

AVRUPA'DAKİ STAJ HİKAYEM

BULGARİSTAN & POLONYA

Erasmus + 2018 Yılı teklif çağrısı döneminde okulumuzun hazırlamış olduğu 2018-1-TR01-KA102-055744 No'lu "AVRUPA'DAKİ STAJ HİKAYEM" isimli projemiz Avrupa Birliği Eğitim ve Gençlik Programları Merkezi Başkanlığı tarafından desteklenmeye değer görülmüştür. Proje kapsamında Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanından 6 öğrencimiz Yiyecek İçecek Hizmetleri Alan Öğretmeni Ali EYİLETEN koordinesinde Bulgaristan'ın Veliko Tırnovo şehrinde bulunan ortak okulumuzda 21 gün ve İngilizce Öğretmeni Canan KARTAL koordinesinde Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanından 6 öğrencimiz Polonya'nın Pleszew şehrinde bulunan ortak okulumuzda 21 gün staj faaliyetinde bulundu.

Projenin amaç ve hedefleri doğrultusunda gerçekleştirilmesine katkı sağlayan okulumuz proje ekibi öğretmenlerine, yurt dışı ortağımız okullara ve proje ekiplerine, okulumuzu ve ülkemizi en iyi şekilde temsil eden değerli öğrencilerimize en içten sevgilerimi sunarım.

Bu kitapta yer alan yemek ve tatlılar Bulgaristan ve Polonya mutfağına özgü lezzetleri içermektedir. Projemiz sayesinde farklı kültürlerle ait lezzetleri evinize kadar ulaştırarak, ülkemizde yaygınlaştırmayı hedefliyoruz.

Onur ARSLAN
Proje Koordinatörü



SUPA TOPCETA

Köftesi İçin;

- 100-150 gr kıyma
- 1 tatlı kaşığı un
- 1 fiske karabiber
- Yarım çay kaşığı tuz
- Un (Bulamak İçin)

Çorba Malzemeleri ;

- 1 adet rendelenmiş havuç
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 tepeleme yemek kaşığı pirinç
- 2 adet rendelenmiş domates
- 4 yemek kaşığı sıvı yağ
- 6 su bardağı su

Terbiyesi İçin;

- 3-4 yemek kaşığı yoğurt
- 1 adet yumurta
- 1 tutam tuz

HAZIRLANIŞI:

Önce köftesi hazır edilir. Bir kaba kıyma, karabiber, tuz, kimyon ve 1 tatlı kaşığı un konulup kıyma yoğurulur. Misket şeklinde köfteler yapılır. Üzerine un serpilip içinde yuvarlanır ve köfteler iyice una bulanır. Rendelenmiş havuç tencereye alınır üzerine 4 yemek kaşığı sıvı yağ konulup kavrulur. Sotelenip yumuşayan havuç üzerine rendelenmiş domates konulup suyunu çekene kadar kavrulur. Suyunu çekince 6 bardak su konulup kaynamaya bırakılır. Kaynamaya başlayınca pirinç ilave edilip karıştırılır. 2 dakika kaynatılıp köfteler eklenir ve kaynayınca kısık ateşte kapağı kapalı pirinç ve köfteler pişmeye bırakılır. (15-20 dk) Çorba pirincin nişastası ve köftelerin unu ile az koyulaşmış olacak, pişince altı kapatılır. Bir kapta terbiye malzemeleri pürüzsüz olana kadar çırpılır ve çorbadan kepçe ile alınıp terbiyesine konulup karıştırılır ve yavaş yavaş çorbaya ilave edilir karıştırılır. Altı açılıp 1 taşım kaynatılıp altı kapatılır. **AFİYET OLSUN...**

SUPA TOPCETA



ŞOPSKA SALATASI (Shopska Salad)

SOPSKA SALATASI

MALZEMELER:

- 1 büyük domates
- 1 soğan
- 1 büyük salatalık
- Közlenmiş biber
- Yarım kase beyaz peynir rendesi
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı veya ayçiçek yağı (isteğe göre)
- 2 çorba kaşığı limon suyu ya da sirke (isteğe göre)
- Taze maydanoz
- Zeytin
- Tuz

HAZIRLANIŞI:

Soğanları küp küp doğrayın.

Domates, salatalık ve biberleri büyükçe küp küp doğrayın.

Malzemelerinizi salata tabağına alın ve karıştırın. Üstüne yağ gezdirin, bir tutam tuz ve maydanoz atın. İsteğe göre yeşil acı biber de konabilir. Şopska salatasının üzerine rendelenmiş beyaz peynir konur.

Limon suyu ve sirke ilave ederek bu Balkan lezzetini servise hazır hale getirebilirsiniz.

AFİYET OLSUN...



