çorbası
- 1 küçük doğranmış soğan
- 2 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
- 1/2 bardak sek beyaz şarap
- 50 gr rendelenmiş parmesan
- Tadına göre tuz ve karabiber

Doldurmak için:

- 200 gr kıyma veya domuz eti
- 1 küçük doğranmış soğan
- 1 diş kıyılmış sarımsak
- 100 gr domates püresi
- 1 çay kaşığı kurutulmuş kekik
- 50 gr haşlanmış bezelye
- Tadına göre tuz ve karabiber

Ekmek için:

- 2 çırpılmış yumurta
- Un
- Ekmek kırıntıları
- Kızartma için ayçiçek yağı

Hazırlama yöntemi:

Pirinç:

1. Zeytinyağını bir tencerede ısıtın ve kıyılmış soğanı yarı saydam hale gelinceye kadar soteleyin.
2. Pirinci ekleyin ve yağ sarmak için iyice karıştırın.
3. Beyaz şarabı dökün ve tamamen buharlaşana kadar kaynatın.
4. Yavaş yavaş sebze çorbasını veya sıcak tavuğu sürekli karıştırarak ekleyin ve kısık ateşte 15-20 dakika veya pirinç al dente olana kadar kaynatın.
5. Tatmak için rendelenmiş parmesan, tuz ve karabiberi ekleyin. İyice karıştırın ve ısıyı çıkarın. Pirincin tamamen soğumasını bekleyin.

Doldurma:

1. Zeytinyağını bir tavada ısıtın ve kıyılmış soğanı yarı saydam hale gelinceye kadar soteleyin.
2. Kıymayı ekleyip sık sık karıştırarak pembe rengini kaybedene kadar pişirin.





Funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



3. Kıyılmış sarımsak ve püre domatesleri ekleyin. İyice karıştırın ve kısık ateşte 10 dakika veya sos hafifçe koyulaşana kadar pişirin.
4. Tadı için kurutulmuş kekik, haşlanmış bezelye, tuz ve karabiberi ekleyin. İyice karıştırın ve ısıyı çıkarın. Dolgunun tamamen soğumasını bekleyin.

Arancini:

1. Islak ellerle, az miktarda soğuk pirinç alın ve bir top haline getirin.
2. Pirinç topunun ortasına bir göçük yapın ve bir kaşık dolusu soğuk dolgu koyun.
3. Dolguyu daha fazla pirinçle örtün ve topu tekrar şekillendirin, sıkıca kapatıldığından emin olun.
4. Tüm pirinç ve kalan dolgu ile arancini oluşturmak için işlemi tekrarlayın.
5. Her arancini undan, sonra çırpılmış yumurtalardan ve son olarak da ekme kırıntılarından geçirin.
6. Arancini'yi sıcak ayçiçek yağında 170°C'de altın rengi ve çıtır olana kadar kızartın.
7. Fazla yağ çıkarmak için bunları bir kağıt havlu üzerinde çıkarın.
8. Sıcak arancini'yi olduğu gibi veya marinara veya pesto sosuyla servis edin.

Pane Cunzatu: Sicilya lezzetlerinde bir patlama

Bölme cunzatu, olarak da bilinir **pane della disgrazia** (mutsuzluğun ekmeği), Sicilya'dan gelen basit ama lezzetli bir tariftir. Artık ekme ve diğer basit malzemelerden yararlanma ihtiyacından doğan rustik bir yemektir.

Malzemeler:

- Mayolu 1 ekme (yaklaşık 500 g)
- 400 gr olgun kiraz domates
- 100 g primosale peynir (veya pecorino siciliano)
- 50 gr sızma zeytinyağı
- 20 gr kuru kekik
- 10 gr tuz
- 5 gr karabiber
- 4 fileto acciughe (isteğe bağlı)



Talimatlar:

1. Ekmeği yatay olarak kesin, iki yarım oluşturun.
2. Ekmeğin her iki yarısını da zeytinyağıyla ovun.
3. Kiraz domatesleri ince ince dilimleyin ve ekmeğin her iki yarısına eşit olarak dağıtın.
4. Primosale peynirini (veya pecorino siciliano) domateslerin üzerine ezin.
5. Tadı için kurutulmuş kekik, tuz ve karabiber serpin.





Funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



6. Eğer kullanıyorsanız exciughe fileolarını ekleyin (isteğe bağlı).
7. Ekmeğin iki yarısını mühürlemek için hafifçe birbirine bastırın.
8. (İsteğe bağlı) Cunzatu ekmeıklarını taze tutmak ve nakliyei kolaylaştırmak için parşömen kağıdına sarabilirsiniz.

Sicilya Caponata: Fırında Sebzelerden Oluşan Bir Senfoni

Caponata zengin tatlar ve canlı renklerle dolu ünlü bir Sicilya sebze güvecidir. Tek ve evrensel bir tarif olmasa da temel unsurlar arasında patlıcan, domates, soğan, kereviz ve zeytin yer alıyor.

Malzemeler:

- 600 gr patlıcan
- 1 orta kırmızı soğan
- 2 kereviz apio
- 200 gr kiraz domates
- 150 gr domates püresi
- 50 g çukurlu yeşil zeytin
- 40 gr kapari
- 30 ml beyaz şarap sirkesi
- 30 ml agav şurubu (veya 1-2 yemek kaşığı esmer şeker)
- 2 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
- Tadına göre tuz ve karabiber
- İsteğe bağlı: kuru üzüm, badem, çam tohumları



Hazırlama yöntemi:

1. **Patlıcan hazırlığı:** Patlıcanları yaklaşık 2 cm'lik küpler halinde kesin ve üzerine tuz serpin. Fazla acı suyu çıkarmak için 30 dakika süzmeye bırakın. Onları iyice durulayın ve bir kağıt havluyla kurulayın.
2. **Sebze kaynağı:** Zeytinyağıyla ısıtılan bir tavada doğranmış kırmızı soğanı ve doğranmış apio kerevizini yumuşayana kadar 5-7 dakika soteleyin.
3. **Patlıcan eklemek:** Süzülen patlıcanları ekleyin ve ara sıra karıştırarak hafifçe kızarana kadar 10-15 dakika pişirin.
4. **Domateslerin dahil edilmesi:** Yarıya kesilmiş kiraz domatesleri ve püre domatesleri ekleyin. İyice karıştırın ve kısık ateşte 15 dakika pişirin, tavayı bir kapakla kapatın.
5. **Ek tatlandırıcılar:** Beyaz şarap sirkesini, agav şurubunu (veya esmer şekeri), kapari, yeşil zeytin ve kuru üzümleri ekleyin (isteğe bağlı). Tadına göre tuz ve karabiberle tatlandırın.
6. **Pişmiş pişirme:** Caponata'yı ısıya dayanıklı bir tabağa aktarın ve önceden 180°C'ye ısıtılmış fırına 30-40 dakika veya sebzeler yumuşayana ve sos hafifçe koyulaşana kadar yerleştirin.
7. **İsteğe bağlı:** Ekstra çıtırlık için doğranmış badem veya çam tohumları serpin.





Funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



8. Hizmet veren: Servis

yapmadan önce caponata'nın biraz soğumasını bekleyin. Taze ekmekle birlikte meze, garnitür ve hatta ana yemek olarak tüketilebilir.

Makarna alla Norma: Sicilya lezzetlerinin patlaması

Makarna alla Norma makarna, kızarmış patlıcan, domates, tuzlu ricotta ve fesleğenden oluşan geleneksel bir Sicilya tarifidir. Yerel malzemelerin tazeliğini vurgulayan basit ama lezzetli bir yemektir.

