

Türk Mutfağında İspanyol Lezzetleri



**iKG
PRO**

İNSAN KAYNAKLARININ
GELİŞTİRİLMESİ
PROGRAM OTORİTESİ



ÇSGB

T.C. ÇALIŞMA VE
SOSYAL GÜVENLİK
BAKANLIĞI



Bu proje Avrupa Birliği Eğitim ve Gençlik Programları Merkezi Başkanlığı ve IPA tarafından desteklenmektedir.

Erasmus+ 2014 Yılı teklif çağrısı döneminde okulumuzun hazırlamış olduğu 'TÜRK MUTFAĞINDA İSPANYOL LEZZETLERİ' isimli projemiz Avrupa Birliği Eğitim ve Gençlik Programları Merkezi Başkanlığı ve IPA tarafından desteklenmeye değer görülmüştür. Proje kapsamında Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanından 18 öğrencimiz proje koordinatörümüz Teknik Müdür Yardımcımız Onur ARSLAN'ın koordinesinde İspanya'nın Valenciya şehrinde bulunan ortak okulumuz Costa de Azahar okulunda 21 gün staj faaliyetinde bulundu. Projenin amaç ve hedefleri doğrultusunda gerçekleştirilmesine katkı sağlayan proje koordinatörümüz Onur ARSLAN'a ve proje ekibinde yer alan öğretmenlerimiz Çağdaş ÖZBAY'ya, Aslı KABADAYI'ya, Feride KAPLAN'a, Seray ABAOĞLU'na, Mustafa ERİK'e ve Sibel AVCI'ya, yurt dışı ortağımız Costa de Azahar okuluna, proje ekibi Delia Ramos Liso ve Francisco Javier Asensio Martinez'e, okulumuzu ve ülkemizi en iyi şekilde temsil eden öğrencilerimize en içten sevgilerimi sunarım.

Bu kitapta yer alan yemek ve tatlılar İspanyol mutfağına özgü lezzetleri içermektedir. Projemiz sayesinde bu lezzetleri evinize kadar ulaştırmayı hedefliyoruz.

Mustafa YÜKSEL
Okul Müdürü





GAMBAS GABARDINA

Malzemeler;

- 24 Adet karides
- 6 Çay bardağı un
- Zeytin yağı
- Yarım litre bira
- Tuz
- 3 Adet yumurta

Hazırlanışı;

- Karidesler bacaklarıyla birlikte iyice temizlenir.
- Yumurta, bira, un ve tuzdan benye sos hazırlanır.
- Karidesleri hazırlanmış olduğumuz sosu bulayıp zeytinyağında kızartınız.

Afiyet Olsun...

Metehan KARAKUYU – Yücel YUMRUTAŞ

ARROZ CON LECHE

Malzemeler;

- 2 litre süt
- 250 gr pirinç
- 5 yemek kaşığı şeker
- 2 yemek kaşığı vanilya
- 1 yemek kaşığı margarin
- 1 çimdik tarçın

Hazırlanışı;

- Pirinçleri suda haşlayın.
- Sıcak süte margarin, vanilya ve şekeri ilave ediniz.
- Çubuk tarçına portakal kabuğu ve limon kabuğu sararak bağlayın ve sütün içine atınız.

Not: (limon kabuğu portakal kabuğu ve çubuk tarçını pirinçleri ilave etmeden önce alınız.)

- Süte haşlanmış pirinçleri karıştırınız.
- 20 dakika boyunca kısık ateşte pişiriniz.
- Servis kâselerine doldurunuz. (toz tarçın veya isteğe göre malzemeyle süsleyerek soğuk servis ediniz.)

40 Dakika – 8 Kişilik

Afiyet Olsun...

Metehan KARAKUYU – Yücel YUMRUTAŞ





PULPO ALA GALLEGA

Malzemeler;

- 400gram ahtapot
- 5 adet patatas
- Dilim kaşar
- Tuz
- Zeytin yağı

Hazırlanışı

- Ahtapot iyice yıkandıktan sonra kaynar suda bir saat boyunca haşlanır.
- İster ahtapotla birlikte, ister farklı bir suda patatesler dağılmayacak şekilde haşlanır.
- Ahtapot ve patatesler halka şeklinde doğranır.
- Üst üste konan patatesler ve ahtapotun üstüne dilim kaşar peynir konur ve kaşarı eriyinceye kadar fırınlanır.