PONICKA

MALZEMELER:

- 500gram un
- 1/2litre su
- 20gram yaş maya
- 1yemek kaşığı toz şeker

- 1çay kaşığı tuz

Kızartmak için:

- 3su bardağı ayçiçek yağı

Servisi için:

- 2yemek kaşığı pudra şekeri
- 4yemek kaşığı bal
- 4yemek kaşığı reçel

HAZIRLANIŞI:

1. Yarım litre suyu ısıtın ve içine sırasıyla; toz şeker, tuz ve yaş mayayı ekleyin. Unu yavaş yavaş suyun içine dökün ve karıştırmaya başlayın.
2. Hamuru yumuşak bir kıvama gelene kadar yoğurmaya devam edin. Kulak memesi kıvamına gelen hamuru, 40 dakika boyunca kabarmaya bırakın.
3. Kızartma tavanıza yaklaşık 3 cm. yüksekliğinde olacak şekilde ayçiçek yağını aktarın ve yağı kızdırmaya başlayın.
4. Bekleyen ve kabilan hamurunuzu dilediğiniz büyüklükte ya da bir kaşık yardımı ile küçük parçalara bölün.
5. Hamurunuzu dilerseuiz yuvarlak, lokma gibi bir şekil verebilir, dilerseuiz hazırladığınız hamur toplarını simit gibi içi delikli hale getirebilirsiniz.
6. Hazırladığınız hamurları kızgın yağa atın ve iki tarafı da bakır rengi alana kadar kızartın.
7. Tüm hamurları kızarttıktan sonra üzerini dilediğiniz şekilde süsleyin. Ponicka'nın asıl servis edilış tarzı pudra şekeri, bal ya da reçelledir ancak damak zevkinize göre tuzlu ürünlerle de servis edebilirsiniz.

AFİYET OLSUN...

BANICKA (Banitsa)

BANICKA (BANITSA)

MALZEMELER:

- 12 yaprak yufka hamuru
- 8 yemek kaşığı tereyağı
- ½ Bulgar peyniri veya beyaz peynir
- Yarım kilo Bulgar yoğurdu
- 4 bütün yumurta
- 1 yumurta sarısı
- Tuz
- Biber

HAZIRLANIŞI:

Yoğurt, 4 tam yumurta ile çırpılır. Karışımaya peynir, tuz ve karabiber ekleyip karıştırılır. Yağ eritilir. İki yaprak yufka alınır ve üst yaprağa eritilmiş tereyağı sürülür. İlk ikisinin üzerine üçüncü bir yufka konur ve üstüne tereyağı sürülür. Üç tabaka ters çevrilir ve ardından kaplanmamış taraf fırçalanır. Yoğurt, yumurta ve peynir karışımının ¼'ü yaprakların üzerine bölünür. Sonra bütün yufka uzun bir sosis gibi yuvarlanır.

Ruloyu mümkün olduğunca uzun almak için uzunlamasına yuvarlamak gerekir. Her biri üst üste binmiş üç filo yaprağından oluşan 4 uzun rulo elde etmek için bu işlem 3 kez daha tekrarlanır. İlk rulo tepsinin kenarına yapıştırılarak başlanır, ardından diğer rulolar da daire biçiminde merkeze doğru küçülecek şekilde yerleştirilir.

Yumurta sarısı, kalan eritilmiş tereyağı ile çırpılır ve banitsa'nın tamamı fırçalanır. 40° F / 200°

C'de yaklaşık 25 dakika pişirilir.

Sıcak, ılık veya soğuk olarak yenabilir.

AFİYET OLSUN...

PONICKA



MUSAKKA KARTOFI

MALZEMELER:

- 4 adet büyük boy patates
- **Kıymalı Harç:**
- 500 gr kıyma
- 2 adet domates
- 2 adet çarliston biber
- 1 adet soğan
- 4 diş sarımsak
- 2 yemek biber salçası
- Nane, karabiber, pul biber, kekik, tuz

HAZIRLANIŞI:

Öncelikle patatesleri halka halka doğrayıp kızartıyoruz.

Tüm kıymalı harç malzemelerini yemeklik doğruyoruz.

Tencere veya tavaya tüm harç malzemelerini koyup suyunu salıp hafif çekene kadar karıştırarak pişiriyoruz.

Daha sonra bir dilim patates bir yemek kaşığı harç koyuyoruz bu şekilde patates ve harç bitene kadar devam ediyoruz.

Bir kapta biraz su ve bir yemek kaşığı domates salçasını karıştırıp yemeğin hafif üzerini geçecek kadar döküyoruz.

Ardından üzerini folyoyla kapatıp 200 derecede suyunu çekene kadar pişiriyoruz.

