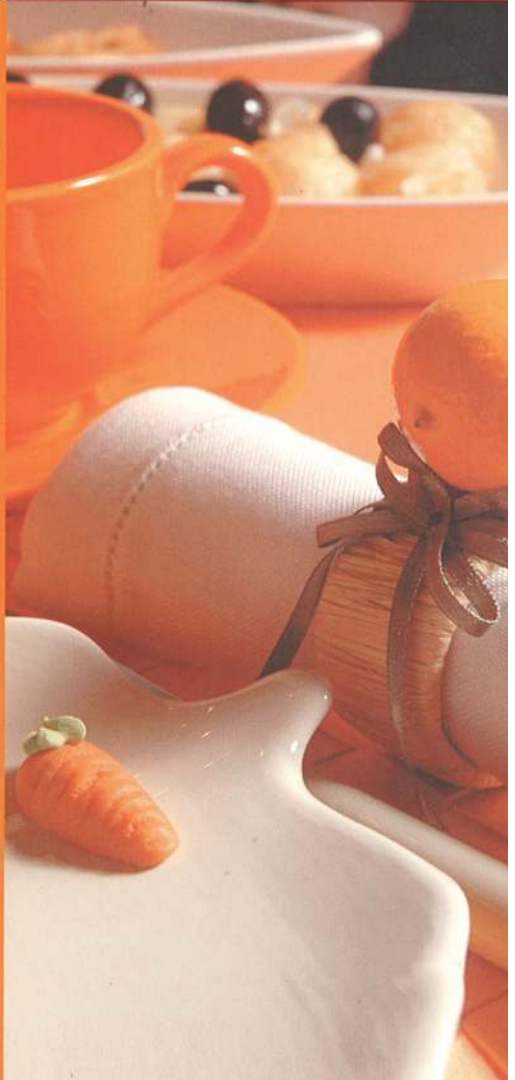




SEMA GÜRAL SÜRMELİ İLE

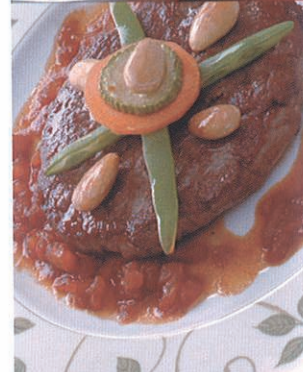
KÜTAHYA
PORSELEN'DEN
LEZZET DOLU
TABAKLAR



 KÜTAHYA
PORSELEN

SEMA GÜRAL SÜRMELİ İLE

KÜTAHYA
PORSELEN'DEN
LEZZET DOLU
TABAKLAR



SEMA GÜRAL SÜRMELİ İLE KÜTAHYA PORSELEN'DEN LEZZETLİ TABAKLAR

Her hakkı saklıdır. Bu yapının aynen
ya da özet olarak hiçbir bölümü,
telif hakkı sahibinin yazılı izni
alınmadan kullanılamaz.

Fotoğraflar
Aybike Topçu

Tasarım ve Uygulama
Raccoon Grafik ve
Ayşe Argun Akbaş

Düzenleyen
Nazmiye Doğan

Renk Ayrımı
Degrade Grafik Tasarım,
Reprodüksiyon Ltd. Şti.

Baskı
Scala Basım Yayın
Tanıtım Sanayi ve
Ticaret Ltd. Şti.

Kütahya Porselen
Tel: (0274) 225 01 50
Faks: (0274) 225 01 56
www.kutahyaporselen.com.tr

ISBN: 975-00321-0-1
1. Baskı: İstanbul, Ekim, 2005

GİRİŞ

Bir tutam sevgiyle...

Yaşamın vazgeçilmez bir parçasıdır yemek. Bu amaçla her gün milyonlarca kadın, mutfakta sevdiklerine en beğendikleri yemekleri hazırlamak için çırpınır durur. Kimi annesinden öğrendikleri ile yetinirken, kimisi kendisine rehberlik edebilecek kitaplardan faydalanır.

İşte elinizdeki kitap, bu amaçla hazırlanmış bir kaynak olmakla birlikte özellikle çocukluğumdan beri hem mutfığa, hem de yemeğe olan ilgim sonucu ortaya çıkmıştır. Öyle ki; annemin mutfığımızda çalışmama izin vermemesinden dolayı, bahçede kiremitten yapılmış minik fırınımda yaprakların içerisine sardığım çamurlar, benim için etli yaprak dolması olurdu. Toz badana boyası koyarak, bir türlü renklendiremediğim topraktan kurabiyelerimle başlayan çocukça ilgim, şimdi gerçek mutfaklar ve tariflerle tüm hanımlara gururla tavsiye edebileceğim yemek kitabını oluşturmamda bana yardımcı oldu. Hayallerimin gerçeğe dönüşmesinin verdiği keyif ve bu keyfi sizlerle paylaşabilmenin mutluluğu, ileride yapmak istediklerim için beni daha da kamçulamakta.

Bu kitapta yer alan tüm tarifler hemen her zaman elinizin altında olan malzemelerle ve tek başınıza yapabileceğiniz kolaylıkta hazırlandı. En büyük zevkimiz olan misafir davetlerini daha kolay indirgeyebilmek için; yapımı kolay, sunumu ve lezzeti üst seviyede tarifler hazırlamaya çalıştım.

Misafiri korkarak değil, zevkle ve yorulmadan ağırlayabiliyor olmak, tüm evhanımları için önemlidir. İşte bu nedenle sizlere, yemek tariflerimin dışında küçük püf noktaları da sunmaya çalıştım.

Yapılan yemek her ne kadar lezzetli olursa olsun, benim size tavsiyem; yemeklerinizi güzel bir şekilde şık sofralarda sevdiklerinize sunmanız. Bu nedenle basit bir kahvaltı sofrasından, özel bir protokol davetine kadar tüm alternatiflerin bulunduğu sofralar örneklerini ve nezaket kurallarına ilişkin bazı hatırlatmaları da ilave ettim.

Bu kitabı oluşturmam için en önemli ihtiyaç, lezzetli yemek yapabilme becerisi idi.

Bu yeteneğimi tamamen annemden aldığımı düşünüyorum. Elbette bu kitabın hazırlanması esnasında bana destek olan kişilere de teşekkür borçluyum. Tek başıma bu kadar işin altından kalkmam imkânsızdı.

Geriye kalan tek şey bu tarifleri tek tek denemeniz. Gerekirse kendi zevkiniz doğrultusunda ufak değişikliklerde yapabilirsiniz. Tüm tariflerimin yanı sıra en önemli önerim, ne yemek pişirirseniz pişirin, sevginizi ilave edin ve tabaklarınız mutlaka Kütahya Porselen olsun.