Afiyet Olsun...

Fatma SUNTUR - Elmas ARAÇ



PAN CON TOMATE

Malzemeler;

- 4 adet domates
- 1 adet ekmek
- Tuz
- Zeytin yağı

Hazırlanışı;

- Ekmek tost ekmeği biçiminde ince ince doğranır ve üzerleri kızarıncaya kadar fırınlanır.
- Domateslerin kabukları soyulur ve iç sert kısımları doğranır.
- Tuz ve zeytinyağı domatesle karıştırılarak harç elde edilir.
- Fırından çıkan ekmeklere sos sürülür.

Afiyet Olsun...

Mehmet TOSUN





CALDERETA DE CORDERO ; LAMB STEW

Malzemeler ;

- 1.5 kg kuzu eti
- 1 Yemek kaşığı toz biber
- 2 Soğan
- Yarım litre et suyu
- 1 Kırmızı biber
- 200 Ml. Zeytin yağı
- 4 Diş sarımsak
- Tuz , kekik
- 1 Kızarmış ekmek
- Rozmari

Hazırlanışı ;

- Etləri hafif pişirip ayrı bir kaba alın.
 - Daha sonra soğan sarımsak biberi kavurun.
 - Etləri ilave edin
 - Biraz kavurunca et suyu ilave edin.
 - İçine kekik ve rozmarı atınız.
 - Tuzunu atın.
 - Kaynamaya bırakın
 - Suyu çektikten sonra ekmekleri küp küp kesip kızartın ve üzerine atın.
- 90 Dakika 5 Kişilik

AFİYET OLSUN...

Hatice Nur TARIM - Hatice HALAT

ESCUDELLA CATALANA

Malzemeler ;

- 3 Adet şalgam turpu
- Havuç 4 Adet
- Beyaz lahana
- Haşlanmış nohut 2 kavanoz
- Kereviz sapı
- Kuzu – Tavuk eti
- Pırasa
- 5 adet patates

Hazırlanışı ;

- Tencereye su koyulur , içine tavuk ve kuzu eti atılır. Havuçların başı alınır ve kabuğu soyulur. Kuşbaşı doğranır. Patateslerin kabukarı soyulur. Bir tencereye koyulur suda bekletilir. Et kaynadıktan sonra içine sebzeler eklenir. Kaynamaya devam ettirilir. Şalgam , kereviz sapı , pırasa , beyaz lahana kaynadıktan sonra havuç ve patateslerde eklenir. Biraz tuz. Ardından kaynamaya bırakılır. Ocağın altı birkaç dakika sonra kapatılır. Soğumaya alınır. Soğuyunca tel süzgeçte suyunu ayrı bir kaba alınır. Tencereye süzdürdüğümüz suyunu ocağa koyun. Makarnayı haşlayın. Ayrı bir tabakta geriye kalan malzemeyi hazırlayınız. Tavuk ve et didiklenir. İçindeki bütün olanlar dilimlenir. Tabığa ayrı ayrı dizilir. Makarna ile servis edilir.

3 Saat 6 Kişilik

Afiyet Olsun

Betül AY - İlknur DEMİR





CHURROS

Malzemeler;

Kızartmak için;

- 2 su bardağı un
- 2 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı su
- 3 adet yumurta

Servis için;

- 125 gr tereyağı
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 çay kaşığı tuz
- 2,3 paket bitter çikolata

Hazırlanışı;

- Suyu, tereyağını ve tuzu orta boy bir tencereye alın, orta ateşte kaynatın.
 - Tencerenin altını kısın ve kısık ateşte un toparlanıncaya kadar karıştırarak pişirin.
 - Toplanan hamuru ocaktan alın. Hamurun üzerine yumurtaları tek tek ekleyerek silikon kaşıkla karıştırın. Yumurtaların pişmemesi için hamura tek tek ilave edin.
 - Yumuşak bir hamur elde edildiğinde duy takılı krema sıkma torbasına alın.
 - Ayçiçek yağını tavaya alın ve kızdırın.
 - Sonra kızan yağın içine istediğiniz uzunlukta hamur sıkın ve elinizle kesin.
 - Kızarıncaya kevgir yardımıyla alın.
 - Sıcak tatlıları toz şekere bulayın ve benmari usulü erittiğiniz çikolata ile servis ediniz.
- 30 dakika

Afiyet Olsun...