Piştikten sonra ince ince kıydığımız maydanozları da üzerine serpip servis ediyoruz.

AFİYET OLSUN...

PATATES MUSAKKA (MUSAKA KARTOFI)



PLEYNE TAVUĞU

MALZEMELER:

- 250 gr arpa şehriye
- 3-4 diş sarımsak
- 2 adet rendelenmiş iri domates
- 4-5 adet sivri biber
- 4 parça tavuk pizola
- 1,5 su bardağı tavuk suyu
- 2 yemek kaşığı margarin
- Tuz
- Karabiber
- Reyhan

HAZIRLANIŞI:

Bir tencerenin içine margarin koyup rendelediğimiz sarımsakları kavuruyoruz. Üstüne küçük küçük doğradığımız biberleri ilave ediyoruz. Birkaç dakika sonra da arpa şehriyeleri ekleyip 5 dakika şehriyeyi kavuruyoruz. Şehriyeleri kavurduktan sonra üzerine rendelediğimiz domatesi, tuz ve baharatları ekleyip karıştırıyoruz. Ardından 1/2 su bardağı tavuk suyunu ekleyip orta ateşte suyunu çekene kadar pişiriyoruz. Daha sonra ısıya dayanıklı ufak bir fırın kabına şehriyeyi yayıyoruz. Tavukları tuz ilave edip yarı kıvamda haşlıyoruz. Haşladığımız tavukları ve reyhanı şehriyenin üstüne yerleştiriyoruz. Ardından 1 su bardağı tavuk suyunu üstüne döküp 190 derece fırında suyunu çekene kadar yaklaşık 30-35 dakika pişiriyoruz.

AFİYET OLSUN...

KIFLA

MALZEMELER:

- 3 yumurta
- 2 paket maya
- Yarım su bardağı ılık su
- 2 kesme şekeri
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 kilo un
- 1 su bardağı süt
- Yarım su bardağı şeker
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- Marmelat

HAZIRLANIŞI:

1. İlk önce maya yarım su bardağı ılık su 2 adet kesme şeker ve tuz ile karıştırılır ve krep hamuru kıvamında gelene kadar un eklenir, kabarması için bırakılır.
2. Süt ve şeker karıştırılır ılık olacak şekilde ısıtılır. 3 yumurta kırılır 1 tane sarısı ayrılır. Un yoğrulacak kaba alınır.
3. Üzerine yumurtalar, sıvı yağ, kabarmış olan maya, süt eklenip yoğrulur. Kulak memesi kıvamına gelmesi sağlanır. Sert bir hamur olursa içerisine şekerli su eklenip yoğrulabilir. Yumuşak olursa un eklenip kıvam aldırılır.
4. Kulak memesi kıvamına gelen hamur mayalanması için dinlendirilir.
5. Mayalanan hamur kabarcıkla tekrar yoğrulup tekrar mayalanmaya bırakılır.
6. Mayalanan hamur avuç içine sığacak kadar bezelere ayrılır tabak boyutunda açılır kenarına marmelat konur ve kıvrılıp yarım ay şekli verilir tepsiye dizilir.
7. Üzerlerine yumurta sarısı 1 yemek kaşığı şeker ve yarım fincan su karıştırılıp sürülür. Fırında dinlendikten sonra 180 derece fırında pişirilir.

AFİYET OLSUN...



KEBAPCHE

MALZEMELER:

- 500gr dana kıyma veya kuzu ile karışık
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı karbonat (silme)
- Tuz
- 2 diş sarımsak
- 2 çorba kaşığı sıvı yağ
- 2 çorba kaşığı su

HAZIRLANIŞI:

Baharatlar iki kaşık su ile karıştırılarak kıymaya katılır. Sıvı yağ ve ezilmiş sarımsak eklenir, güzelce yoğrulur. İstenilen şekilde köfte hazırlanır. Hazırlanan köfteler en az 1-2 saat buzdolabında dinlendirilir. Daha sonra ızgarada veya fırında pişirilir.

AFİYET OLSUN...

KIFLA



KOLAÇ

MALZEMELER:

- 5-6 su bardağı un,
- 2 su bardağı ılık su,
- 1 paket instant maya,
- 1 tatlı kaşığı şeker,
- 1 tatlı kaşığı tuz,
- Kızartmak için sıvı yağ.