Malzemeler:

- 400 g makarna (penne, spaghetti veya rigatoni)
- 2 orta boy patlıcan
- 400 gr domates püresi
- 1 küçük doğranmış soğan
- 2 diş kıyılmış sarımsak
- 2 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kurutulmuş kekik
- Tadına göre tuz ve karabiber
- 200 gr rendelenmiş tuzlu ricotta
- 50 gr taze fesleğen yaprağı



Hazırlama yöntemi:

1. **Patlıcan:** Patlıcanı yaklaşık 2 cm'lik küpler halinde kesin. Bunları bir kevgir içine koyun, tuz serpin ve fazla acı suyu çıkarmak için 30 dakika süzülmesini bekleyin. Onları iyice durulayın ve bir kağıt havluyla kurulayın.
2. **Domates sosu:** Zeytinyağını bir tavada ısıtın ve kıyılmış soğanı yarı saydam hale gelinceye kadar soteleyin. Kıyılmış sarımsağı ekleyin ve 30 saniye pişirin.
3. Tadı için püre domates, kurutulmuş kekik, tuz ve karabiberi dökün. İyice karıştırın ve kısık ateşte 20-30 dakika veya sos hafifçe koyulaşana kadar pişirin.
4. **Patlıcan kavurma:** Sıcak zeytinyağlı bir tavada patlıcanları orta ateşte 10-15 dakika veya altın rengi ve yumuşayana kadar kızartın. Fazla yağı çıkarmak için bunları bir kağıt havlu üzerinde çıkarın.
5. **Buğulama makarna:** Makarnayı paketin üzerindeki talimatlara göre al dente olana kadar kaynatın.
6. **Birleştirme:** Büyük bir kapta pişmiş makarnayı domates sosu, kızarmış patlıcan ve rendelenmiş tuzlu ricottanın 3/4'ü ile karıştırın.
7. Taze fesleğen yaprakları ve rendelenmiş tuzlu ricotta ile süslenmiş olarak hemen servis yapın.





Funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



Kuskus: Basit ve çok yönlü bir tarif

Kuskus, önceden pişirilmiş küçük makarnalık buğday tanelerinden oluşan, Fas'tan gelen lezzetli ve besleyici bir yemektir. Hafif salatalardan zengin güveçlere kadar çeşitli yemekler için harika bir başlangıç noktasıdır.

Malzemeler:

- 200 gr kuskus
- 400 ml su veya sebze çorbası
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tadı için tuz



Hazırlama yöntemi:

1. **Kaynar su:** Bir tencerede su veya sebze çorbasını tuzla kaynatın.
2. **Kuskus ekleme:** Su kaynadıktan sonra ısıyı kapatın, kuskusu ekleyin ve çatalla iyice karıştırın.
3. **Kaplama:** Tencereyi bir kapakla örtün ve kuskusu 5-10 dakika veya su tamamen emilene kadar buharda pişirin.
4. **Kuskusun gevşemesi:** Kapağı çıkarın, kuskusu çatalla gevşetin ve zeytinyağını ekleyin. Yağı eşit şekilde dağıtmak için iyice karıştırın.
5. **Hizmet veren:** Kuskus hemen garnitür olarak veya çeşitli yemeklerin temeli olarak servis edilebilir. Tercihlerinize göre sebze, et, kuru meyve veya kuruyemiş ekleyebilirsiniz.





Funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



Sicilya Cassata: Zengin tatlar ile şenlikli bir tatlı

Sicilya Cassata pandispanya, ricotta kreması, şekerlenmiş meyve ve çikolatadan oluşan hassas katmanlarıyla ünlü geleneksel bir Sicilya tatlısıdır. Karmaşık bir hazırlıktır, ancak nihai sonuç çabaya değer.

Malzemeler:

Pandispanya için:

- 4 yumurta
- 100 gr şeker
- 100 gr un
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- Limondan rendelenmiş kabuk



Ricotta kreması için:

- 500 gr ricotta
- 100 gr pudra şekeri
- 50 gr rendelenmiş bitter çikolata
- 50g şekerlenmiş meyve (portakal, limon ve kiraz gibi)
- 50 gr doğranmış fıstık
- 1 çay kaşığı vanilya özü
- Bir tutam tarçın

Sır için:

- 200 gr pudra şekeri
- Bir limondan gelen meyve suyu
- Su (isteğe bağlı)

Dekorasyon için:

- Şekerlenmiş meyve
- Kıyılmış fıstık
- Maraschino kirazları

Hazırlama yöntemi:





Funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



Pandishpan:

1. Fırını 180°C'ye önceden ısıtın.
2. Bir fırın tepsisini fırın kağıdıyla kaplayın.
3. Beyazları sarılardan ayırın.
4. Yumurta aklarını bir tutam tuzla çırpın.
5. Yavaş yavaş şekeri ekleyin, parlak ve sert bir beze oluşana kadar çırpmaya devam edin.
6. Sarıları bir spatula ile yavaşça karıştırarak tek tek ekleyin.
7. Unu ve kabartma tozunu eleyin ve yavaş yavaş yumurta karışımına ekleyin, pürüzsüz hale gelinceye kadar yavaşça karıştırın.
8. Rendelenmiş limon kabuğunu ekleyin ve yavaşça karıştırın.
9. Hamuru hazırlanan fırın tepsisine dökün ve eşit şekilde düzleştirin.
10. 20-25 dakika veya ortasına yerleştirilen kürdan temiz çıkana kadar pişirin.
11. Pandispanyanın tavada tamamen soğumasını bekleyin.

Ricotta kremi:

1. Büyük bir kapta ricotta'yı pudra şekeriyle pürüzsüz hale gelinceye kadar karıştırın.
2. Rendelenmiş çikolata, şekerlenmiş meyve, doğranmış antep fıstığı, vanilya özünü ve tarçın ekleyin.
3. Tüm malzemeler eşit şekilde dağılıncaya kadar iyice karıştırın.

Cassata montajı:

1. Soğutulmuş pandispanyayı iki yatay üste kesin.
2. Servis tabağına pandispanya koyun.
3. Pandispanyanın üzerine bol miktarda ricotta kreması sürün.
4. İkinci pandispanya üstünü kremin üstüne yerleştirin.
5. Cassatayı bir sır tabakasıyla örtün.

Sır hazırlama:

1. Küçük bir kapta pudra şekerini limon suyuyla kalın bir sır oluşana kadar karıştırın.
2. Sır çok kalınsa biraz su ekleyin.

Dekorasyon:

1. Cassata'yı tercihlerinize göre şekerlenmiş meyve, doğranmış antep fıstığı ve maraschino kirazı ile süsleyin.
2. Sırın sertleşmesi için cassatayı en az 2 saat soğutun.





Funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



Cannoli Sicilieni: Çıtır ve kremesi tatların patlaması

Cannoli, lezzetli bir ricotta kremasıyla doldurulmuş çıtır kızarmış hamur kabuklarından yapılan ikonik Sicilya tatlılarıdır. Dokuların ve tatların mükemmel bir birleşimidir, bu da onları tatlıya düşkün olanlar için karşı konulmaz kılar.

Malzemeler:

Kabuklar için:

- 250 g durum buğdayı unu
- 60 gr pudra şekeri
- 1 yemek kaşığı kakao tozu
- 30 ml sirke (veya beyaz şarap)
- Bir tutam tuz
- 300 gr soğuk tereyağı, doğranmış
- 1 yumurta + 1 yumurta sarısı
- Kızartma için yağ

Krema için:

- 500 gr ricotta
- 100 gr pudra şekeri
- 50 gr rendelenmiş bitter çikolata
- 50 gr şekerlenmiş meyve (portakal, limon, kiraz)
- 50 gr doğranmış fıstık
- 1 çay kaşığı vanilya özü
- Bir tutam tarçın

Dekorasyon için:

- Kıyılmış fıstık
- Pudra şekeri
- Şekerlenmiş meyve

Hazırlama yöntemi:

Kabuklar:

1. Büyük bir kaptan un, şeker, kakao, sirke (veya şarap) ve tuzu karıştırın.





Funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



2. Soğuk doğranmış tereyağını ekleyin ve kumlu bir hamur oluşana kadar parmaklarınızla ovalayın.
3. Yumurtayı ve sarısını ekleyin ve homojen bir hamur oluşana kadar karıştırın.
4. Hamuru streç filmle örtün ve en az 30 dakika buzdolabında saklayın.
5. Fırını 180°C'ye önceden ısıtın.
6. Soğuk hamuru, yaklaşık 2 mm kalınlığa kadar un serpilmiş düz bir yüzeye yayın.
7. Hamuru 7-8 cm çapında bir kesici ile daireler halinde kesin.
8. Bir koni oluşturmak için her dairenin kenarlarını çalıştırın, kenarları hafifçe üst üste getirin ve onları kapatmak için hafifçe bastırın.
9. Cannoli kabuklarını fırın kağıdıyla kaplı bir fırın tepsisine yerleştirin.
10. 10-12 dakika veya altın rengi ve çıtır olana kadar pişirin.
11. Doldurmadan önce kaplamaların ızgarada tamamen soğumasını bekleyin.