Şaban OKUDAN - Burcu BOZ



COCA SALADA

Malzemeler;

İç Malzemesi;

- 1 kg un
- Domates sos
- 400 gr su
- Ispanak (Kavrulmuş)
- 200 ml zeytinyağı
- Soğan (Kavrulmuş)
- 20 gr kuru maya
- Rende kaşar
- 1 yumurta
- Kuru kekik
- 10 gr tuz

Hazırlanışı;

- Hamur için kuru maya hariç bütün malzemeleri yoğurunuz.
 - Kıvamına yakın kuru mayayı ilave ediniz.
 - 900 gramlık iki beze haline getiriniz.
 - Bir saat dinlendirin.
 - Daha sonra ince bir şekilde dikdörtgen bir tepsiye açınız.
 - 200 derecelik bir fırında 10 dakika kadar pişiriniz
 - Üzerine domates sosu sürünüz.
 - Kavrulmuş olan ıspanak ve soğandan hazırlanmış olan iç harcını dökünüz.
 - En üstüne kaşarı döktükten sonra kaşarlar eriyinceye kadar fırına sürünüz.
 - Fırından çıktıktan sonra üzerine kekik gezdiriniz.
- 45 Dakika – 10 Kişilik

Afiyet Olsun...

İrem AKKURT - Hülya ARICI





DORADA A LA FALSA SAL

Malzemeler;

Sosu İçin;

- 4 adet çipura balığı
- Mayonez
- 1 litre su
- Haşlanmış yumurta
- Kaya tuzu
- Kornişon turşusu

Dekor İçin

- Maydanoz
- Arpacık soğan
- Kornişon turşu
- Yağ
- Kapari turşusu

Hazırlanışı;

- Balıklarınızı güzelce yıkayıp temizledikten sonra filetolarını çıkarınız.
- Filetolarınızı tuza gömüp 180 derecede 20 dakika fırınlarınız.
- Haşlanmış yumurta ve kornişon turşusunu çok ince bir şekilde doğrayınız ve mayonezle karıştırınız.
- İkisini bir tabakta yan yana servis ediniz.

Afiyet Olsun...

Betül AY – İlknur DEMİR



ENSAİMADA MALLORQUINA

Malzemeler;

İç Malzemeleri;

- 1080 gr un
- Süt
- 280gr şeker
- Pasta kreması
- 140gr yumurta
- Zeytinyağı
- 90gr yaş maya
- Tereyağı
- 400gr su
- 7gr tuz

Hazırlanışı;

- Unu bir kaba alıp içine tüm malzemeleri dökünüz.
- Malzemeleri iyice karıştırıp hamuru kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğurunuz.
- Yoğurduktan sonra hamuru her biri 400gram gelecek şekilde parçalara ayırın ve 15-20 dakika dinlendirin.
- Daha sonra tezgâha zeytinyağı döküp hamuru üzerine koyun ve uzun olacak şekilde hamuru açın ve tereyağını üzerine sürün.
- Daha sonra iç malzemesi için sütle kremayı karıştırıp çırpınız ve hamurun içine sürünüz. Kenarı uzun olacak şekilde kıvrınız ve hamuru yuvarlak olacak şekilde tekrar kıvrınız.
- 27 derecelik fırında 2 saat kadar dinlendirin.
- 180 derecelik fırında 15 dakika pişiriniz.

Afiyet Olsun...

Hakan ÇAPANOĞLU - Habil GÜVEN





ESGARRAT

Malzemeler ;

- 1Kilo kırmızı biber
- 150 gr salamura balık
- 2 Adet haşlanmış yumurta
- Zeytinyağı
- Tuz

Hazırlanışı ;

- Biberleri közleyin ve jülyla doğrayınız.
- Salamura balıklarında didikleyin.
- Zeytinyağı ve tuz ilave edip karıştırın.
- Haşlanmış yumurtaları ince ince doğrayıp üstüne gezdirin.