HAZIRLANIŞI:

1. Bir kapta su, şeker ve mayayı karıştırın,
2. İçine unu yavaş yavaş ekleyerek elinizle karıştırın,
3. Bu arada tuzunu da ekleyin,
4. Yumuşak ve elastiki bir hamur elde edene kadar un ekleyip yoğurmaya devam edin (un miktarını hamurun kıvamına göre ayarlayın, yağsız bir hamur olduğu için elinize yapışabilir),
5. Hamuru toplayıp üzerine az miktarda un serpin ve bir bez örtün,
6. 30-45 dk (hamur iki katına çıkana kadar) dinlendirin,
7. Hamurdan küçük parçalar koparıp yuvarlayın ve un serptiğiniz bir bezin üzerine dizin,
8. Bu şekilde de 15-20 dk. kadar dinlendirin,
9. Hamur parçalarını hafifçe batırarak ortasına küçük bir delik açın,
10. Kızgın yağda her iki tarafını da kızartın,
11. Pişen kolaçları bir süzgece çıkarın.

AFİYET OLSUN...



PRITNISA

MALZEMELER:

- 2 soğan
- 5 patates
- 2 çorba kaşığı un
- 1 kase sarımsaklı yoğurt
- tuz
- karabiber
- kırmızı pul biber
- Kızartmak için
- sıvıyağ

HAZIRLANIŞI:

- Patatesleri ve soğanı rendeleyip, tuz, kara biber ve unla karıştırın.
- Mücver kıvamına gelen bu karışımı kaşıkla alıp, başka bir tencerede kızdırdığınız zeytinyağının içerisinde kızartın.
- Servis tabağına alın.
- Üstüne sarımsaklı yoğurt dökün.
- Pul biber serpip servis yapın.

AFİYET OLSUN...



KOLAC



PEYNİRLİ DIZMANA

MALZEMELER:

Hamuru için;

- 1 bardak ılık su
- 1 bardak ılık süt
- 1 paket yaş maya
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1,5 tatlı kaşığı tuz
- 1 adet yumurta (akı içine
- sarısı dışına)
- 5 bardak un (tam ölçü)
- 200 gram beyaz peynir

Üzeri için:

- 1 bardak yoğurt
- 1 yumurta sarısı
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- 3 kaşık süt
- Çörek otu
- Susam

HAZIRLANIŞI:

1. Öncelikle maya, süt, su ve şekeri eritin.
2. Yumurtanın sarısını ayırın bir kenara. akını içine koyun. Tuzunu ve unu azar azar ekleyerek yoğurun iyice. Yaklaşık bir saat kadar hamurun üzerini kapatıp mayalanmaya bırakın.
3. Daha sonra mayalanan hamurdan elinizi unlayarak cevizden biraz küçük parçalar halinde koparıp ortasını açın. İçine az miktarda peynir koyun. Yağlanmış fırın tepsisine kapattığınız yer alta gelecek şekilde yan yana dizin.
4. Bütün hamuru böyle hazırlayın. Tepside boş yer kalmasın. 20 dakika daha tepside mayalansın.
5. Ardından yoğurt, yağ, yumurta sarısı ve sütü iyice karıştırıp her yerine gelecek şekilde üzerine dökün.
6. Susam ve çörek otu serpererek 200 derecelik ılık fırında kızarana kadar pişirin.

AFİYET OLSUN...



LUTENİTSA

MALZEMELER:

- 4 kg etli domates
- 2 kg salçalık kırmızı biber
- 1 kg patlıcan
- Yarım baş sarımsak
- Yarım su bardağından biraz fazla zeytinyağ
- 2 çay bardağı sirke
- Çubruka (baharat)
- Tuz

HAZIRLANIŞI:

1. Patlıcanları ve biberleri közleyip kabuklarını soyup küçük küçük doğrayın.
2. Domateslerin kabuklarını soyup doğrayın ve tencereye alın.
3. Közlenmiş patlıcanları, biberleri ve sarımsakları da ilave edip ara sıra karıştırarak domatesler suyunu çekene kadar pişirin.
4. Domatesler suyunu çekince belenderden geçirin.
5. Zeytin yağ, sirke, çubruka ve tuzunu ekleyip sirke suyunu çekene kadar pişirin.
6. Sıcakken kavanozlara alıp ağzını sıkıca kapatın ve kavanozu ters çevirin.

AFİYET OLSUN...



PEYNİRLİ DIZMANA



FUNİYKİ (KÜLAH TATLISI)

MALZEMELER:

HAMUR:

- 2 adet yumurta
- 1 kahve fincanı yoğurt
- 1 kahve fincanı şeker
- 1 adet kabartma tozu
- 1 adet vanilya
- Aldığı kadar un (yumuşak bir hamur olana kadar un ekliyoruz.)