Krem:

1. Büyük bir kaptan ricotta'yı pudra şekeriyle pürüzsüz hale gelinceye kadar karıştırın.
2. Rendelenmiş çikolata, şekerlenmiş meyve, doğranmış antep fıstığı, vanilya özünü ve tarçın ekleyin.
3. Tüm malzemeler eşit şekilde dağılıncaya kadar iyice karıştırın.
4. Kremi bir pasta torbasına veya kesilmiş uçlu plastik torbaya koyun.

Birleştirme:

1. Soğutulmuş cannoli kabuklarını pasta torbası veya keseyi kullanarak ricotta kremasıyla doldurun.
2. Cannoli'yi tercihlerinize göre doğranmış antep fıstığı, pudra şekeri ve şekerlenmiş meyve ile süsleyin.
3. Cannoli'yi hemen servis edin veya 2 güne kadar buzdolabında saklayın.

Sicilya Graniti: Tazelik ve Tatların Patlaması

Granita buz gibi dokusu ve yoğun meyve tatlarıyla ünlü bir Sicilya tatlısıdır. Sıcak yaz günlerinde serinlemek için mükemmel bir yemektir.

Çok sayıda granita tarifi vardır, ancak temel unsurlar arasında su, şeker ve meyve suyu veya meyve püresi bulunur. İşte limon sınırları için basit bir tarif:





Funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



Malzemeler:

- 500 ml su
- 150 gr şeker
- 3 limondan elde edilen meyve suyu
- Limondan rendelenmiş kabuk (isteğe bağlı)



Hazırlama yöntemi:

1. Bir tencerede su ve şekerini karıştırın.
2. Kaynatın ve şeker tamamen eriyene kadar ara sıra karıştırarak 5 dakika pişirin.
3. Ateşten alın ve şurubun tamamen soğumasını bekleyin.
4. Limon suyunu ve rendelenmiş limon kabuğunu ekleyin (kullanırsanız).
5. Karışımı plastik bir kaba dökün ve dondurucuya koyun.
6. Her 30 dakikada bir, buz kristallerini kırmak ve ince bir doku oluşturmak için granitayı bir çatalla karıştırın.
7. Karıştırma işlemini her 30 dakikada bir kenarlık istenen kıvama gelinceye kadar tekrarlayın.
8. Taze nane yaprakları ile süslenmiş (isteğe bağlı) sınırı hemen servis edin.





Funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



Türk yemekleri için tarifler



Çökertme Kebabı (Bodrum Kebabı) Tarifi: Türkiye'den lezzet patlaması

Çökertme Kebabı, olarak da bilinir **Bodrum Kebabı**, çıtır patates kızartması, sarımsaklı yoğurt ve domates sosu ile servis edilen, küçük marine edilmiş ve kızartılmış sığır etinden oluşan Türkiye'den lezzetli bir tariftir. Doyurucu bir yemek veya hızlı bir akşam yemeği için mükemmel, lezzetli ve hazırlanması kolay bir yiyecektir.

Malzemeler:

Et için:

- 800 gr kıyma (pulpa veya bonfile)
- 1 küçük doğranmış soğan
- 2 diş kıyılmış sarımsak
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 çay kaşığı kurutulmuş pul biber
- 1 çay kaşığı kurutulmuş kekik
- 1 çay kaşığı kurutulmuş kekik
- 1/2 çay kaşığı öğütülmüş kimyon
- Tadına göre tuz ve karabiber
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı



Patates kızartması için:

- 2 büyük patates pipetlere kesilmiş
- Kızartma için yağ
- Tadı için tuz

Yoğurt sosu için:

- 2 diş kıyılmış sarımsak
- 200 gr Yunan yoğurdu
- Tadı için tuz





Funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



Domates sosu için:

- 2 yemek kaşığı salça
- 1 küçük doğranmış soğan
- 1 diş kıyılmış sarımsak
- 1/2 su bardağı su
- Tadına göre tuz ve karabiber
- 1 çay kaşığı kurutulmuş kekik

İsteğe bağlı:

- Taze dilimlenmiş domates
- Dilimlenmiş acı yeşil biber

Hazırlama yöntemi:

Et:

1. Büyük bir kaptan kırıma, doğranmış soğan, kıyılmış sarımsak, salça, kurutulmuş pul biber, kekik, kimyon, tuz ve karabiberi karıştırın.
2. Et karışımını ellerinizle iyice pürüzsüz hale gelinceye kadar yoğurun.
3. Marine edilmiş eti küçük parçalar halinde, yaklaşık bir parmak büyüklüğünde şekillendirin.
4. Zeytinyağını bir tavada orta ateşte ısıtın.
5. Et parçalarını her iki tarafta 3-4 dakika veya kızarana ve tamamen pişene kadar kızartın.
6. Kızarmış eti, fazla yağı çıkarmak için havlu kağıdıyla kaplı bir tabakta çıkarın.

Patates kızartması:

1. Bir tencereye kızartma yağı doldurun ve orta-yüksek ateşte ısıtın.
2. Saman kesilmiş patatesleri kızgın yağa ekleyin ve 5-7 dakika veya altın rengi ve çıtır olana kadar kızartın.
3. Fazla yağı çıkarmak için kızartmaları havlu kağıdıyla kaplı bir tabakta çıkarın.
4. Tatmak için patatesleri atlayın.

Yoğurt sosu:

1. Küçük bir kaptan doğranmış sarımsak, Yunan yoğurdu ve tuzu karıştırın.
2. Pürüzsüz olana kadar iyice karıştırın.

Domates sosu:

1. Küçük bir tavada, 1 yemek kaşığı zeytinyağını orta ateşte ısıtın.
2. Doğranmış soğanı ekleyin ve yarı saydam olana kadar pişirin.
3. Kıyılmış sarımsağı ekleyin ve 30 saniye pişirin.
4. Salçayı döküp iyice karıştırın.
5. Su, tuz, karabiber ve kurutulmuş kekik ekleyin.





Funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



6. İyice karıştırın ve kısık ateşte 10-15 dakika veya sos hafifçe koyulaşana kadar pişirin.

Montaj:

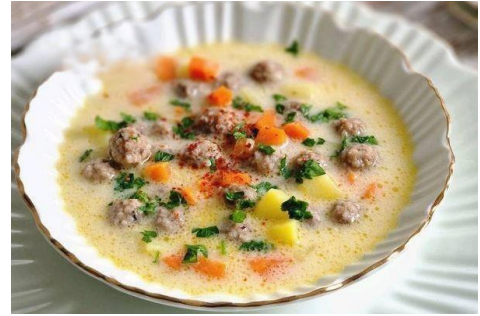
1. Kızartmaları servis tabağına koyun.
2. Patateslerin üstünde, düzenle

Ekşi ve sulu Türk usulü köfte

Malzemeler:

Köfte için:

- 450 gr kıyma (veya sığır eti ve kuzu eti kombinasyonu)
- ½ kupa ekmek kırıntıları (panko veya normal)
- ¼ fincan rendelenmiş Pecorino Romano peyniri
- 1 küçük soğan, ince doğranmış
- 1 yumurta
- 1 çay kaşığı kurutulmuş kekik
- ½ sumak çay kaşığı
- ½ çay kaşığı kimyon
- ¼ çay kaşığı Halep pul biber (veya bir tutam acı biber)
- Tadına göre tuz ve taze çekilmiş karabiber



Sos için:

- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 küçük soğan, ince doğranmış
- 1 diş sarımsak, doğranmış
- 1 kutu (400 g) doğranmış domates, tüm meyve suyuyla birlikte
- ½ fincan domates salçası
- ¼ fincan taze doğranmış maydanoz
- ¼ kupa taze doğranmış nane
- 2 yemek kaşığı limon suyu
- 1 yemek kaşığı bal
- 1 çay kaşığı kurutulmuş kekik
- ½ sumak çay kaşığı
- Tadına göre tuz ve taze çekilmiş karabiber

Talimatlar:

1. **Köfte hazırlayın:** Büyük bir kapta kıyma, ekmek kırıntıları, rendelenmiş Pecorino Romano peyniri, soğan, yumurta, kekik, sumak, kimyon, Halep pul biber, tuz ve karabiberi karıştırın. Her şey eşit şekilde birleşene kadar ellerinizle iyice karıştırın.
2. Karışımı 2,5 cm köfte şeklinde şekillendirin.





Funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



3. **Geniş bir tavayı ısıtın** bir damla yağ ile orta ateşte. Köfteleri ekleyip her iki tarafını da 5-7 dakika veya her tarafı kızarana kadar pişirin.
4. **Fazla yağ boşaltın** tavadan.
5. **Sosu hazırlayın:** Aynı tavada zeytinyağını orta ateşte ısıtın. Doğranmış soğanı ekleyin ve yumuşayana kadar yaklaşık 3 dakika pişirin. Sarımsakları ekleyin ve bir dakika daha pişirin.
6. **Doğranmış domates, salça, maydanoz, nane, limon suyu, bal, kekik, sumak, tuz ve karabiberi ekleyin.** Kaynamaya getirin, ardından ısıyı azaltın ve 5 dakika boyunca hafifçe kaynamaya bırakın.
7. **Pişmiş köfteleri geri ekleyin** soslu tavada. Köfteleri sosla kaplamak için hafifçe karıştırın. Isıyı azaltın, tavayı kapatın ve 10-15 dakika veya köfteler iyice pişene ve sos hafifçe koyulaşana kadar hafifçe kaynamaya bırakın.

İpuçları:

- Ekstra sulu köfteler için ekmek kırıntılarını köfte karışımına eklemekten önce 5 dakika sütte bekletin. Kullanmadan önce fazla sütü sıkın.
- Köfteleri kızartmak yerine pişirebilirsiniz. Fırını 200°C'ye (400°F) önceden ısıtın. Köfteleri bir fırın tepsisine koyun ve 15-20 dakika veya iyice pişene kadar pişirin.
- Kuzu eti veya sığır eti ve kuzu eti kombinasyonu gibi farklı kıyma türlerini kullanabilirsiniz.
- Daha baharatlı bir sos için tadına bakmak için daha fazla Halep biberi ekleyin.
- Köfte ve sosu makarna, pilav veya en sevdiğiniz bulgurun üzerinde servis edin. Ayrıca kurdanla servis edilen meze olarak da tadını çıkarabilirsiniz.

İzmir köftesi (İzmir Köln): Türkiye'den gelen lezzet patlaması

Malzemeler:

Köfte için:

- 500 gr kuzu kıyması (veya sığır eti)
- 2 adet ince doğranmış orta boy soğan
- 1 yumurta
- 1 yemek kaşığı ekmek kırıntısı
- 1 çay kaşığı salça
- 1 çay kaşığı tuz
- ½ çay kaşığı karabiber
- ½ çay kaşığı kimyon
- ½ çay kaşığı kurutulmuş kekik
- Taze doğranmış maydanoz (tatmak için)



Sos için:





Funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



•

4



orta



- dilimlenmiş patates
- 3 orta dilimlenmiş domates
- 2 adet acı yeşil biber yuvarlak olarak kesilir (isteğe bağlı)
- 2 orta boy soğan yuvarlak olarak kesilir
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı salça
- 1 su bardağı su
- 1 çay kaşığı tuz
- ½ çay kaşığı karabiber
- ½ çay kaşığı kırmızı biber
- Kuru kekik (tatmak için)

Hazırlama yöntemi:

Köfte:

1. Büyük bir kaptaki kıyma, doğranmış soğan, yumurta, galeta unu, salça, tuz, karabiber, kimyon, kekik ve doğranmış maydanozu karıştırın.
2. Malzemeler homojenleşene kadar karışımı iyice yoğurun.
3. Köfteleri et karışımından şekillendirerek onlara uzun oval bir şekil verin.

Sos:

1. Bir tencerede zeytinyağını orta ateşte ısıtın.
2. Doğranmış soğanı ekleyin ve yarı saydam olana kadar soteleyin.
3. Salçayı ilave edip iyice karıştırın.
4. Su, tuz, karabiber, kırmızı biber ve kekik dökün.
5. Kaynatın, ardından ısıyı azaltın ve 10 dakika boyunca yavaşça kaynamaya bırakın.
6. Dilimlenmiş patatesleri, dilimlenmiş domatesleri, acı biberi (kullanılıyorsa) ve şekillendirilmiş köfteleri ekleyin.
7. Tencereyi örtün ve 30-40 dakika veya patatesler pişene ve sos hafifçe koyulaşana kadar kısık ateşte bekletin.

Hizmet veren:

1. İzmir köftelerini sebze sosu ve yanında pirinç veya bulgurla birlikte sıcak olarak servis edin.
2. Taze doğranmış maydanozla süsleyebilirsiniz.





Funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



Tavuk ve nohutlu pilav (Chickpea Chicken Rice)

Malzemeler:

- 1 su bardağı kuru nohut
- 2 diş sarımsak
- 1 küçük doğranmış soğan
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı köri tozu
- 1 çay kaşığı kimyon
- ½ çay kaşığı zerdeçal
- ¼ çay kaşığı kırmızı biber (isteğe bağlı)
- 400 gr konserve doğranmış domates
- 400 ml su
- 300 gr kemiksiz ve derisiz tavuk göğsü, doğranmış
- 1 su bardağı basmati pirinci
- Tadına göre tuz ve karabiber
- Taze doğranmış maydanoz (dekorasyon için)



Hazırlama yöntemi:

1. Nohutları soğuk su altında iyice durulayın ve bir kase soğuk suda en az 8 saat veya gece boyunca bekletin.
2. Nohutları süzün ve tekrar durulayın.
3. Büyük bir tencerede, zeytinyağını orta ateşte ısıtın. Doğranmış soğanı ekleyin ve yarı saydam olana kadar yaklaşık 5 dakika pişirin.
4. Doğranmış sarımsağı ekleyin ve 1 dakika daha pişirin.
5. Köri tozu, kimyon, zerdeçal ve kırmızı biber ekleyin (kullanıyorsanız). İyice karıştırın ve baharatlar aromatik hale gelinceye kadar 1 dakika pişirin.
6. Doğranmış domatesleri, suyu, nohudu ve tuzu ekleyin. İyice karıştırın ve kaynatın.
7. Isıyı en aza indirin, tencerenin üzerini örtün ve 30 dakika veya nohutlar yumuşayana kadar kaynatın.
8. Doğranmış tavuk göğsünü ve basmati pilavını ekleyin. İyice karıştırın ve tekrar örtün.
9. 20 dakika veya pirinç tamamen pişene ve tavuk tamamen pişene kadar kaynatın.
10. Tadına göre tuz ve karabiberle tatlandırın.
11. Taze doğranmış maydanozla süsleyip sıcak servis yapın.





Funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



Balkabağı Krepleri: Kolay ve Lezzetli Bir Tarif

Malzemeler:

- 2 orta boy balkabağı
- 2 yumurta
- 50 gr un
- 50 ml süt
- 25 gr rendelenmiş beyaz peynir (isteğe bağlı)
- 1 küçük doğranmış soğan (isteğe bağlı)
- Tadına göre tuz ve karabiber
- Kızartma için yağ



Hazırlama yöntemi:

1. Kabakları yıkayın ve rendeleyin. Fazla suyu kevgir veya kağıt havluyla sıkın.
2. Büyük bir kaptaki yumurtaları çırpılarak çırpın. Un, süt, tuz ve karabiberi ekleyin. Homojen bir hamur elde edene kadar iyice karıştırın.
3. Rendelenmiş kabak, rendelenmiş beyaz peynir (kullanıyorsa) ve doğranmış soğan (kullanıyorsa) ekleyin. Malzemeler homojen hale gelinceye kadar iyice karıştırın.
4. Yapışmaz bir tavada yağ orta ateşte ısıtın.
5. Tavaya az miktarda hamur dökün ve ince bir gözleme oluşturun.
6. Gözlemeyi her iki tarafta 2-3 dakika veya altın rengi ve çıtır olana kadar pişirin.
7. Hamurun geri kalanıyla işlemi tekrarlayın, gerektiğinde tavaya daha fazla yağ ekleyin.
8. Krep ılık kabağı krema, Yunan yoğurdu veya cacık sosuyla servis edin.





Funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



Mısır usulü domates köftesi (Fellah Köftesi)

Malzemeler:

Köfte için:

- 500 gr kıyma (veya sığır eti ve kuzu eti kombinasyonu)
- 1 küçük soğan ince doğranmış
- 2 diş kıyılmış sarımsak
- 1 yemek kaşığı ekmek kırıntısı
- 1 çay kaşığı salça
- 1 çay kaşığı öğütülmüş kişniş
- ½ çay kaşığı öğütülmüş kimyon
- ½ çay kaşığı öğütülmüş zerdeçal
- ¼ çay kaşığı kırmızı biber (isteğe bağlı)
- Tadına göre tuz ve karabiber
- Kızartma için zeytinyağı



Sos için:

- 400 gr doğranmış domates (konserve)
- 1 adet doğranmış kırmızı dolmalık biber
- 1 küçük doğranmış soğan
- 2 diş kıyılmış sarımsak
- 1 çay kaşığı salça
- ½ çay kaşığı öğütülmüş kimyon
- ¼ çay kaşığı kırmızı biber
- Tadına göre tuz ve karabiber
- Taze doğranmış maydanoz (dekorasyon için)

Hazırlama yöntemi:

Köfte:

1. Büyük bir kaptaki kıyma, doğranmış soğan, kıyılmış sarımsak, ekmek kırıntıları, salça, öğütülmüş kişniş, öğütülmüş kimyon, öğütülmüş zerdeçal, kırmızı biber (kullanırsanız), tuz ve karabiberi karıştırın.
2. Malzemeler homojenleşene kadar karışımı iyice yoğurun.
3. Et karışımından köfteleri şekillendirin, onlara yuvarlak bir şekil verin.
4. Yapışmaz bir tavada zeytinyağını orta ateşte ısıtın.
5. Köfteleri her iki tarafta 5-7 dakika veya altın rengi ve çıtır çıtır olana kadar kızartın.
6. Köfteleri tavadan çıkarın ve fazla yağı emmek için havlu kağıdıyla kaplı bir tabağa yerleştirin.





Funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



Sos:



1. Aynı tavada köfteleri kızarttınız, doğranmış domatesleri, doğranmış dolmalık biberi, doğranmış doğranmış soğanı, doğranmış sarımsağı, salçayı, öğütülmüş kimyonu, kırmızı biberi, tuzu ve karabiberi koyun.
2. İyiye karıştırın ve kaynatın.
3. Isıyı azaltın, tavayı örtün ve 20 dakika veya sos hafifçe koyulaşana kadar hafifçe kaynamaya bırakın.

Hizmet veren:

1. Kızarmış köfteleri servis tabağına koyun.
2. Domates sosunu köftelerin üzerine dökün.
3. Taze doğranmış maydanozla süsleyin.
4. Pirinç, bulgur veya pide ile sıcak olarak servis yapın.

Lezzetli ayva tatlısı: Geleneksel Türk tarifi (Gül Receli)

Ayvalar aromatik ve çok yönlü meyvelerdir, lezzetli tatlılar için mükemmeldir. İşte Gül Receli olarak bilinen ayva tatlısının geleneksel Türk tarifi.

Malzemeler:

- 4 büyük, olgun ayva
- 2-3 yemek kaşığı şeker (ayvaların tatlılığına göre daha fazlasına ihtiyaç duyulabilir)
- 1 küçük limon
- 1 tarçın çubuğu
- 3-4 karanfil
- 2-3 yıldız anason (isteğe bağlı)
- Su



Şurup için:

- 2 su bardağı su
- 1 su bardağı şeker

Hazırlama yöntemi:

1. **Ayvaları hazırlayın:** Ayvaları iyice yıkayın ve kabuğundaki tüyleri temiz bir bezle çıkarın.
2. Keskin bir bıçakla, her ayvanın tohum çekirdeğini çıkarın. Ayvayı delmemeye dikkat edin. Çekirdeği dikkatlice çıkarmak için bir çay kaşığı kullanabilirsiniz.
3. Ayvaları yaklaşık 1 cm kalınlığında dilimler halinde kesin.
4. Küçük limonun suyunu bir kase soğuk suya sıkın. Oksidasyonu önlemek için ayva dilimlerini limon suyuna ekleyin.





Funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



5. **Şurup hazırlayın:** Ayrı bir tencerede, 2 bardak suyu 1 bardak şekerle birleştirin. Şeker tamamen eriyene ve şurup kaynamaya başlayana kadar orta ateşte karıştırın. Isıyı en aza indirin ve şurubun 5 dakika boyunca yavaşça kaynamaya bırakın.
6. **Ayva haşlayın:** Limonlu su ayvasının dilimlerini boşaltın. Onları geniş bir tencereye koyun. Tarçın çubuğunu, karanfilleri ve anason yıldızlarını ekleyin (kullanıyorsanız). Sıcak şurubu ayvanın üzerine dökün.
7. Ayva dilimlerini neredeyse kaplayacak kadar suyu tencereye ekleyin. Kaynatın, ardından ısıyı azaltın, tencerenin üzerini kapatın ve ayvaların 45-60 dakika veya ayvalar yumuşak ve şeffaf hale gelinceye kadar hafifçe kaynatılmasına izin verin. Bazen ayva dilimlerini eşit şekilde pişirmek için çevirin.
8. **Tatlılığı kontrol edin:** Ayvalar piştikten sonra şurubun tadına bakın. Yeterince tatlı değilse, her seferinde bir çorba kaşığı daha fazla şeker ekleyebilir ve şeker eriyene kadar 2-3 dakika daha kaynatabilirsiniz.
9. **Harika tatlı:** Isıyı kapatın ve ayvaların en az 2 saat veya gece boyunca şurup içinde tamamen soğumasını bekleyin. Bu, ayvaların şuruptaki tatları emmesine olanak tanıyacaktır.
10. **Hizmet veren:** Ayva dilimlerini şuruptan oluklu kaşıkla çıkarın. Bunları ayrı ayrı plakalara yerleştirin. Ayvanın üzerine şurup dökün.

Sultan Lokumu: Hafif ve lezzetli bir Türk lezzeti

Sultan Lokumu, sultan'ın "Çözü" veya "Sultan'ın Rulosu" olarak da bilinen, ince dokusu, kremi tadı ve zengin aromalarıyla takdir edilen, son derece popüler bir Türk tatlısıdır. Pişirme gerektiren geleneksel tariflerin aksine, Sultan Lokumu'nun hazırlanması hızlı ve basittir, bu da onu en deneyimsiz şefler için bile mükemmel kılar.

Malzemeler:

- **Temel için:**
 - 180 gr şeker
 - 120 gr un
 - 40 gr kakao
 - 12 gr kabartma tozu
 - 8 g vanilya şekeri
 - 1 l süt
 - 40 gr tereyağı
- **Krema için:**
 - 1 l süt
 - 100 gr şeker
 - 100 gr irmik
 - 1 paket vanilya şekeri
 - Limondan rendelenmiş kabuk
 - 50 gr tereyağı





Funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



- **Dekorasyon için:**
 - 250 gr hindistan cevizi gevreği
 - 50 gr öğütülmüş ceviz (isteğe bağlı)

Hazırlama yöntemi:

1. Temel hazırlık:

- Büyük bir kapta şekeri, unu, kakaoyu, kabartma tozunu ve vanilya şekerini karıştırın.
- Ayrı bir tencerede sütü orta ateşte ısıtın.
- Sıcak sütü yavaş yavaş kuru malzeme karışımının üzerine ekleyin ve pürüzsüz, topaksız bir hamur elde edene kadar çırpma teli ile sürekli karıştırın.
- Tereyağını kısık ateşte eritin ve hamurun içine ekleyin.
- Hamuru, pişirme kağıdıyla kaplı bir fırın tepsisine dökün ve önceden 180°C'ye ısıtılmış fırına yaklaşık 20-25 dakika veya üst kısmı altın rengine dönene ve dokunulduğunda elastik hale gelinceye kadar yerleştirin.
- Tavayı fırından çıkarın ve üst kısmı tamamen soğumaya bırakın.

2. Krem hazırlama:

- Bir tencerede süt, şeker, irmik, vanilya şekeri ve rendelenmiş limon kabuğunu karıştırın.
- Tencereyi orta ateşe koyun ve krema koyulaşıp pudinge benzer hale gelinceye kadar sürekli çırparak yaklaşık 10-15 dakika karıştırın.
- Kremayı ateşten alın ve yumuşak tereyağını tamamen eriyene kadar iyice karıştırarak ekleyin.
- Kremin tamamen soğumasını bekleyin.

3. Tatlı montajı:

- Temiz bir çalışma yüzeyine, soğutulmuş üst kısmı kaplayacak kadar büyük bir tutunma filmi yayın.
- Hindistan cevizi pullarını folyonun üzerine eşit şekilde serpin.
- Soğutulmuş üst kısmı, alt kısmı yukarı bakacak şekilde hindistancevizi pullarının üstüne yerleştirin.
- Soğuk kremi üstüne eşit şekilde yayın.
- Yiyecek folyosu yardımıyla, krema ile üst kısmı sıkıca yuvarlayın, bir rulo oluşturun.
- Rulonun uçlarını kapatın ve sertleşip tatlara batırmak için en az 2 saat veya ideal olarak gece boyunca buzdolabında saklayın.