Afiyet Olsun...
Mehmet TOSUN

Pan Quemao

Malzemeler ;

- 2 kg Un
- 1200 gr Su
- 30 gr Tuz
- 40 gr kuru maya
- 160 gr Şeker
- 100 gr yağ

Hazırlanışı ;

- Kuru maya hariç bütün malzemeler yoğrulur. Kıvama gelmesine yakın kuru maya ilave edilir tekrar yoğrulur.
- 70 gr'lık beze halinde ayrılır oda sıcaklığında bekletilir.
- Üzerini susamlayarak 210 derecede üstü kızarana kadar pişirin.

Afiyet Olsun...
Fatma SUNTUR



GAZPACHO ANDALUZ

Malzemeler;

Avokado Sos İçin;

- Salatalık
- Soğan
- Sarımsak
- Kırmızı biber
- Yeşil biber
- Domates
- Su
- Sirke
- Ekmek İçi
- Ak biber
- Patates Püresi
- 3 adet avokado
- 4 adet limon
- Tuz
- Ak biber
- Maydanoz
- Zeytin yağı
- Su
- Tuz

Hazırlanışı;

Salatalık, soğan, kırmızı biber, yeşil biber ve domatesi kuşbaşı doğrayınız. Blendıra koyunuz üzerine tuz, ak biber koyunuz. Bir tencerenin içine 4 adet tost ekmeğini koyunuz. Üzerine biraz su ve sirke dökerek ıslatınız. Bir dakika bekletiniz. ıslatılan ekmekleri suyuyla beraber blendırın içine dökünüz. Sarımsakta ekleyerek rondodan çektiriniz derin bir tencerenin içine süzgeçten süzünüz. Bu işlem bir kaç dakika tekrarlanır. Bir gün dolapta bekletiniz.

Avokado Sosun Hazırlanışı;

Rondoya 3 yemek kaşığı patates püresi, 3 tane avokado nun içine, 4 adet limonun suyu, tuz, ak biber, bir tutam maydanoz, bir su bardağı kadar zeytinyağı, yarım su bardağı kadarda su ekleyip rondodan iyice geçiriniz. Koyu bir kıvam olmalıdır. Sunum yapılırken camdan çorba kâselerinin içine sıkma torbasıyla avokado soston biraz sıkınız. Üzerine dolapta dinlendirdiğimiz çorbadan koyunuz. Süslemek için küp küp ekmek doğrayınız yağda kızartıp üzerine ekleyiniz.

Afiyet Olsun...
Betül AY – İlknur DEMİR



MASA DE EMPANADİLLAS

Hamur Malzemeleri;

İç Malzemeleri

- 1kg elenmiş un
- Kırmızı biber(közlenmiş)
- 100gr yumurta
- Soğan (közlenmiş)
- 300gr zeytinyağı
- Patlıcan (közlenmiş)
- 150gr beyaz şarap (isteğe göre)
- Domates (közlenmiş)
- 100gr su
- Kaşar
- 10gr tuz

Hazırlanışı;

- Hamur için tüm malzemeleri pürüzsüz kıvama gelene kadar yoğurun.
- Streç filme sarın ve 30 dakika kadar buzdoabında bekletin.
- Ardından hamuru açın. 14 cm çapında halkalar kesin.
- İç malzemeleri közleyin.
- Hamurun bir tarafına iç malzemelerinden karışık şekilde koyun.
- Hamurun diğer tarafını üstüne katlayın
- Ürünün üstüne yumurta sürün ve susam serpin
- Kızarana kadar 20 dakika pişirin.
- İsteğe göre kaşarda eklenebilir

AFİYET OLSUN

Şaban OKUDAN - Burcu BOZ

OLLETA DE LA PLANA

Malzemeler ;

- 250 gr taze fasülye
- 2 küçük boy patates
- 1 adet havuç
- 250 gr kuru fasülye
- 3 Diş sarımsak
- 1 adet orta boy soğan
- Çeyrek lahana
- 1 adet tatlı kırmızı biber
- 3 Domates
- Şalgam
- 2 adet pazı
- 2 avuç pirinç
- Yarım kabak
- Zeytin yağı
- Tuz
- Safran

Hazırlanışı ;