KREMASI:

- 1 kg süt
- 1 paket Ahududu aromalı nişasta(Bulgaristan malzemeleri satan pazarlarda bulunabilirsiniz.)
- 1 su bardağı şeker / Yarım bardak su

ÜZERİ İÇİN:

- 1 kâse öğütülmüş ceviz

HAZIRLANIŞI:

Tüm hamur malzemelerini derin bir kaptan yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğuruyoruz. Bir kâse de nişastayı yarım bardak suyla topak olmadan karıştırıyoruz. Sütü tencereye koyup ılınınca nişastayı ekleyip karıştırıyoruz. Şekeri de ekleyip muhallebi oluncaya kadar pişiriyoruz. Muhallebiyi soğuması için bir kenara bırakıyoruz.

Hamuru küçük parçalara ayırıp oklavayla yufkalar açıyoruz. Yufkalardan 1–2 cm genişliğinde şeritler kesiyoruz. Kestiğimiz külah kalıplarına doluyoruz. Sarma işlemini en alttan başlayarak yapıyoruz.(Sarma işlemi sırasında her şerit birazcık (1 mm kadar) diğerinin üstüne gelmeli, yani hafif üst üste binecek şekilde sarılması gerekiyor.) (Ayrıca külahları sararken alt kısmının delik kalmamasına dikkat etmeliyiz, muhallebi oradan akabiliyor.) Önceden 180–200 C ısıtılmış fırında hafif kızarana dek pişiriyoruz ve daha sıcakken külah kalıplarından dikkatlice çıkartıyoruz.

AFİYET OLSUN...

FUNİYKİ (KÜLAH TATLISI)



ZAPIEKANKA

MALZEMELER:

- 1 tane baget ekmek
- 200 gram mantar (7-8 tane)
- Dilimlenmiş kaşar peyniri
- Üzeri için;
- İsteğe göre ketçap, acı sos, baharat

HAZIRLANIŞI:

Ekmeklerimizi boydan ikiye bölüyoruz. Üzerine dilimlediğimiz ve az yağda sotelediğimiz mantarları yerleştiriyoruz. Son olarak kaşar dilimlerimizi koyup, önceden ısıtılmış 200 derece fırında 5-10 dk pişiriyoruz. Tepsiyi isterseniz biraz yağlayın ya da yağlı kağıt kullanın.

AFİYET OLSUN...



PIEROGI

MALZEMELER:

İçi için;

- 2 adet orta boy patates
- 1 adet orta boy soğan
- 3 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı toz biber
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 250 gram kaşar peyniri

Hamuru için;

- 3 su bardağı un
- 1 adet kuru maya
- 1 adet yumurta
- Yarım su bardağı süt
- Yarım su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı tuz

Kızartmak için;

- Yeteri kadar ayçiçek yağı

HAZIRLANIŞI:

Öncelikle patatesler haşlanır. Sarımsak ve soğan kavrulur. Kaşar peyniri, patates, soğan, tuz ve biber iyice karıştırılır. İki buçuk su bardağı un, bir yumurta, maya, süt, su, tuz bir kaba alınarak ve gerektiği kadar un ilave edilerek hamur hazırlanır. 15 dk dinlendirdikten sonra bir kaç beze yaparak bir santim kalınlığında açılır ve geniş ağızlı bardak yardımıyla daireler haline getirilir. (Not: hamur ince olursa suda dağılır) içerisine patatesli harç konularak yarım daire şeklinde şekil verilir. Beş-on dk dinlendirerek. Kaynar suda birkaç dk çevrilerak pişirilir. Daha sonra yağda kızartılarak yoğurt ile servis edilir. Ortalama bir kişi 4-6 tane yiyebilir. İstenirse üzerine yağ yakılabilir.

AFİYET OLSUN...



SERNİK

SERNİK

MALZEMELER:

- 1 kg. tuzsuz lor
- 10 adet yumurta
- 125 gr. tereyağı
- 1,5 su bardağı toz şeker
- 1/2 su bardağı kuru üzüm
- 2 portakal kabuğu rendesi
- 50 gr. yoğurt
- 2 çorba kaşığı irmik
- 1 paket vanilya

HAZIRLANIŞI:

Lor peynirini, şeker, yağ, yoğurt ve yumurta sarıları ile birlikte mikserden geçirin. Portakal kabuğu rendesini, üzümleri ve irmiği peynir karışımına ilave edin. Yumurtaların beyazlarını karbeyaz oluncaya yani iyice sertleşinceye kadar çırpın. Peynirli karışıma karbeyaz olarak çırdığınız yumurta beyazlarını katın. Yumurta beyazlarını kırmamaya çalışarak karışımın altından üstüne doğru yavaş yavaş karıştırın.

Büyük bir kek kabını yağlayın. Kabın dibine bir parça galeta unu serpin. Hem kekiniz kaba yapışmaz hem de kızarmış galeta unu kekinize hoş bir koku verir. Hazırladığınız karışımı bekletmeden kek kabına boşaltın ve önceden orta ateşte kızdırılmış fırında 45-50 dakika kadar pişirin.