Afiyet olsun.



Sema Güral Sürmeli

İÇİNDEKİLER

giriş

7

çorbalar



8

zeytinyağlılar

20



salatalar & pilavlar & makarnalar



34

sıcaklar

56



çay saati



88

tatlılar

120



herşey onlar için



144

hayatı kolaylaştırmak için

148



saklı dünya restaurant

156

Bu kitap,
yaşamımda
vazgeçemediğim
herkes için...



ÇORBALAR

yarmalı domates çorbası

ispanaklı çorba

tutmaç

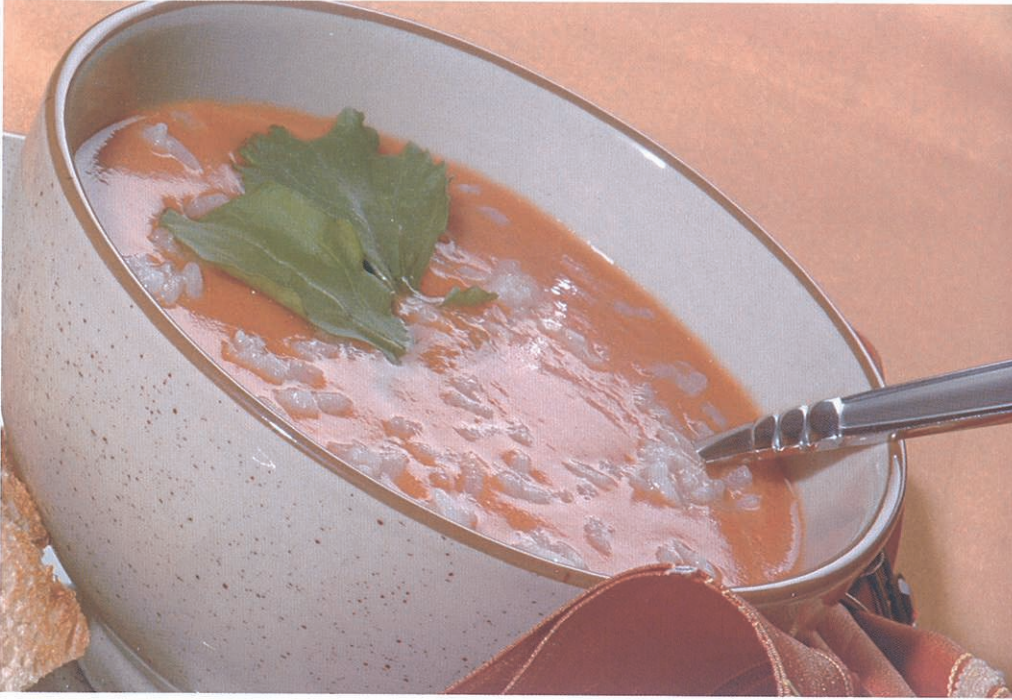
kremalı mısır çorbası

sebze çorbası

brokoli çorbası

irmikli tarçınlı çorba

yarmalı domates çorbası



Hazırlanışı

Bir yanda akşamdan suda beklettiğimiz yarmayı haşlarken, diğer yanda kabukları soyulmuş domatesleri küp küp doğrayıp, soğanı ince ince kıyalım. Bir tencerede bu malzemeleri kısık ateşte kavuralım. Et suyumuzu kaynatıp, bütün bu malzemelerin üzerine dökelim. Tuz ve karabiber ekleyip, çorbamızı blenderda pürüzsüz hale gelene kadar çırpalım.

Haşladığımız yarmayı çorbamıza ilave ederek kısık ateşte yarmalar yumuşayınca kadar tekrar pişirelim. Üzerine arzuya



göre sıvıyağ ya da tereyağını gezdirdikten sonra kaşar peyniri rendesini serpip servis yapalım.

Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Gress Serisi

→ 1 su bardağı yarma
(aşurelik buğday)

→ 5 adet domates

→ 1 adet soğan

→ 6 su bardağı

et suyu

→ 1 çorba kaşığı

sıvıyağ

→ 30 gr rendelenmiş

kaşar peyniri

→ 1/2 çorba kaşığı

tereyağı

→ Yeteri kadar tuz,
karabiber

İspanaklı orba

Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Yasemin

Çukur Tabak

→ 500 gr İspanak

→ 200 gr krema

→ 100 gr margarin

→ 1 çay bardağı un

→ 1 çay kaşığı tuz

→ 4 bardak su



Hazırlanışı

İspanakları iyice yıkayıp temizledikten sonra, sıcak suda haşlayalım. Haşlanmış İspanakları blenderda püre haline getirelim. Bir tencerede yağı eritip un ilave ederek kavuralım. Üzerine suyu azar azar dökerek, boza kıvamına getirelim.

Hazırladığımız İspanak püresini, kremayı ve yeteri kadar tuzu bir taşım kaynatıp, sıcak olarak servise sunalım.

Not: İspanağı, besin değerini kaybetmemesi için, az suda ve kısa bir süre haşlayalım.

tutmaç



Malzemeler

- 1 adet Kütahya Porselen Stella 6489 Serisi
- 50 gr kıyma
- 2 domates
- 1/2 çorba kaşığı domates salçası
- 20 gr tereyağı
- 4 bardak su
- Tuz, karabiber, kırmızı pulbiber, nane

Hamur için malzeme

- 1 yumurta
- 1 su bardağı un
- Aldığı kadar su
- Tuz

Hazırlanışı

Yumurta, un ve su ile hafif sert bir hamur hazırlayalım. Elde ettiğimiz hamuru yufka kalınlığında açıp küçük karelere keselim. Domatesleri soyup rendeledikten sonra kıyma ile tereyağında kavuralım. Biraz su ekleyip kaynatalım. Hazırlamış olduğumuz küçük hamur parçalarını ilave edip karıştırarak pişirelim. Salçasını da ekledikten sonra 5 dakika daha pişirelim. Tuz, karabiber, nane ve kırmızı pulbiberi koyup, tencereyi ocaktan alalım. Sıcak sıcak afiyetle yiyelim.

Not: Hazırlamış olduğumuz kare kesilmiş hamuru, kağıt havlu üzerinde kurutup cam kavanozda uzun süre saklayabilirsiniz.

kremalı mısır orbasi

Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Lisa Lemariz Serisi

→ 300 gr konserve
mısır

→ 100 gr margarin

→ 1 çay bardağı un

→ 200 gr krema

→ Yeterince tuz

→ 4 su bardağı su



Hazırlanışı

Mısırı blenderda fazla ufalamadan çekelim. Tencerede margarini eritip, içine unu ilave edelim. Pembeleşinceye kadar kavurduğumuz unun üzerine soğuk suyu azar azar döküp, boza kıvamına getirelim.