- Bir gün önceden kuru fasülyeleri suda bekletin.
- Sebzeleri küp küp doğrayın.
- Tüm sebzeleri kaynar suda haşlayınız.
- Kuru fasülyeleri ayrı bir yerde kaynar suda haşlayınız.
- Yağ , tuz ve safranı kaynayan suya ilave ediniz.
- Kaynamaya başladığı zaman pirinçleri ilave ediniz.
- Sarımsak ve soğanı kavurun domatesi ilave edin.
- Ardından kırmızı biberi ilave edin.
- Haşlanmış bütün malzemeleri karıştırın.
- Sarımsak soğan ve domatese haşlanmış sosu ilave ediniz.
- Kaynamaya başladıktan sonra kısık ateşte 5 dakika kaynamaya bırakın.

Afiyet Olsun

Eda YILDIRIM - Tuğçe Nur ÇETİN





BOCADILLO DE TORTILLA DE PATATAS

Malzemeler;

- Sandviç ekmeği
- 2 yumurta
- Domates sosu
- Rendelenmiş kaşar
- Mayonez
- Tereyağı

Hazırlanışı;

- Omlet yapılırken arasına domates sosu ve kaşar peyniri konur ve ikiye katlanır.
 - Ocaktan alınır.
 - Sandviç ekmeklerine mayonez sürülür.
 - Omlette ekmeklerin içine konur.
- 1 Kişilik – 15 Dakika

Afiyet Olsun...

İrem AKKURT - Hülya ARICI

PAELLA VALENCIANA

Malzemeler;

- 1 kg pirinç
- 30 gr zeytin yağı
- 1 kg tavuk eti
- 1 kg tavşan eti
- 500 gr taze fasulye
- 6 baş enginar
- 500gr domates
- 250 gr kırmızı biber
- 2 diş sarımsak
- 2 gr safran
- 10 gr toz biber
- 2 litre su
- 60 gr tuz
- 500 gr garrafon (iri bakla)

Hazırlanışı;

- Paella tavasına zeytinyağını dökünüz. Tuz serpiniz.
- Tavuk ve tavşan etini tavaya alınız.
- Etlер pişerken bakla, enginar, taze fasulyeleri ekleyiniz.
- Kırmızı biber, domates ve sarımsağı ekleyiniz.
- Bütün malzeme piştikten sonra safran ve kırmızı toz biberi ekleyiniz.
- Suyunu ekleyiniz ve yarım saat ile bir saat arasında kaynatınız.
- Tuz ve pirinçini ekleyiniz.
- Düşük ateşte suyunu çekmesini bekleyiniz.
- Eğer baklalar haşlanmış ise pirinç ile birlikte en son ekleyiniz.

Afiyet Olsun...

Eda YILDIRIM

Tuğçe Nur ÇETİN





PALO CATALAN

Malzemeler ;

Krema için malzemeler ;

- 5 gr şeker
- 5 gr tuz
- 200 gr sıvıyağ
- 400 gr un
- 500 gr su
- 15 gr kabartma tozu
- 11 adet yumurta
- 650 Gr Süt
- 250 Gr Şeker
- 500 Gr un
- Vanilya
- Portakal kabuğu rendesi
- Kakao

Hazırlanışı ;

▪ Bir tencereye kabartma tozu ve yumurta hariç diğer malzemeleri ekleyin. Ocağın altını kısık olacak şekilde açın. Tencereyi ocağa koyun ve yağ erir erimez unu ekleyip tahta kaşıkla toparlayın. Ocaktan alın ve karıştırmaya devam edin, soğumaya başlayınca 2 şer tane yumurta kırın ve iyice yedirin. Sonra diğer yumurtaları da yedirerek hamuru toparlayın. Kabartma tozunu da ekledikten sonra krema torbasına yıldız uçlu duyu takın ve hamurdan 2 kaşık alın. Yağlı kağıt serilmiş olan tepsilere parmak şeklinde sıkın. 175 derecede ki fırına 15 - 20 dakika kadar pişirin.

Krema'nın hazırlanışı ;

▪ Tencereye sütü ilave edin. Ardından şeker, un, kakao ve vanilyayı ekleyin tahta kaşıkla karıştırın. Koyulaşınca ocaktan alıp soğumasını bekleyin. Soğuduktan sonra fırından çıkan ve soğutulan catalanların içine kremadan ekleyin. Daha sonra üzerini pudra şekeri ile süsleyip servis yapın. 60 Dakika

Afiyet Olsun...