4. Hizmet veren:

- Yeterince soğuduktan sonra Sultan Lokumu rulosunu yaklaşık 2-3 cm kalınlığında dilimler halinde kesin.
- Dilimleri öğütülmüş cevizle (isteğe bağlı) süsleyin ve tatlıyı aromatik bir Türk kahvesi veya sıcak çay ile birlikte soğuk olarak servis edin.





Funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



Romanya yemeklerinin tarifleri (Moldova özellikleriyle)



Rădăuțean çorbası: Bucovina'dan gelen tatların patlaması

Rădăuțean çorbası, malzemelerin benzersiz kombinasyonu sayesinde zengin ve aromatik tadıyla takdir edilen Bucovina'dan geleneksel bir Rumen çorbasıdır. Tarif aileden aileye biraz farklılık gösterebilir ancak temel unsurlar aynı kalarak otantik bir mutfak deneyimi sağlar.

Malzemeler:

- **Çorba için:**
 - Kemikli 2-3 tavuk budu (veya 500 gr sığır eti)
 - 2 orta boy havuç
 - 1 yaban havucu kökü
 - 1 küçük soğan
 - 1 küçük kereviz
 - 1 dolmalık biber (isteğe bağlı)
 - 2 yemek kaşığı zeytinyağı
 - 1 çay kaşığı tuz
 - ½ çay kaşığı karabiber
 - 2 defne yaprağı
 - 1 demet yeşil maydanoz
 - 4-5 litre su
- **Köfte için:**
 - 1 yumurta
 - 50 gr un
 - 25 ml süt veya krema
 - Tadı için tuz
- **Krema için:**
 - Pişirme için 200 ml krem
 - 1 yumurta sarısı
 - 1 yemek kaşığı limon suyu (veya sirke)



Hazırlama yöntemi:

1. Çorba hazırlama:

- Tavuğu veya sığır etini iyice yıkayın ve büyük bir tencereye koyun.





Funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



- Soyulmuş havuçları ekleyin ve yuvarlak olarak kesin, soyulmuş ve doğranmış yaban havucu kökü, ince doğranmış soğan, ince doğranmış kereviz (ve kullanılıyorsa doğranmış dolmalık biber).
- Soğuk suya dökün ve zeytinyağı, tuz, karabiber ve defne yapraklarını ekleyin.
- Kaynatın, ardından ısıyı azaltın ve et ve sebzelerin kısık ateşte yaklaşık 1 saat veya et yumuşayana ve sebzeler yumuşayana kadar kaynamaya bırakın.
- Bir köpük ile, kaynatma sırasında yüzeyde oluşan köpüğü çıkarın.
- İnce kıyılmış maydanozu ekleyin ve 5 dakika daha pişirin.
- Pişmiş eti tencereden çıkarın ve hafifçe soğumaya bırakın. Eti soyun ve küçük parçalar halinde kesin.

2. Börek hazırlama:

- Küçük bir kapta yumurtayı süt veya krema ve tuzla tatlandırın.
- Yumuşak ve homojen bir hamur elde edene kadar sürekli olarak çırparak unu yavaş yavaş ekleyin.
- İki çay kaşığı yardımıyla az miktarda hamur alın ve yuvarlak köfte şeklinde şekillendirin.

3. Krem hazırlama:

- Küçük bir kapta yumurta sarısını pişirme kremasıyla karıştırın.
- Pıhtılaşmayı önlemek için sürekli karıştırarak yavaş yavaş limon suyunu (veya sirkeyi) ekleyin.

4. Çorba tamamlama:

- Sebze çorbasını temiz bir tencereye süzün ve pişmiş sebzeleri atın.
- Küçük parçalar halinde kesilmiş etleri ve çiğ köfteleri çorbaya ekleyin.
- 10-15 dakika veya köfteler pişip yüzeye çıkana kadar kaynatın.
- Tencereyi ateşten alın ve krema ve yumurta sarısı karışımını çorbanın üzerine dökün, homojen hale getirmek için hafifçe karıştırın.
- Pıhtılaşmasını önlemek için kremayı ekledikten sonra çorbayı kaynatmayı bırakın.

Hizmet veren:

- Sıcak Rădăuțean çorbasını tek tek kaselere dökün.
- Yeşil maydanozla süsleyin

Moldova tochitura: Et ve duman ile geleneksel tarifi

Moldova tochitura, Moldova bölgesinden gelen, benzersiz tadı ve zengin aromasıyla takdir edilen geleneksel bir Rumen yemeğidir. Tarif bölgeden bölgeye biraz farklılık gösterebilir ancak temel unsurlar aynı kalır: lezzetli bir sosla birlikte pişirilen domuz eti, fume et, sakatat (isteğe bağlı) ve sebzeler.





Funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



Malzemeler:

- **Et için:**
 - 500 gr domuz eti (hamur, boyun, pirezola)
 - 200 gr duman (sosis, pastırma, kaiser)
 - 200 g organ (isteğe bağlı: karaciğer, böbrekler, kalp)
- **Sebzeler için:**
 - 2 orta boy soğan
 - 2 orta boy havuç
 - 1 dolmalık biber (isteğe bağlı)
 - 2-3 taze domates veya 400 gr konserve doğranmış domates
 - 2-3 diş sarımsak
 - 1 çay kaşığı tuz
 - ½ çay kaşığı karabiber
 - 1 çay kaşığı kırmızı biber
 - 1 çay kaşığı kurutulmuş kekik
 - 2 yemek kaşığı ayçiçek yağı
- **Hizmet için:**
 - Polenta
 - Krem
 - Acı biberler (isteğe bağlı)
 - Doğranmış yeşil maydanoz



Hazırlama yöntemi:

1. Malzeme hazırlama:

- Domuz etini uygun parçalar halinde kesin (yaklaşık 2-3 cm).
- Dumanı daha küçük parçalara ayırın.
- Soğan pullarını, havuç turlarını, dolmalık biberleri (kullanıyorsanız) soyun ve küpler halinde kesin.
- Taze domatesler haşlanır, soyulur ve doğranır.
- Sarımsakları ince ince doğrayın.
- Organları iyi yıkayın (kullanıyorsanız) ve küçük parçalara ayırın.

2. Sebze temperleme:

- Büyük bir tencerede ayçiçek yağını orta ateşte ısıtın.
- Doğranmış soğanı ekleyin ve camlaşana kadar yaklaşık 5 dakika soteleyin.





Funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



- Yuvarlak kesilmiş havuçları ve doğranmış dolmalık biberi (kullanıyorsanız) ekleyin ve ara sıra karıştırarak 5 dakika daha sotelemeye devam edin.

3. Et pişirme:

- Parçalara ayrılan domuz etini sebze tenceresine ekleyip iyice karıştırın.
- Eti 5-7 dakika, sık sık karıştırarak, her tarafı hafifçe kızarana kadar soteleyin.
- Kesilen dumani daha küçük parçalara ekleyin ve iyice karıştırın.
- Et ve sebzeleri kaplayacak kadar su dökün (yaklaşık 1-1,5 litre).
- Tuz, karabiber, kırmızı biber, kurutulmuş kekik ve doğranmış sarımsağı ekleyin.
- Kaynatın, ardından ısıyı azaltın, tencerenin üzerini kapatın ve etin kısık ateşte yaklaşık 1 saat veya yumuşayana kadar kaynamasına izin verin.

4. Domates ve sakatat ilavesi (isteğe bağlı):

- Taze doğranmış domatesleri (veya konserve doğranmış domatesleri) ekleyin ve iyice karıştırın.
- Organ kullanıyorsanız, kaynatmanın son 15-20 dakikasında tencereye ekleyin.
- Domateslerin pişmesini ve tatların birbirine karışmasını sağlamak için ara sıra karıştırarak 10-15 dakika daha kaynatın.

5. Hizmet veren:

- Sıcak Moldova tochtura'sını bireysel kaselere dökün.
- Sıcak polenta, krema, acı biber (isteğe bağlı) ve maydanozla servis yapın





Funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



Moldova sarmale: Lahana turşusu ile lezzetli bir geleneksel tarif

Moldova sarmalları, malzemelerin benzersiz kombinasyonu ve hazırlama yöntemi sayesinde zengin ve aromatik tadıyla takdir edilen geleneksel bir Rumen yemeğidir.