Ufalamış olduğumuz mısırları da ilave ettiğimiz çorbamızı, içerisinde topak kalmayacak şekilde iyice karıştıralım.

Bir taşım kaynattıktan sonra, sıcak sıcak servis yapalım.

sebze orbası



Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Stella 2260 Serisi

→ 2 adet patates

→ 2 adet havuç

→ 2 adet kabak

→ 1 adet kereviz

→ 100 gr taze fasulye

→ 1 çay bardağı un

→ 100 gr margarin

veya 1 çay bardağı

sıvıyağ

→ 4 su bardağı

et suyu

→ Tuz

→ Su

Hazırlanışı

Patates, havuç, kabak ve kerevizi küp şeklinde doğrayalım.

Fasulyeyi de küçük küçük parçalara böldükten sonra,

bütün bu sebzeleri orta ateşte sıvıyağ ile 5 dakika kavuralım.

Hazırlamakta olduğumuz orbamızın üzerine unu da ilave edip,

iyice karıştıralım. Tuzunu koyalım.

Daha sonra et suyunu azar azar tenceremize dökelim.

İyice karıştıralım. orbamızı yaklaşık 1 saat pişirdikten sonra

arzu ettiğimiz şekilde süsleyerek servise sunalım.

brokoli orbası

Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Stella Seval Serisi

→ 1/2 kg brokoli

→ 1 çay bardağı un

→ 100 gr margarin

veya 1 çay bardağı

sıvıyağ

→ 4 bardak et suyu



Hazırlanışı

Brokolilerimizi ayıklayıp ince ince doğrayalım. Sıvıyağ ile kavurup unu ilave edelim ve biraz daha kavuralım.

Et suyunu azar azar ilave edip boza kıvamına gelinceye kadar pişirelim. Tuzunu ve biberini ekledikten sonra yarım saat kaynatıp, sıcak olarak servise sunalım.

irmikli tarçınlı orba



Hazırlanışı

İrmiği tereyağında kavuralım. Salça ilave edip biraz daha karıştıralım. Et suyu tabletini suda eritip orbamıza ekleyip pişirelim. Yumurta sarısı ve sütü bir kabın içerisinde iyice karıştırıp terbiye hazırlayalım. Bu karışımı, pişen çorbaya ateşten almaya yakın yavaş yavaş ilave edip karıştıralım. zerine tarçın serpip servise hazırlayalım.

Aklınızda bulunsun: Bayatlamış ekmeklerinizi dilim dilim yapıp aralarına sarmısaklı tereyağı sürüp folyoya sarın. Yüksek ısıda fırında pişirin. Lezzetine doyamayacaksınız.

Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Efes Lale Serisi

→ 3 orba kaşığı

irmik

→ 1 çorba kaşığı

tereyağı

→ 2 çorba kaşığı

salça

→ 3 su bardağı su

→ 1 su bardağı süt

→ 1 yumurta sarısı

→ 1 adet et suyu

tablet

→ Tarçın



sevdiklerinizi ağırlarken

En önemli görgü kuralının, her ne pahasına olursa olsun konukları baş tacı etmek olduğuna inananlardanım. Bununla ilgili çok hoşuma giden bir hikayeyi de sizinle paylaşmak istiyorum.



“İngiltere kraliçesi Victoria, saraya ve kraliyet ailesine sürekli saldıran bir gazeteciyi protokol görevlilerinin itirazlarına rağmen yemeğe davet etmiş. Gazeteci, konukların ellerini yıkayabilmeleri için sofraya konulan, içinde limon dilimleri yüzen suyun içileceğini sanıp içmesi üzerine, masadakiler gülmeye başlamışlar.

Bunun üzerine kraliçe misafirini düştüğü bu kötü durumdan çıkarmak için kendisi de önündeki el yıkama suyunu, masadakilerin şaşkın bakışlarına aldırmadan içmiş.”

Her ne kadar böyle bir durumla karşılaşmamış olsam da misafirlerimi rahat ettirmeye, sıcak bir sohbet ortamında keyifli bir yemek sunmaya gayret ederim.

Kısaca, başarılı bir yemeğin en önemli püf noktası, gösterişli yemekler yapmaktan, ihtişamlı masalar hazırlamaktan çok, samimi bir ortam yaratmakta saklı olduğunu düşünüyorum.





ZEYTİNYAĞLILAR

tahinli piyaz

zeytinyağlı tabağı

zeytinyağlı kereviz

zeytinyağlı pırasa

zeytinyağlı taze fasulye

zeytinyağlı barbunya

yeşil zeytin ezmesi

havuçlu kabak mezesi

biberli nohut ezmesi

nohutlu piyaz

tahinli piyaz

Malzemeler

- 1 adet Kütahya Porselen Yıldız Kâse
- 1/2 kg kuru fasulye
- 1 çay bardağı tahin
- 1 adet limonun suyu
- 2 yemek kaşığı sirke
- 1 demet maydanoz
- 2 adet domates



Hazırlanışı

Geceden suda bıraktığımız fasulyeleri haşlayıp suyunu süzelim.



Tahin katı ise çok az sızma zeytinyağı ile inceltip; içine limon, sirke, tuz katarak iyice karıştıralım. Maydanozları ve domatesleri ince kıydıktan sonra bu karışıma ekleyelim. İsteğe göre süsleyip servise sunalım.

Not: Fasulyenin ilk haşlama suyunun kullanılmayıp dökülmesi gerek. Böylece fasulye daha lezzetli ve daha sağlıklı olacaktır.

zeytinyağlı tabağı



Hazırlanışı

Patlıcanları ikiye kesip içlerini oyalım. Tuzlu suda bekletip kurulayalım. Biberlerin üst kısımlarını kapak şeklinde kesip içlerini çıkaralım. Kuşüzümünü ılık suda bekletip süzelim. Domatesleri yuvarlak dilimleyelim. Pirinci tuzlu sıcak suda 30 dakika beklettikten sonra bol suyla yıkayıp süzelim. Soğanları soyup kıydıktan sonra zeytinyağını tavada ısıtıp dolmalık fıstıkla beraber pembeleştirelim. Pirinci ekleyip 5 dakika kavuralım. Pirinçler şeffaflaşmaya başlayınca yenibahar, tuz, karabiber ve kuşüzümünü ekleyip karıştıralım. 2 çay bardağı sıcak su ilave edelim. Suyunu çekinceye kadar kısık ateşte pişirelim. Dolmalık biberleri, patlıcanları bu pirinçli karışımla dolduralım. Domates dilimleri ile üzerlerini kapatalım. Asma yapraklarına iç malzemeyi paylaştırıp saralım. Dolmaları ve sarmaları tencereye dizelim. Zeytinyağı, sıcak su, tozşeker, tuz ve limon suyunu ekleyip pişirelim. Afiyetle yiyelim.