Fatma SUNTUR - Elmas ARAÇ



VİCHYSOİSE

Malzemeler;

Dekorluk Malzemeler;

- 400 gr tereyağı
- 1 kg pırasa
- 3 adet soğan
- 3 adet patates
- 1 küçük kutu krema
- Ak biber
- Maydanoz yaprakları
- Krema
- Kruton ekmeği
- Toz patates püresi
- Tuz
- Tavuk suyu

Hazırlanışı;

▪ Tencereye 400 gram tereyağını koyun ve eritiniz. Küçük kuşbaşı doğranmış soğan ve pırasayı ekleyiniz. Kısık ateşte kavurunuz. Tuz atın. 2 litre kadar tavuk suyu dökünüz. 3 adet soyduğumuz patatesleri küçük kuşbaşı doğrayın ve çorbanın içine dökünüz. Altını açarak kaynamaya bırakınız. Kaynadıktan sonra ocağın altını kapatın ve kısık ateşte kaynamaya bırakınız. Suyunu çok çekmişse tavuk suyu ekleyin ve krema koyup lezzetlendiriniz. Altını açıp tekrar kaynaması için bekleyiniz. Kaynadıktan sonra ocaktan alın ve blendırdan geçirin. Sonra bir tencereye süzünüz. Süzdüğünüz tencereyi tekrar ocağa koyunuz. Üzerine biraz patates püresi dökünüz. Ak biber ekleyiniz. Tuzunu tekrar kontrol ettikten sonra ocaktan alınız. Üzerine dekor olarak hazırlanan malzemeleri ilave ederek servise hazır hale getiriniz.

Afiyet Olsun...

Mehmet TOSUN - Samet YILMAZ





PATATAS BRAVAS

Malzemeler;

Acı Sos;

Sarımsak Sos;

- Patates
- Domates sos
- 1 bütün sarımsak
- Kırmızı toz biber
- Zeytin yağı
- Tuz
- Acı sos
- Kuru acı biber
- Domates salçası

Hazırlanışı;

- Patatesler iri küpler halinde doğranır ve kızartılır.

Acı Sos Hazırlanışı;

- Domates sos salça ile birlikte kavrulur.
- Koyu kıvama ve acısını salana kadar kısık ateşte ocakta durur.

Sarımsak Sos;

- Sarımsaklar havanda tuz ile birlikte iyice ezilir.
- Zeytinyağı ilave edilir.

Afiyet Olsun...

Hatice Nur TARIM - Hatice HALAT

SOUFFLE

Malzemeler ;

- 3 adet Yumurta
- 80 gram bitter çikolata
- Yarım su bardağı un
- 50 gram tereyağı
- Yarım su bardağı şeker

Hazırlanışı;

- Öncelikle fırını 200 derecede çalıştırın.
 - Tereyağ ve bitter çikolataları teflon tavada kısık ateşte eritin.
 - Eridikten sonra ocağı kapatın ve unu çok yavaş şekilde karıştırarak ekleyin
 - Ayrı bir kapta yumurta ve şekeri karışım beyazlayıp kabarana kadar çırpın.
 - Çikolatalı harcı ilave ederek mixerle tekrar çırpın.Hamurunuz hazır.
 - Sufle kaplarınızı yağlayın ve hafif unlayın.
 - Hamurdan eşit şekilde hepsine paylaşın.
 - Daha önceden ısıttığınız 200 derece fırında 10 dakika pişirin.
 - Fırından aldıktan sonra birkaç dakika ilk sıcaklığının geçmesini bekleyin.İster kaseden isterseniz tabağa koyup yiyebilirsiniz.
- 30 Dakika – 4 Kişilik

AFİYET OLSUN

Metehan KARAKUYU - Yücel YUMRUTAŞ





TARTA DE QUESO

Malzemeler;
Kreması İçin;

- 3 yumurta
- 500 gr tereyağı
- 1kg un
- 750 gr pudra şekeri
- 10 gr kabartma tozu
- 500 gr şeker
- 2 bardak yoğurt
- 5 yumurta akı
- Tuzsuz peynir