Malzemeler:

Doldurmak için:

- 1 kg kıyılmış domuz eti (veya domuz eti ve sığır eti kombinasyonu)
- 200 gr pirinç
- 2 orta doğranmış soğan
- 2 orta rendelenmiş havuç
- 1 küçük rendelenmiş yaban havucu
- 1 doğranmış kereviz yeşili
- 1 demet doğranmış dereotu
- 1 demet doğranmış yeşil maydanoz
- 1 çay kaşığı tuz
- ½ çay kaşığı karabiber
- ½ çay kaşığı kırmızı biber
- 1 çay kaşığı kurutulmuş kekik
- 100 ml ayçiçek yağı



Lahana için:

- 2 orta lahana turşusu
- 2-3 defne yaprağı
- 10-12 karabiber
- 1 dal taze kekik (isteğe bağlı)
- Su

Sos için:

- 2 yemek kaşığı ayçiçek yağı
- 2 orta doğranmış soğan
- 1 küçük rendelenmiş havuç
- 1 küçük rendelenmiş yaban havucu
- 1 çay kaşığı salça
- 1 çay kaşığı kırmızı biber





Funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



• 1 çay

- kaşığı kurutulmuş kekik
- 500 ml domates suyu
- 500 ml su
- 1 çay kaşığı tuz
- ½ çay kaşığı karabiber
- 1 demet doğranmış yeşil maydanoz

Hazırlama yöntemi:

1. Lahana turşusunun hazırlanması:

- Lahana turşusunun büyük yapraklarını kırmamaya dikkat ederek dikkatlice soyun.
- Fazla tuzu gidermek için yaprakları soğuk su altında durulayın.
- Lahana yapraklarını büyük bir soğuk su tenceresine koyun ve kaynatın.
- Lahanayı 2-3 dakika veya yapraklar yumuşak ve esnek hale gelinceye kadar kaynatın.
- Lahana yapraklarını süzün ve soğumaya bırakın.

2. Doldurma hazırlığı:

- Büyük bir tencerede ayçiçek yağını orta ateşte ısıtın.
- Doğranmış soğanı ekleyin ve camlaşana kadar yaklaşık 5 dakika soteleyin.
- Rendelenmiş havuçları, rendelenmiş yaban havucu ve doğranmış kereviz yeşilliklerini ekleyin ve ara sıra karıştırarak 5 dakika daha sotelemeye devam edin.
- Pirinci dökün ve sebzelerle iyice karıştırın.
- Fazla nişastayı çıkarmak için pirinci soğuk suyla 2-3 kez yıkayın.
- Kıyma, tuz, karabiber, kırmızı biber, kurutulmuş kekik ve doğranmış dereotu ve maydanozu ekleyin.
- Tüm malzemeleri pürüzsüz hale gelinceye kadar iyice karıştırın.
- Dolguyu 10-15 dakika ara sıra karıştırarak etin rengi değişene kadar pişirin.

3. Koşu sarmalları:

- Haşlanmış bir lahana yaprağını düz bir yüzeye yerleştirin.
- Yaprığın ortasına bir kaşık dolusu dolgu koyun.
- Yaprığın yan kenarlarını dolgunun üzerine katlayın.
- Yaprığı sıkıca yuvarlayarak bir tel oluşturun.
- Lahana yapraklarının geri kalanı ve dolgusu ile işlemi tekrarlayın.

4. Kaynar sarmallar:

- Bir tencerenin dibine ince doğranmış lahana yapraklarından oluşan bir tabaka yerleştirin.
- Sarmalları tencerede yan yana, katmanlar halinde sıkıca yerleştirin.
- Sarmalların arasına defne yapraklarını, karabiberleri ve taze kekik dalını (kullanıyorsanız) ekleyin.
- Sarmalları tamamen kaplamak için tencereye soğuk su dökün.
- Kaynatın, ardından ısıyı azaltın, tencerenin üzerini kapatın ve sarmalların kısık ateşte yaklaşık 2-3 saat veya lahana ve et yumuşayana kadar kaynamaya bırakın.





Funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



- Kaynatma sırasında tencereye sıcak su ekleyin, gerekirse sarmalları sıvı ile kaplanmış halde tutun.

5. Sos hazırlama:

- Ayçiçek yağını bir tavada orta ateşte ısıtın.
- Doğranmış soğanı ekleyin ve camlaşana kadar yaklaşık 5 dakika soteleyin.
- Rendelenmiş havuçları, rendelenmiş yaban havuçlarını ekleyin ve ara sıra karıştırarak 5 dakika daha soteleyin.
- Salçayı, kırmızı biberi, kurutulmuş kekiği ekleyin ve iyice karıştırın.
- Domates suyunu ve suyu, tuzu ve karabiberi dökün.
- Kaynatın, ardından ısıyı azaltın ve sosu 15-20 dakika veya hafifçe koyulaşana kadar kaynatın.

6. Tamamlama ve hizmet verme:

- Yivli bir kaşıkla haşlanmış sarmalları tencereden çıkarıp bir tabağa koyun.
- Sıcak domates sosunu sarmalelerin üzerine dökün.
- Doğranmış yeşil maydanozla süsleyin.
- Sıcak Moldova sarmallarını ılık polenta, krema ve acı biberle servis edin (isteğe bağlı)

Moldova pancar çorbası: Pancar ile lezzetli bir geleneksel çorba

Moldova pancar çorbası, sebze, et ve kremanın eşsiz kombinasyonu sayesinde ekşi ve aromatik tadıyla takdir edilen, Moldova menşeli geleneksel bir Rumen çorbasıdır. Tarif bölgeden bölgeye biraz farklılık gösterebilir ancak temel unsurlar aynı kalır: pancar, lahana, havuç, soğan, et (isteğe bağlı) ve krema.

Malzemeler:

- **Çorba için:**
 - 2-3 orta boy pancar
 - 1 orta lahana turşusu
 - 2 orta boy havuç
 - 1 orta boy soğan
 - 1 yaban havucu kökü (isteğe bağlı)
 - 1 küçük kereviz (isteğe bağlı)
 - 2-3 diş sarımsak
 - 2 yemek kaşığı ayçiçek yağı
 - 1 çay kaşığı tuz
 - ½ çay kaşığı karabiber
 - 1 çay kaşığı kırmızı biber
 - 1 çay kaşığı öğütülmüş kimyon (isteğe bağlı)
 - 2 defne yaprağı
 - 1 demet yeşil maydanoz





Funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



- 4-5 litre su

- **Krema için:**

- Pişirme için 200 ml krem
- 1 yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı limon suyu (veya sirke)

Et için (isteğe bağlı):

- 400 gr sığır eti (hamur, kuyruk) veya 500 gr tavuk budu

Hazırlama yöntemi:

1. Sebze hazırlama:

- Pancarı iyice yıkayın ve ayrı bir tencerede soğuk suyla kaynatın.
- Pancarı yaklaşık 45-60 dakika veya yumuşayana kadar kaynatın.
- Pancarın suyunu boşaltın ve soğumasını bekleyin.
- Havuç, soğan, yaban havucu (kullanıyorsa) ve kerevizi (kullanıyorsa) küpler halinde temizleyin ve kesin.
- Sarımsakları ince ince doğrayın.
- Lahana turşusunu iyi yıkayın ve aslına sadık kalarak kesin.

2. Çorba pişirme:

- Büyük bir tencerede ayçiçek yağını orta ateşte ısıtın.
- Doğranmış soğanı ekleyin ve camlaşana kadar yaklaşık 5 dakika soteleyin.
- Doğranmış havuçları, yaban havuçlarını (kullanıyorsa) ve kerevizi (kullanıyorsa) ekleyin ve ara sıra karıştırarak 5 dakika daha sotelemeye devam edin.
- Doğranmış sarımsağı ekleyin ve 1 dakika daha soteleyin.

3. Sebze ve et eklenmesi (isteğe bağlı):

- Aslına uygun olarak doğranmış lahana turşusunu ekleyin ve iyice karıştırın.
- Sebzeleri kaplayacak kadar su dökün (yaklaşık 3-4 litre).
- Tuz, karabiber, kırmızı biber, öğütülmüş kimyon (kullanıyorsa) ve defne yaprağı ekleyin.
- Kaynatın, ardından ısıyı azaltın, tencerenin üzerini kapatın ve sebzelerin kısık ateşte yaklaşık 30 dakika veya lahana turşusu yumuşayana kadar kaynamasına izin verin.
- **İsteğe bağlı:** Et kullanıyorsanız, kaynatma bitiminden yaklaşık 30 dakika önce haşlanmış sebzelerin bulunduğu tencereye ekleyin. Eti yumuşayana kadar pişirin.