Malzemeler

- 1 adet
- Kütahya Porselen
- Artebianco
- Selvi Kayık
- 3 patlıcan
- 6 dolmalık biber
- 2 domates
- 250 gr salamura
- asma yaprağı
- 2,5 su bardağı su
- 2 çorba kaşığı
- zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı
- limon suyu
- 1 çay kaşığı
- tozşeker
- 2 bardak sıcak su
- Tuz

İç malzeme

- 2 su bardağı pirinç
- 5 soğan
- 1/2 su bardağı
- zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı
- dolmalık fıstık
- 1 çorba kaşığı
- kuşüzümü
- 1 tatlı kaşığı
- yenibahar
- 2 çay bardağı
- sıcak su
- 1 tutam tuz ve
- karabiber

zeytinyağlı kereviz

Malzemeler

- 1 adet Kütahya Porselen Miraje 90
- 4 adet orta boy kereviz
- 2 adet havuç
- 1 adet patates
- 1/2 su bardağı bezelye
- 1/2 limon
- 1 kahve kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1/2 kaşık un
- 1 demet dereotu
- 10 adet arpacık soğan
- 1 çay bardağı zeytinyağı



Hazırlanışı

Kerevizleri soyup küp şeklinde doğrayıp limonlu soğuk suyun içine atalım. Havuç ve patatesleri soyup küp şeklinde doğrayalım. Soğanları soyup, bir tencerede havuçlarla beraber biraz kavuralım. Bu karışıma patatesleri ilave edip bir süre birlikte pişirelim.



Yarım kaşık unu, suda karıştırarak tencerede kavruan malzemelerin içine dökelim.

Daha sonra limonlu suda bekleyen kereviz, bezelye, tuz ve şekerini ilave ederek orta ateşte 20 dakika pişirip soğumaya bırakalım. Üzerine dereotu ilave ederek servis yapalım.

zeytinyağlı pırasa



Hazırlanışı

Pırasanın başını ve yeşilliklerini kesip atalım. Soyduktan sonra, hafif çapraz olarak 4 cm büyüklüğünde kesip yıkayalım. Doğradığımız soğanları ve havuçları zeytinyağında hafifçe kavuralım. Daha sonra pırasaları bu harca ekleyelim. Kapağını kapatarak zaman zaman, pırasaları parçalamadan altüst edip, 7-8 dakika bırakacağı suyu çekinceye kadar pişirelim. Suyunu, tuzunu, limon suyunu ilave ederek 30 dakika daha ağır ateşte pişirmeye bırakalım.

Diğer tarafta pirincimizi temizleyip ıslatalım. 30 dakika sonra pirinci susuz olarak ilave edip 10 dakika daha pişirip ateşten alalım. Soğuk olarak servis yapalım.

Not: Dilerseniz 1 adet limon suyu da ilave edebilirsiniz.

Aklınızda bulunsun: Tuz alırken iyotlu olmasına dikkat edin. İyot, ısı ve ışıktan hemen etkilendiği için, tuzu yemek piştikten sonra ilave edin.

Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Naturaceram

Gondol

→ 1 kg pırasa

→ 1 adet orta boy
soğan

→ 2 adet orta boy
havuç

→ 1 kahve fincanı

zeytinyağı

→ 1/2 limonun suyu

→ 2 çorba kaşığı

pirinç

→ 2 su bardağı su

→ 1/2 tatlı kaşığı

tuz ve şeker

zeytinyağlı taze fasulye

Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Naturaceram

Gondol

→ 1 kg taze fasulye

→ 3 kahve fincanı

zeytinyağı

→ 2 adet orta boy

soğan

→ 1/2 tatlı kaşığı tuz

→ 1 adet

kesme şeker

→ 2 adet orta boy

domates

→ 1 bardak su



Hazırlanışı

Fasulyenin kılçıklarını bıçak yardımıyla temizleyip yıkayalım.

Diklemesine tutup, ortasından

ikiye ayıralım. Dödüklü tencereye fasulyeleri, bütün soğanları, küp doğranmış domatesleri, tuzu, zeytinyağını, şekerini ve suyu koyalım. Kısık ateşte 20 dakika pişirip soğuk olarak servis yapalım.

Aklınızda bulunsun: Evde fazla miktarda domates varsa onları serin, karanlık ve rutubetsiz bir yerde on gün kadar saklayabilirsiniz. Ancak sadece kullanacağınız zaman yıkamalısınız.

zeytinyağlı barbunya



Hazırlanışı

Bir gün önceden barbunyaları ıslatalım. Islattığımız barbunyaları bir tencerede orta ateşte, 2,5 saat haşladıktan sonra ayrı bir tencereye zeytinyağını koyalım. İçine ince doğranmış soğan ve sarmsağı ilave edip pembeleşinceye kadar kavuralım. Tavla zarı



şeklinde doğranmış havuçları daha sonrada yine aynı şekilde doğranmış patatesleri ilave ederek 5 dakika kavuralım.

Haşlanmış barbunyayı, salçayı, tuzu, şekerini ve suyunu ilave ederek kısık ateşte 30 dakika kaynatıp soğumaya bırakalım. Soğuduktan sonra afiyetle yiyelim.

Aklınızda bulunsun: Şeker kavanozunun altına kurutma kağıdı koyarsanız, şekerin nemlenmesini önlemiş olursunuz.

Malzemeler

- 1 adet Kütahya Porselen Naturaceram Gondol
- 250 gr barbunya
- 1 adet orta boy soğan
- 1 adet orta boy patates
- 2 adet orta boy havuç
- 3 diş sarmsak
- 1 fincan zeytinyağı
- 1 ay kaşığı tuz ve şeker
- 1/2 çorba kaşığı salça

yeşil zeytin ezmesi

Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Okyanus Serisi

Elips Kâse

→ 40 iri yeşil zeytin

→ 1 çorba kaşığı
kapari

→ 1 diş sarmısak

→ 1 çorba kaşığı
çekilmiş badem

→ 4 çorba kaşığı
sızma zeytinyağı

→ 2 çay kaşığı
kimyon

→ 2 çay kaşığı
kırmızı tozbiber

Süsleme için

→ Kokteyl zeytin

→ 1-2 limon dilimi

→ Kırmızı pulbiber



Hazırlanışı

Zeytinlerin çekirdeklerini çıkarıp, sarmısağı soyalım. Kapari, zeytin, çekilmiş badem, sarmısak, zeytinyağı, kimyon ve kırmızıbiberi robotta püre haline getirelim.