Hazırlanışı;

▪ Un, pudra şekeri ve kabartma tozundan bir karışım yapın ve tezgâhın üzerinde bir havuz açınız. Ayrı bir kabin içinde yağı elinizle yumuşatınız. İçine 2 yumurta ve 1 yumurta sarısını dökünüz. İyice harmanlayınız. Havuzun içine dökünüz ve parmak uçlarıyla bastırılmadan yoğurunuz. Hamur kıvamına gelince 20 dakika buzdolabında dinlendiriniz. Dinlendirilen hamurları dolaptan çıkarın ve yumruk şeklinde kesiniz merdane ile açınız. Açılırken altına ve üstüne azar azar un ekleyiniz. Açılan hamur tart kalıbına göre içine yerleştirilir ve kenarlarından merdane ile bastırılır. Bastırılan kısımlardan fazla tart hamuru kesilir. Ortasından çatal ile delikler yapılır.

Kremanın Hazırlanışı;

▪ Yumurta akı çırpılır. Şeker, yoğurt ve peynir eklenip karıştırılır. Tart hamuruna eklenip üstü düzeltilir. 200 derecede 15-20 dakika pişirilir.

Üzeri İçin;

Frambuaz ya da çilek jölesi
50 Dakika – 8 Kişilik

Afiyet Olsun...

Betül AY - İlknur DEMİR

TARTA DE SANTIAGO

Malzemeler;

- 750 gr şeker
- Limon kabuğu rendesi
- 500 gr pirinç fındık
- 12 yumurta
- 100gr margarin (eritilmiş)

Hazırlanışı;

- Bir kabin içerisine fındığı, şekeri ve limon rendesini koyuyoruz.
- Daha sonra 3 yumurtayı çırpınız.
- Kalan yumurtaları da çırpınız.
- Eritilmiş margarini ekleyip ve karıştırınız.
- Tart kalıbına alüminyum folyoyu sarıp hamurdan iki kepçe alıp döküyoruz.
- 190 derecede 5 dakika pişiriniz.
- Pudra şekeri döküp servis edebilirsiniz.

Afiyet Olsun...

Mehmet TOSUN - Samet YILMAZ





TİGRES

Malzemeler ;
Kızartmak için ;

- 1kg midye
- 700 gr yeşil biber
- 600 gr domates
- 500 gr soğan
- 350 ml beyaz şarap
- Un
- 4Yumurta
- Galeta Unu
- 80 gr sarımsak
- Zeytinyağı

Hazırlanışı ;

- Midyeler güzelce temizledikten sonra şarapla 15 dakika boyunca haşlanır.
- Yeşil biber, soğan, sarımsak ve kabuğu soyulmuş domatesler küçük bir şekilde doğranır ve kavrulur.
- Haşlanmış midyelerin içleri çıkartılır ve kabukları iki parçaya ayrılır.
- Kavrulan sos midyelerle aynı şekilde doğranır ve kavurmaya devam eder.
- Ayırmış olduğumuz midye kabuklarını içine sos doldurulur.
- İlk önce un, sonra çırpılmış yumurta daha sonra galeta ununa bulanır ve kızartılır.

Afiyet Olsun...

Hatice Nur TARIM - Hatice HALAT



TORTİLLA DE PATATA

Malzemeler;

- Soğan
- Patates
- Zeytinyağı
- 2 adet yumurta
- Tuz
- Karabiber

Hazırlanışı;