4. Pancar eklenmesi ve çorbanın tamamlanması:

- Haşlanmış pancarın suyunu boşaltın ve rendeleyin.
- Rendelenmiş pancarı çorba tenceresine ekleyin ve iyice karıştırın.
- Tatların birbirine karışması için çorbayı 10-15 dakika daha kaynatın.
- Çorbanın tadına bakın ve gerekirse baharatları (tuz, karabiber, kırmızı biber) tada göre ayarlayın.





Funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



5. Krem hazırlama:

- Küçük bir kapta yumurta sarısını pişirme kremasıyla karıştırın.
- Pıhtılaşmayı önlemek için sürekli karıştırarak yavaş yavaş limon suyunu (veya sirkeyi) ekleyin.

6. Hizmet veren:

- Sıcak Moldova pancar çorbasını bireysel kaselelere dökün.
- Her porsiyonun üzerine bir kaşık hazır krema ekleyin.
- Doğranmış yeşil maydanozla süsleyin.
- Moldova pancar çorbasını ılık polenta, acı biber (isteğe bağlı) ve taze ekmekle servis edin.

Poale-n brau: Tatlı peynirli geleneksel bir Romen tarifi

Moldova peynirleri olarak da bilinen Poale-n brau, lezzetli ve hazırlanması kolay geleneksel bir Romen tarifidir. Tatlı süzme peynir, kuru üzüm ve limon kabuğu ile doldurulmuş yumuşak ve kabarık bir hamurla yapılırlar. Sonuç aromatik bir tatlıdır ve her durum için mükemmeldir.

Malzemeler:

Hamur için:

- 550 gr un
- 300 ml ılık süt
- 60 gr şeker
- 50 gr tereyağı
- 10 gr kuru maya
- 2 sarı
- Bir limonun kabuğu
- Biraz tuz

Doldurmak için:

- 500 gr tatlı süzme peynir
- 150 gr kuru üzüm
- 70 gr şeker
- 2 yemek kaşığı irmik
- 2 yumurta
- 1 vanilya ezmesi
- Bir limonun kabuğu

Meshedilmiş için:





Funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



• 1

- yumurta sarısı
- 2 yemek kaşığı süt

Hazırlama yöntemi:

1. Hamur hazırlama:

- Unu büyük bir kaseye eleyin.
- Kuru maya, şeker ve tuzu ekleyin. İyice karıştırın.
- Unun ortasına bir göçük yapın ve ılık sütü ve eritilmiş tereyağını dökün.
- Sarılarını ve rendelenmiş limon kabuğunu ekleyin.
- Malzemeleri bir tahta kaşıkla homojen bir hamur oluşana kadar karıştırın.
- Hamuru un serpilmiş bir yüzey üzerinde elastik ve pürüzsüz hale gelinceye kadar yaklaşık 10 dakika yoğurun.
- Hamuru yağlanmış bir kaba koyun, temiz bir havluyla örtün ve yaklaşık 1 saat veya hacmi iki katına çıkana kadar ılık bir yerde kabarmaya bırakın.

2. Doldurma hazırlığı:

- Bir kapta tatlı süzme peyniri şeker, irmik, yumurta, vanilya ezmesi ve rendelenmiş limon kabuğuyla karıştırın.
- Kuru üzümleri ekleyip iyice karıştırın.

3. Sütyendeki tur oluşumu:

- Fırını 180°C'ye önceden ısıtın.
- Mayalı hamuru iki eşit parçaya bölün.
- Yaklaşık 1 cm kalınlığında dikdörtgen bir tabaka oluşturacak şekilde un serpilmiş bir yüzeye bir parça hamur yayın.
- Peynir dolgusunu hamur tabakasına yayın, yaklaşık 2 cm'lik bir kenarı doldurulmamış halde bırakın.
- Hamur tabakasını rulo şeklinde dolgu ile yuvarlayın.
- İkinci hamur parçası ve kalan dolgu ile işlemi tekrarlayın.
- Kucak rulolarını kolunuza, fırın kağıdıyla kaplı bir fırın tepsisine yerleştirin.
- Roulade'leri yumurta sarısı ve süt karışımıyla fırçalayın.

4. Pişirme:

- Kucağınızı önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 30-40 dakika veya altın rengi olana kadar pişirin.
- Koldaki kucağı fırından çıkarın ve servis yapmadan önce tamamen soğumasını bekleyin.





Funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



Moldova papanasi: Tatlı peynir ile lezzetli bir geleneksel tarif

Moldova papanaları, Moldova bölgesinden gelen lezzetli ve hazırlanması kolay geleneksel bir Rumen tatlısıdır. Tatlı süzme peynirden yapılan kabarık çöreklerle yapılır, kızartılır ve krema, meyve reçeli ve karamel şurubu ile sıcak olarak servis edilir. Sonuç, her türlü tatlı dışı tatmin etmek için mükemmel olan tat ve doku patlamasıdır.

Malzemeler:

Çörekler için:

- 500 gr tatlı süzme peynir
- 2 yumurta
- 3 yemek kaşığı şeker
- Bir limonun kabuğu
- 1 çay kaşığı vanilya özü
- 500 gr un

- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 tutam tuz
- Kızartma için yağ

Krema için:

- Pişirme için 200 ml krem
- 1 çay kaşığı pudra şekeri
- İsteğe bağlı: rendelenmiş limon veya portakal kabuğu

Karamel şurubu için:

- 100 gr şeker
- 50 ml su
- 1 yemek kaşığı limon suyu

Dekorasyon için:

- Meyve reçeli (tercihe göre)

Hazırlama yöntemi:

1. Çörek hazırlığı:





Funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



- Büyük bir kapta tatlı süzme peynir, yumurta, şeker, rendelenmiş limon kabuğu ve vanilya özünü pürüzsüz hale gelinceye kadar karıştırın.
- Unu başka bir kaba eleyin. Kabartma tozu ve tuz ekleyin.
- Kuru malzemeleri peynir karışımıyla birleştirin ve yumuşak, yapışkan bir hamur oluşana kadar hafifçe karıştırın.
- Hamuru un serpilmiş bir yüzeyde elastik hale gelinceye kadar yaklaşık 5 dakika yoğurun.
- Hamuru temiz bir havluyla örtün ve oda sıcaklığında 30 dakika dinlendirin.
- Donutları şekillendirin: küçük bir parça hamur (yaklaşık 50 g) alın ve bir top alana kadar avuçlarınızın arasında yuvarlayın. Ortada bir girinti oluşturmak için topu başparmağınızla hafifçe bastırın.
- Hamurun geri kalanıyla işlemi tekrarlayın.

2. Çörek kızartma:

- Derin bir tencerede yağı orta ateşte ısıtın. Yağ, çörekleri yanmadan kızartmak için yeterince sıcak olmalıdır.
- Çörekleri kızgın yağda her iki tarafta yaklaşık 2-3 dakika veya altın rengi ve kabarık olana kadar kızartın.
- Fazla yağı çıkarmak için kızarmış çörekleri kağıt havlu üzerinde çıkarın.

3. Krem hazırlama:

- Küçük bir kapta, kabarık bir krema elde edene kadar pişirme kremasını pudra şekeriyle çırpın.
- İsteğe bağlı olarak ilave lezzet için rendelenmiş limon veya portakal kabuğu ekleyin.

4. Karamel şurubunun hazırlanması:

- Küçük bir tencerede şekeri ve suyu karıştırın.
- Orta ateşte ara sıra karıştırarak şeker tamamen eriyene kadar pişirin.
- Şurubu yaklaşık 5 dakika veya altın rengi ve koyulaşana kadar kaynatın.
- Limon suyunu ekleyip iyice karıştırın.

5. Hizmet veren:

- Sıcak çörekleri ayrı ayrı tabaklara yerleştirin.
- Sıcak karamel şurubunu çöreklerin üzerine dökün.
- Krem şanti ve en sevdiğiniz meyve reçelini ekleyin.
- Hemen servis yapın ve Moldova papanasisinin lezzetli tadının tadını çıkarın!





Funded by the Erasmus+ Programme of the European Union





Funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



İtalya ve Türkiye'deki ortaklarımıza teşekkür ediyoruz proje boyunca ilişkimizi tanımlayan işbirliği, açıcılık ve dostluk için.