Hazırladığımız karışımı servis tabağına alalım. Üzerine pulbiber serpiştirip, dilimlenmiş kokteyl zeytin ve limon dilimi ile süsleyerek servis yapalım.

Aklınızda bulunsun: Sarmısakları soyduktan sonra tuzla birlikte mutfak robotunda kıyın. Az miktarda su ekleyerek bir kavanoza koyun. Bu karışımı 4 hafta boyunca buzdolabında saklayabilirsiniz.

havuçlu kabak mezesi



Hazırlanışı

Kabak ve havuçları temizleyip rendeleyelim. Zeytinyağının yarısını tavada ısıtıp, kabak ve havucu soteleyelim. Ocaktan alıp soğumaya bırakalım.



Sarmısakları soyup ezerek bir kâseye alalım.

Kabak, havuç, yoğurt, mayonez, kalan zeytinyağı ve tuzunu ekleyip karıştıralım.

Dereotu ile süsleyip servis yapalım.

Aklınızda bulunsun: Eğer evde ekmek yapıyorsanız, içine koyacağınız bir miktar haşlanmış ve ezilmiş patates, ekmeğinizin daha geç bayatlamasını sağlayacaktır.

Malzemeler

- 1 adet Kütahya Porselen Okyanus Serisi Elips Kâse
- 2 kabak
- 2 havuç
- 3 orba kaşığı yoğurt
- 3 orba kaşığı mayonez
- 1 ay bardağı zeytinyağı
- 2 diş sarmısak
- 2 demet dereotu
- Tuz

biberli nohut ezmesi

Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Okyanus Serisi

Elips Kâse

→ 200 gr salçalık

kırmızı biber

→ 4 diş sarmısak

→ 6 siyah zeytin

→ 4-5 dal maydanoz

→ 450 gr nohut

→ 2 çorba kaşığı

tahin

→ 2 çorba kaşığı

limon suyu

→ 1 çorba kaşığı

sızma zeytinyağı

→ 1 çay kaşığı

acı biber salçası

→ 1 dal biberiye

→ Tuz, kırmızı

tozbiber



Hazırlanışı

Kırmızı biberleri közleyip kabuklarını soyalım. Sarmısakları soyup, zeytinlerin çekirdeklerini çıkaralım.

Haşlanmış nohut, kırmızı biber, sarmısak, maydanoz, zeytin, tahin, limon suyu, zeytinyağı, biber salçası, tuz ve kırmızı tozbiberi robotta ezelim.

Servis kasesine alıp taze biberiye dallarıyla süsleyip, servis yapalım.

Aklınızda bulunsun: Dereotu ve maydanozu taptaze saklamak istiyorsanız; önce yıkayın ve güzelce süzün. Kuruduktan sonra plastik bir kap içine koyup buzdolabına kaldırın. İhtiyacınız oldukça kullanın. Unutmayın, yıkadıktan sonra iyice kurumaları şart. Aksi halde dolapta çürüyebilirler.

nohutlu piyaz



Malzemeler

- 1 adet
Kütahya Porselen
Yıldız Kâse
- 2 su bardağı
haşlanmış nohut
- 3-4 dal dereotu
- 1 adet patates
- 1 adet havuç
- Zeytinyağı
- Tuz

Hazırlanışı

Patates ve havucu küp şeklinde doğrayıp, bir tencerede dirilikleri gidene kadar haşlayalım. Dereotunun kalın saplarını ayırıp ince ince doğrayalım.

Büyükçe bir kapta daha önceden haşlanmış olan nohutları, patates ve havucu, kıyılmış dereotunu harmanlayıp en son olarak tuzu ve zeytinyağını ilave ederek servise hazır hale getirelim.

Aklınızda bulunsun: Pişirme süresi uzun olan nohut ve kuru fasulyeyi haşlayarak buzluk veya derin dondurucuda saklayabilirsiniz.



porselen tabak bakımı

● Sanırım hanımların porselenle ilgili en büyük sıkıntısı çok çabuk çizilmeleridir. Ama biliyor musunuz, porselen o kadar serttir ki çizilmesi imkânsızdır. Çizikler aslında düşük kaliteli çatal ve bıçağın porselen üzerinde bıraktığı izlerdir. Özellikle



bulaşık makinesinde, düşük kaliteli çatal bıçaklardan gözle göremeyeceğimiz kadar ufak parçalar kopar ve sadece tabakları değil, cam ürünlerinizi de çizer. Bundan dolayı birinci sınıf çelikten çatal bıçak kullanmanızı öneririm.

● En hijyen ve sağlıklı sofraya ürün olan porselen gözeneksiz bir sofraya eşyasıdır. Uzun süreli kullanımlarda dahi herhangi bir sır çatlağı oluşmaz. Dolayısıyla mikrop, bakteri ihtiva etmez.

● Porselen sırrı kolay yıkanır, leke

tutmaz. El yapımı yoğun altın ve platin işlemeli özel ürünlerimiz dışında diğer tüm ürünlerimizi gönül rahatlığı içinde bulaşık makinenizde kullanabilirsiniz.

● Özellikle yoğun kullanımlar için sırtı ürünlerimizi tercih etmenizi öneririz. Nesilden nesile hiç bozulmadan saklayabileceğiniz sırtı ürünlerimizi tüm Kütahya Porselen mağazalarında bulabilirsiniz.

● Porselen ürünlerinizin birbirlerini çizmelerini önlemek için ürünler arasına koruyucu peçete koymanızı öneririm.





SALATALAR & PİLAVLAR & MAKARNALAR

salatalık sefası

makarna salatası

patates salatası

ton balıklı salata

saklı dünya salata

karişik salata

straganof salata

garnitürlü makarna salatası

peynirli makarna salatası

spagetti saklı dünya

acılı lâlezar

mevlâna pilavı

çin pilavı

taze baharatlı dilim zeytinli pilav

özbek pilavı

patlıcanlı mısırlı pilav

tavuklu kırmızı biberli pilav

salatalık sefası

Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Midye Kayık

→ 4 adet salatalık

→ 1 dilim

beyaz peynir

→ 1 dal maydanoz

→ 1 dal dereotu

→ 2 çorba kaşığı

mayonez

→ 1/2 limon

→ 1/2 orta boy

kırmızı lahana

(sirkede bekletilmiş)



Hazırlanışı

Salatalıkları soyup dikine ikiye bölelim. İçlerini kaşıkla çıkardıktan sonra sandal gibi tabağa dizelim. Çıkardığımız salatalık içlerini ve peyniri iyice karıştıralım. Bu karışıma mayonez, maydanoz ve dereotunu da katalım. Sandal tabağın bir ucundaki salatalıkların içine kırmızı lahanaları yerleştirip, üzerine dereotu serperek servis yapalım.