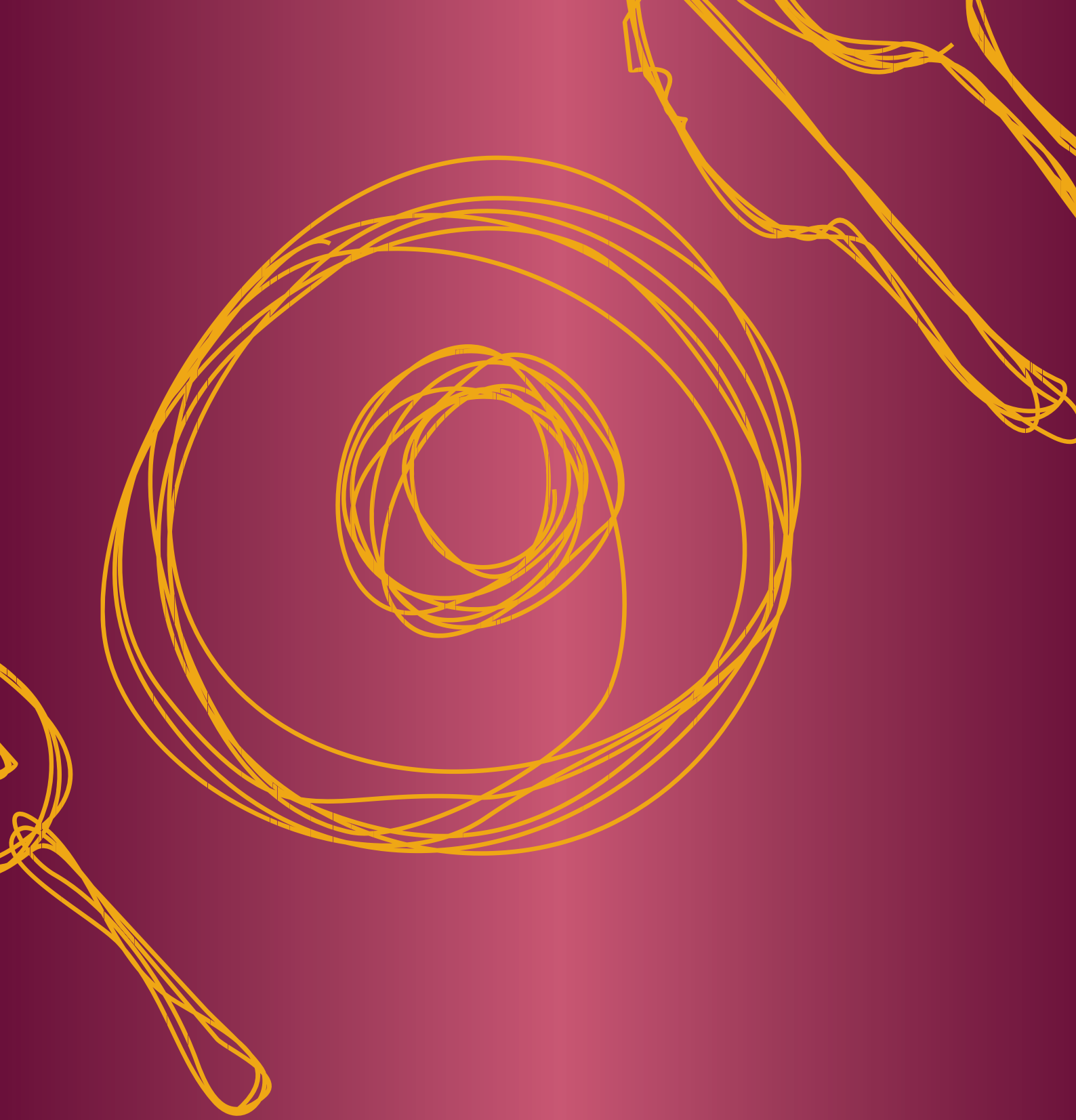
- Soğanları yarım ay şeklinde incecik doğrayın.
- Patatesleri küp küp küçük bir şekilde doğrayınız.
- Patatesleri altın sarısı kızartınız.
- Yumurtaları ayrı bir yerde çırpınız.
- Çırpılmış yumurta, soğan ve patatesleri bir yerde birleştirip karıştırınız. Tuz ve karabiberi de ilave ediniz.
- Isıtılmış tavaya zeytinyağı dökünüz.
- Karışımımızı tavaya alıp altını ve üstünü pişiriniz.

Afiyet Olsun...

Hakan ÇAPANOĞLU - Habil GÜVEN







Bu proje Avrupa Birliği Eğitim ve Gençlik Programları Merkezi Başkanlığı ve IPA tarafından desteklenmektedir.

řule & Muzaffer Büyük Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Y. Pazarcı Mh. 4079. Sokak 07600 Manavgat/Antalya, Türkiye
Tel :+90 242 746 12 14 Faks : +90 242 746 46 30