AFİYET OLSUN...



PIEROGI



BORSCH (BORÇ) ÇORBASI

MALZEMELER:

- 1 kg ördek (temizlenmiş)
- 250 g biftek
- 50 g margarin
- 75 g pancar (julienne doğranmış)
- 75 g pırasa (julienne doğranmış)
- 50 g lahana (ince kıyılmış)
- 50 g soğan (julienne doğranmış)
- 2.5 lt sığır bulyon
- 200 ml pancar suyu
- Buket garni
- Taze çekilmiş karabiber-Tuz

HAZIRLANIŞI:

Ördeği sıcak fırında 25 dakika renk alması için roti (kızartın) edin. Yağını süzün. Bifteğin ön haşlamasını yapın. Margarini derin bir tavada kızdırıp sebzeleri ekleyin. Sebzeleri renk aldirmeden pişirin. Et suyu ve pancar suyunu sebzelere ekleyin. Bifteği ördekle birlikte çorbaya katın. Buket garniyi, tuzu, biberi de ekleyerek çorbayı birkaç dakika kaynatın. Biftek, buket garni ve ördeği çorbadan çıkarın. Bifteği 1/2 cm lik küpler halinde, ördek etini kalınca kibrit çöpü biçiminde doğrayın. İkisini de tekrar çorbaya katın, tekrar kaynatıp kefini alın. Tuzunu biberini kontrol edin. Çorbayı yanında pancar suyu, krema ve ördek patatesi ile servis yapın.

Not: Pancar suyunu, soyulup rendelenmiş pancarın üzerini aşacak kadar soğuk suda biraz bekletip tülbentten süzerek hazırlayabilirsiniz. Ayrıca, bu çorbanın malzemeleri isteğe bağlı olarak değişik şekillerde de doğranabilir.

AFİYET OLSUN...

BORSCH (Borç) ÇORBASI



ROSOL

MALZEMELER:

- 1 kg tavuk kalça/but
- 2 adet havuç, 2 adet soğan, 2 adet kereviz sapı
- 6 diş sarımsak, 6 dal taze soğan
- 2 çorba kaşığı taze zencefil
- 2 çorba kaşığı taze zerdeçal
- 3 çorba kaşığı soya sosu
- 1 bardak makarna, şehriye veya pirinç ile dilediğiniz sebze parçaları)

HAZIRLANIŞI:

1. Tavuğu, iri iri doğradığınız havuç, kuru soğan ve kereviz saplarıyla birlikte bir tencerede haşlayın. Kaynadıktan sonra kısık ateşe alın.
2. Bir yanda soyup ezdiğiniz ya da rendelediğiniz sarımsak, zencefil, zerdeçal üçlüsünü karıştırıp kaynayan çorbaya ekleyin.
3. 1 buçuk saat boyunca kısık ateşte, tavuk iyice yumuşayana kadar pişirin. Sonra sebzeleri ve tavuğu kevgir ile çıkarın.
4. Tavuk suyuna soya sosunu da ekleyip tadına bakın. Dileğe göre tuz ya da karabiber ekleyebilirsiniz.
5. Daha önceden hafif haşlamış olduğunuz basmati pirinci, şehriye ya da makarnaları tavuk suyunu yaparken pişirip didiklediğim tavuk parçaları, taze soğan ve biraz dereotu ile 15 dk daha kaynatın. İçine pirinç, buğday, şehriye, her türlü sebzeyi katabilirsiniz.



AFİYET OLSUN...

POLONYA ET DOLMASI

MALZEMELER:

- 4 büyük parça dana bonfilesi
- 300 gr. mantar
- 2 baş soğan
- 1 su bardağı et suyu (1 etsu tabletle hazırlanmış)
- un
- sıvıyağ
- karabiber-tuz

HAZIRLANIŞI:

Bonfileleri bir mutfak tahtasının üzerinde mutfak çekici ile döverek hemen hemen 3 mm. kalınlığında eti yırtmamaya dikkat ederek açın. Tuz ve karabiber serpererek bir kenara bırakın. Soğanları ve mantarları çok ince dilimler halinde kıyın. Tavada kızdırılmış yağda soğanları saydamlaşınca kadar kavurup üzerine mantarları eklerin. Mantarlar suyunu çekinceye kadar zaman zaman karıştırarak birlikte kavurup tuzunu ve karabiberini ekleyin.