Not: Arzu ederseniz iç malzemesini kendi zevkinize göre değiştirebilirsiniz.

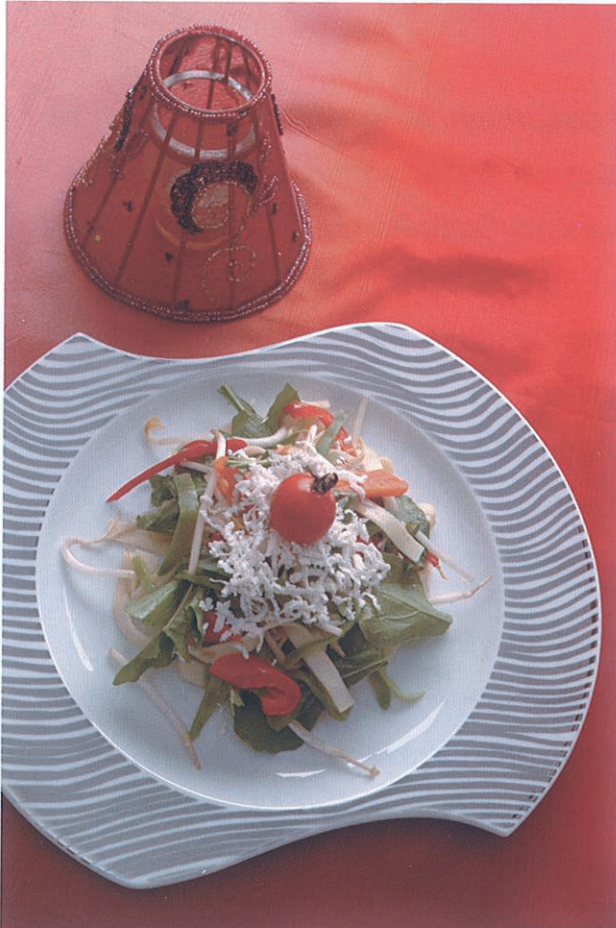
Aklınızda bulunsun: Peynirlerinizin tazeliğini koruması için, hava almayacak şekilde şeffaf folyoya sarın.

makarna salatası



Hazırlanışı

Makarnayı yağlı ve tuzlu kaynar suda 10 dakika haşlayıp, soğuk sudan geçirelim. Biber, roka ve cherry domatesleri yıkayıp



temizledikten sonra küçük parçalara bölelim.

Hepsini bir kapta karıştıralım.

Bu karışımı haşlayıp soğumaya bıraktığımız makarnaların üzerine dökelim. Arzuya göre limon suyu, zeytinyağı ve sirke ile servis yapalım.

Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Okyanus Serisi

→ 500 gr erişte
makarna

→ 100 gr taze

kırmızı biber

→ 1 demet roka

→ 100 gr yeşil biber

→ 100 gr cherry

domates

→ 50 gr beyaz peynir

→ Limon, zeytinyağı,
sirke

patates salatası

Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Kıvırcık Kâse

Renk 100

→ 4 adet patates

→ 2 adet yumurta

→ 1/2 bağ

taze soğan

→ 3 adet domates

→ 50 gr yeşil biber

→ 2 adet

konserve mısır

→ Tuz, limon, sirke,

zeytinyağı, kırmızı

toz biber



Hazırlanışı

Patateslerimizi haşlayıp soğumaya bırakalım. Taze soğan ve biberleri ufak ufak doğrayalım. Diğer yanda yumurtaları iyice katılaşıncaya kadar haşlayalım. Soğuduktan sonra dağıtmamaya dikkat ederek parçalara bölelim. Domatesleri de küçük küçük doğrayıp, çekirdeklerini ayıklayalım. Soğutmuş olduğumuz patatesleri fazla ezmeden küp şeklinde doğrayalım. Hazırlamış olduğumuz bütün malzemeleri önce birbirlerine karıştırıp, sonra patateslerin üzerine dökelim. Patatesleri dağıtmadan tekrar karıştıralım. Dilediğimiz şekilde servis yapalım.

Not: Tüm salata çeşitlerinde zeytinyağı, tuz, limon ve sirke (arzu edilirse) bir bardak içerisinde iyice karıştırılıp, yemekten 10 dakika önce salata üzerine dökülmelidir. Böylece salatalarınız çok daha lezzetli olacaktır. Ancak uzun süre önce dökerseniz özellikle marulu yumuşatacaktır. Bu nedenle zamanlamaya dikkat ediniz.

tonbalıklı salata



Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Kıvırcık Kâse

Renk 46

→ 100 gr tonbalığı

→ 1 adet aysberg
marul

→ 1/2 demet roka

→ 1/2 demet

maydanoz

→ 100 gr kırmızı

lahana turşusu

→ Tuz, limon ya da
sirke, zeytinyağı

Hazırlanışı

Marul, maydanoz ve rokayı bol suda yıkayalım. Diğer malzemeleri hazırlayana kadar sirkeli suda beklemeye bırakalım.

Kırmızı lahana turşusunu küçük küçük doğrayalım. Tonbalığını bir kâseye çıkartıp çatalla karıştıralım. Sudan çıkarttığımız marul, maydanoz ve rokayı doğrayalım.

Yeşillikleri ve kırmızı lahana turşusunu birbirine karıştırdıktan sonra tonbalığını ekleyelim. Bütün hepsini tekrar harmanladıktan sonra tuz, limon ve zeytinyağını ekleyelim. Bekletmeden servis yapalım.

Not: Tonbalığı çok yağlı bir balıktır. Konserve kullanıyorsanız fazla yağını süzmeniz, salatanızın lezzetine lezzet katacaktır.

saklı dünya salata

Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Kıvırcık Kâse

Renk 90

→ 1 adet aysberg
marul

→ 1 adet orta boy
havuç

→ 1 konserve mısır

→ 1 avuç ceviz içi

→ 1 çorba kaşığı
dilim zeytin

→ 2 adet domates

→ 2 adet salatalık

→ 30 gr kaşar peyniri

→ Tuz, limon ya da
balsamik sirke,
zeytinyağı



Hazırlanışı

Marulu bol suda yıkayalım. Diğer malzemeleri hazırlayana kadar sirkeli suda beklemeye bırakalım. Havuç, domates ve salatalığı küçük küçük doğrayalım. Hepsini birbirine karıştıralım. Sudan çıkardığımız marulu doğrayıp diğer sebzelere ekleyelim, tekrar iyice karıştıralım. Mısırın suyunu süzdükten sonra salatamızın üzerine serpeyim. Ceviz içi ve zeytini de salatamızın üzerine ekledikten sonra kaşar peynirimizi küp küp doğrayalım. Peynirlerimizi de ekledikten sonra tuz, limon ve zeytinyağını koyalım. Fazla bekletmeden servis yapalım.