Daha önce döverek incelttiğiniz etlerden birini alın ve bir tabağa yayın. Hazırladığınız içi et sayısına bölerek, yeterli miktarı etin bir ucuna koyun, etin yan kısımlarını içe kapatarak aynı sarma yapar gibi sarın. Diğer etleri de aynı şekilde hazırlayın. Hazırladığınız et dolmalarını una bulayarak bol kızgın yağda 5 dakika kadar kızartın. Kızarmış et dolmalarını çok derin olmayan bir tencereye sıralayarak üzerine etsu tablet ile hazırladığınız 1 bardak et suyunu ekleyin, kısık ateşte 35-40 dakika etler yumuşayınca kadar pişirin. Yanında haşlanmış patates ile servis yapın

AFİYET OLSUN...

POLONYA ET DOLMASI



ZUREK (JUREK) ÇORBASI

ZUREK (JUREK) ÇORBASI

MALZEMELER:

- 500 ml çavdar ekşi hamur.
- 300 gram haşlanmış dana sosis.
- 200 gram briket.
- Üç diş sarımsak.
- Bir havuç.
- Bir soğan.
- 500 ml krema.
- İki tavuk yumurtası.
- Mercanköşk.
- Maydanoz ve defne yaprağı.

HAZIRLANIŞI:

1. Tavaya su dökün, temizlenmiş soğan, havuç, sarımsak, otlar ve defne yaprağını içine koyun.
2. Eti ve sosları parçalara ayırıp mercanköşk ile bitkisel yağda kızartın.
3. Suyu süzün ve sebzeleri çıkarın. Yerine bir kızartma koyun ve pişirmeye devam edin.
4. Marşı kremayla karıştırın ve sıvıyı tavaya dökün.
5. Kıyılmış sarımsak karanfil ve biraz mercanköşk suyu ekleyin. Bundan sonra, çorba bir saat için çeyrek bekletin.
6. Bitmiş yemeği tabaklara dökün ve haşlanmış yumurta yarımları ile süsleyin. Sevdiklerinize sürpriz yapmak istiyorsanız, çorbaya ekmek tabağında servis yapın.

AFİYET OLSUN...



PORTAKALLI POLONEZ TURTASI

MALZEMELER:

- 1 tatlı kaşığı rafine yağ
- 180 gr (1 su bardağı) badem (dövülmüş)
- 90 gr (1/2 su bardağından biraz az) şeker
- 1/2 portakalın suyu

Üstü için:

- 4 portakal (kabukları soyulup, beyaz kısımları temizlenerek dilimlenmiş)
- 3 portakalın suyu
- 120 gr (1/2 su bardağı) şeker
- 2 çorba kaşığı su
- 2 portakalın kabuğu (rendelenmiş)

HAZIRLANIŞI:

1 tatlı kaşığı rafine yağla, 20 cm'lik yayvan bir turta kalıbını yağlayıp bir kenara bırakınız. Orta boy bir kasede badem ve şekeri karıştırınız. Portakal suyunu ekleyip, bütün malzeme karışana kadar çırpınız. Karışımı yağladığınız kalıba döküp, üstünü bir bıçağın sırtıyla düzleştiriniz. Kalıbı fırının orta katına sürüp 20-25 dakika, karışım sertleşene kadar pişiriniz. Turtayı bir tel ızgaraya çıkarıp, tamamen soğumaya bırakınız. Bu arada üstünü hazırlamak için, portakal dilimlerini orta boy bir kaseye, koyup kaseyi bir kenara bırakınız. Bir kapta portakal suyu, şeker ve suyu karıştırınız. Kabı ağır ateşe oturtup, karışımı arasına karıştırın. Şeker eriyince ateşi yükseltip, karışımı 10 dakika, koyulaşana kadar kaynatınız. Kabı ateşten alıp, portakal kabuğu rendesini ekleyerek, şurubu karıştırınız. Kasedeki portakal dilimlerini turtanın üstüne süslü biçimde dizdikten sonra, şurubu üstüne döküp, ılınmaya bırakınız. Turtayı buzdolabında bir saat soğuttuktan sonra, bir servis tabağına aktarıp, ılık bir bıçakla keserek, servis ediniz.

AFİYET OLSUN...

PORTAKALLI POLONEZ TURTASI



GOOSE CONFIT (KAZ ETİ)

GOOSE CONFIT (KAZ ETİ)

MALZEMELER:

- 1 adet ördek
- 3 dal biberiye
- tuz
- sıvı yağ

HAZIRLANIŞI:

İsmine rağmen tarifimiz oldukça basit. Ördeğin butları ve göğsü alınır. Üzerine bir miktar kaya tuzu serpilerek yaklaşık 3 saat buzdolabında dinlendirilir. Daha sonra bir fırın kabına ya da fırına girebilen bir tencereye ördek konulur. Üzeri tamamen geçecek şekilde sıvı yağ ilave edilir. Biberiyeler de konularak daha önce 100-110 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 3 saat pişirilir. Fırında çıkarıldıktan sonra fazla yağın bırakması için kağıt havlunun üstüne alınır. Aslında bu noktada ördek pişti ancak daha güzel görünmesi ve derisinin çıtırlaşması için ben 5 dakika kadar fırında pişiriyorum. Fırın max dereceye çıkarılır. Ördek parçaları fırın ızgara telinin üstüne alınır. Fırın ısındığında fırının en üst gözüne konularak derisinin renk alıp çıtırlaşması sağlanır.