Aklınızda bulunsun: Salata yaparken öncelikle salata gereçlerinin ıslak olmamasına dikkat edilmelidir.

Çünkü malzemenin ıslak olması, sosun malzemeye nüfus etmesini engeller.

karişik salata



Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Kıvırcık Kâse

Renk 75

→ 3 adet kornişon
turşu

→ 2 adet domates

→ 100 gr mantar

→ 2 çorba kaşığı

dilim zeytin

→ 2 dilim salam

→ 30 gr kaşar peyniri

→ 1/2 bağ taze soğan

→ Tuz, limon ya da
sirke, zeytinyağı

Hazırlanışı

Domates ve kornişon turşularını küçük küçük doğrayalım. Diğer yanda mantarlarımızı yıkayıp haşlayalım. Haşladıktan sonra ince dilimlere böldüğümüz mantarları diğer malzemelerle karıştıralım. Salam ve kaşar peynirimizi de küp küp doğradıktan sonra salatamıza ekleyelim. İnce ince doğramış olduğumuz taze soğanları da ilave edelim. Hepsini birbirine karıştıralım.

Zeytinlerimizi de ekledikten sonra tuz, limon ve zeytinyağını koyalım. Fazla bekletmeden servis yapalım.

Aklınızda bulunsun: Kırmızı lahanayı incecik doğradıktan sonra tuzla ovun ve ağzı sıkı kapanan bir kaba koyup üzerine sirke ekleyin. Salatalarda kullanmak üzere bir hafta kadar buzdolabında tazeliklerini koruduğunu göreceksiniz.

straganof salata

Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Yasemin Serisi

→ 400 gr dana

bonfile

→ 200 gr krema

→ 100 gr mantar

→ 2 adet

aysberg marul

→ 1 demet roka

→ 4 adet

kırmızı biber

→ 1 demet semizotu

→ Zeytinyağı

→ Tuz



Hazırlanışı

Marul, roka ve semizotunu bol suda yıkayalım. Diğer malzemeleri hazırlayana kadar sirkeli suda beklemeye bırakalım. Bonfileleri şeritler halinde doğrayıp bir tavada sote edelim. Mantarlarımızı yıkayıp ince ince doğrayalım. Krema ile 5 dakika pişirelim.



Kırmızı biberleri közleyip ince şeritler halinde keselim. Sudan çıkartmış olduğumuz yeşillikleri doğradıktan sonra üzerine mantarları ve biberleri ekleyelim. İyice karıştırıp tuz, limon ve zeytinyağını koyalım. Salatamızı servis tabaklarına koyup üzerine pişirdiğimiz bonfileleri ilave edelim. Sebzelerle süsleyerek servise sunalım.

garnitürlü makarna salatası



Hazırlanışı

Makarnayı yağlı ve tuzlu kaynar suda 12 dakika haşlayalıp süzelim. Garnitür ve mısırın suyunu döküp, makarnamıza ekleyelim. Mayonez, yoğurt ve tuzu makarna ile karıştırıp, pulbiberini de koyduktan sonra, soğuk olarak servis yapalım.



Not: Yoğurdu ve mayonezi tam servis esnasında karıştırmanızı öneririm. Aksi takdirde makarna yoğurdu emecek ve yemeğimizin görüntüsü bozulacaktır.

Malzemeler

- 1 adet
Kütahya Porselen
Artebianco
Selvi Kayık
- 1 paket makarna
(Küçük ebatlı bir
çeşit seçilmesi
önerilir)
- 1 kutu garnitür
sebze konservesi
- 1 küçük kutu
mısır konservesi
- 1/2 kg yoğurt
- 2 çorba kaşığı
mayonez
- Tuz, pulbiber

peynirli makarna salatası

Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Artebianco

Selvi Kayık

→ 1 paket penne

makarna

→ 2 adet domates

→ 1 kutu mısır

konservesi

→ 1/2 kalıp

beyaz peynir

→ Kekik



Hazırlanışı

Penne makarnayı yağlı ve tuzlu kaynar suda 12 dakika haşlayıp süzelim. Domatesleri küp küp doğrayalım.

Mısır konservesinin suyunu süzelim. Peyniri rendeledikten sonra tuzu ve kekiği ilave edelim. Bütün malzemeyi karıştırdıktan sonra makarnanın üzerine döküp iyice harmanlayalım. Soğuk olarak servise sunalım.

spagetti saklı dünya



Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Stella Akay Serisi

→ 500 gr spaghetti

→ 200 gr krema

→ 100 gr haşlanmış
mantar

→ Sıvıyağ

→ Tuz

Hazırlanışı

Spagettileri tuzlu ve yağlı kaynar suda 12 dakika haşlayalım. Mantarları doğradıktan sonra kremayla birlikte bir tavada 5 dakika kısık ateşte pişirelim. Daha sonra mantarları spagettinin üzerine ilave ederek servis yapalım.

Not: Haşlama suyuna sıvıyağ koyarsanız, makarnanın birbirine yapışmasını engelleyebilirsiniz.

acılı lâlezar

Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Stella Serisi

→ 500 gr

burgu makarna

→ 200 gr kıyma

→ 100 gr biber salça

→ 10 gr pulbiber

→ 100 gr domates

→ Tuz, karabiber



Hazırlanışı

Burgu makarnayı yağlı ve tuzlu kaynar suda 12 dakika haşlayıp süzelim. Kıyma, biber salçası, pulbiber ve doğradığımız domatesi birlikte kavuralım. Haşlamış olduğumuz makarnayı servis tabağına alalım. Hazırladığımız sosu da üzerine dökelim. Sıcak sıcak afiyetle yiyelim.