AFİYET OLSUN...



KARPATHKA

MALZEMELER:

Şu hamuru için:

- 3,5 su bardağından su
- 4,5 su bardağı un
- 21 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı deniz tuzu
- 10 adet yumurta

Pastacı kreması için:

- Yarım kg süt
- 1 vanilya çubuğu yada toz vanilya
- 5 adet yumurta sarısı
- 1 su bardağından az şeker
- Yarım su bardağı nişasta
- Yarım su bardağı un
- 6 yemek kaşığı krema
- Mandalina-limon rendesi

HAZIRLANIŞI:

1. Şu hamurunu hazırlamak için bir tencereye su, tereyağı ve tuzu karıştırılmalı ve iyice eridiğinde içine unu ekleyip toplandıktan sonra altını kapatıp soğuması için dinlendirelim. Soğuduktan sonra yumurtaları tek tek kırıp mikser ile karıştırıyoruz.
2. Asla hepsini bir anda koymayalım. İyice hamurun yumurtayı çektiğinden emin olduktan sonra diğer yumurtayı ekleyelim. 180 derecede 20-25 dakika arasında rengini kontrol ederek çıkartabilirsiniz.
3. Fırınlama süresinde sakın fırın kapağını açmayınız. Yanlışlıkla açarsanız bir anda söneceğini göreceksiniz maalesef.
4. Ayrı bir tencerede çiğ krema haricindeki tüm pastacı kreması malzemelerini kıvam alana kadar sürekli karıştırarak pişiriyoruz. Piştikten sonra kremayı da ekleyip soğuması için dinlendiriyoruz.
5. İkiye böldüğümüz ekler pastamızın arasına pastacı kremasından sürerek üzerini kapatıyoruz. Üzerine arzuya göre pudra şekeri serpebilirsiniz.

AFİYET OLSUN...

KARPATHKA



BOB CHORBA

BOB CHORBA

MALZEMELER:

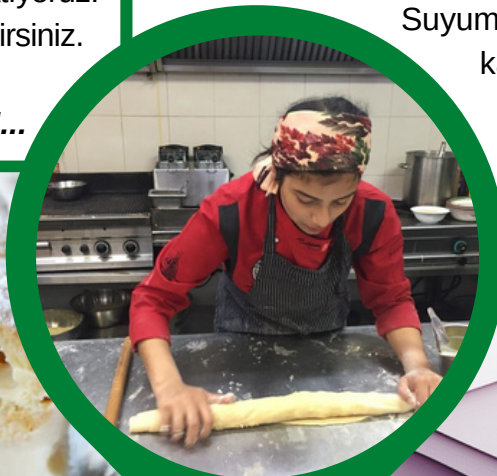
- fasulye - 500 gram;
- havuç - 1 adet;
- soğan - 2 adet;
- domates - 2 adet;
- kereviz kökü - 50 gram;
- dolmalık biber - 1 adet;
- domates salçası - 2 yemek kaşığı;
- sarımsak - 3 diş;
- tadına bakmak için tuz;
- tatmak için karabiber;
- kuru nane - 1 yemek kaşığı;
- defne yaprağı - 2 adet.

HAZIRLANIŞI:

Fasulyeleri alın: 500 gram lazım. Çekirdekleri şişirmek için gece soğuk suyla ıslatın. Bir sonraki adım sebzeleri küçük küpler halinde kesmektir. Büyük bir tava alıyoruz, ocağa koyuyoruz, bitkisel yağ döküyoruz. Tencereye sebze ekleyin, soğan, havuç, kereviz - ve düşük ateşte 7 dakika kızartın. Tencereye dolmalık biber ve ince doğranmış domatesler ekleyin, her şeyi karıştırın ve 3 dakika daha kısık ateşte kaynamaya devam edin. Bir tavada bütün sebzelere fasulye eklenir, 1.5 su bardağı soğuk su eklenir. Ara sıra karıştırarak, bir kapak altında orta ateşte pişirmeye devam edin.

Suyumuza, karabibere, bir çorba kaşığı nane ve ince kıyılmış sarımsağı tatmak için tuz ekleyin. Her şeyi karıştırın ve 40 dakika boyunca fasulye hazır olana kadar pişirmeye devam edin.

AFİYET OLSUN...







AVRUPA'DAKİ STAJ HİKAYEM



Erasmus +