Aklınızda bulunsun: Yazın kuruttuğunuz sebzeleri, içine gazete kağıdı koyduğunuz teneke kutularda saklayın. Bu şekilde rutubet almalarını önlemiş olursunuz.

mevlâna pilavı



Hazırlanışı

Pirinci yıkadıktan sonra sıcak tuzlu suda 30 dakika bekletip süzelim. Bol su ile birkaç kez yıkayıp süzgece koyalım. Akşamdan ıslattığımız nohutu, kuşbaşı et ile beraber düdüklü bir tencerede haşlayalım. Kestaneleri yıkayıp tencereye koyalım. Tuz ve üstünü bir parmak örtecek kadar su koyup haşlayalım. Haşlanmış kestanelerin kabuklarını soyup, ortadan ikiye ayıralım. Pilav tenceresine dolmalık fıstığı ve soya yağını koyup kısık ateşte pembeleşinceye kadar kavuralım. Kevgir ile bir kaba alalım. Yemeklik doğranmış kuru soğanı kavurduktan sonra yine kevgirle bir başka kaba alalım. Kibrit çöpü şeklinde doğranmış havucu tencereye koyup yumuşayıncaya kadar kavuralım. Süzölmüş pirinci havuçlara ilave edip, pirinçler şeffaflaşana kadar beraber kavuralım. Ayıklayıp yıkadığımız kuşüzümünü, kavrulmuş dolma fıstığını, soğanı, baharat ve tuzu pirince ilave edip, kısık ateşte iyice karıştıralım.

Eti, nohutu düdüklü tencereden alalım. Haşlama suyunu 3 su bardağına tamamlayıp et suyu tabletini ilave edelim. Karıştırarak kaynatalım. Kaynayınca hazırladığımız et suyunu pilav tenceresine ilave edelim. Bir taşım daha kaynatıp, tencerenin altını kısıalım. Pilavın pişmesine yakın haşlanmış kestane ile etli nohutu pilav tenceresine ilave edip yavaşça karıştıralım.

Pilav pişince ateşten alıp üzerini kağıt peçete ile örtelim. Tencerenin kapağını sıkıca kapatıp demlenmeye bırakalım. Demlenen pilavımızı dilediğimiz gibi süsleyip, servise sunalım.

Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Efes Serisi

→ 2 su bardağı

Amerikan pirinci

→ 3 su bardağı

sıcak su

→ 1 adet et suyu

tableti

→ 1/2 su bardağı

soyayağı

→ 1/2 su bardağı

nohut

→ 1 adet orta boy

kuru soğan

→ 400 gr kuşbaşı

kuzu eti

→ 250 gr kestane

→ 2 adet havuç

→ 1 yemek kaşığı

dolma fıstığı

→ 1 yemek kaşığı

kuşüzümü

→ Yeteri kadar tuz,
karabiber, yenibahar

çin pilavı

Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Artebianco

Ekose Kayık

→ 1 su bardağı pirinç

→ 1/2 çay bardağı

soya sosu

→ 30 gr soya filizi

→ 50 gr konserve

mısır

→ 50 gr kornişon

turşu

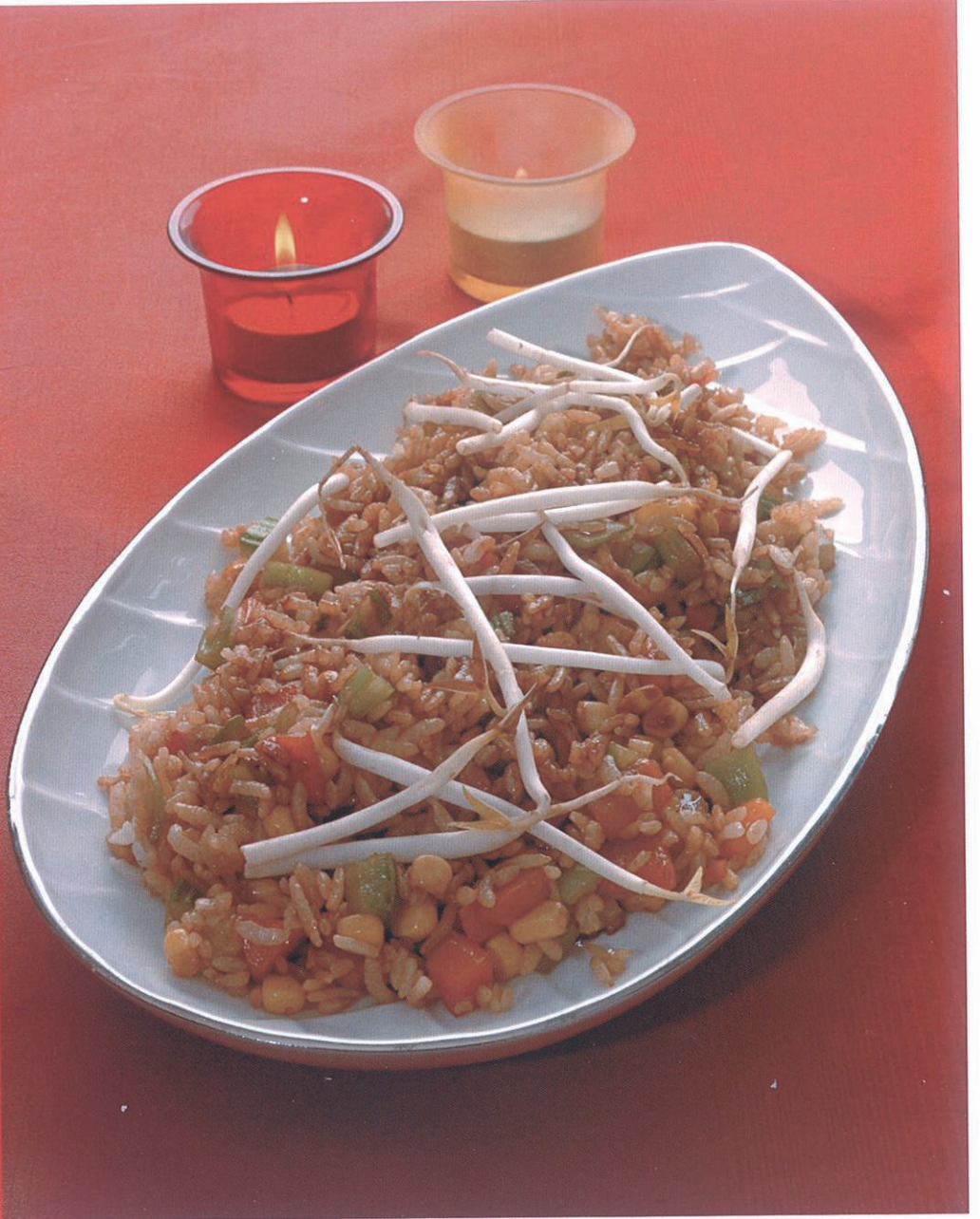
→ 1 çay bardağı

sıvıyağ

→ 1/2 demet dereotu

→ 1,5 bardak

sıcak su



Hazırlanışı

Pirinci ılık suda 1 saat bekletelim. Tencerenin içine sıvıyağı ve yıkayıp süzdüğümüz pirinci koyalım. 4-5 dakika kevgir ile alt üst ederek kavuralım. Kaynamış suyu ilave edelim. Küçük küçük doğradığımız kornişon turşusunu, mısır ve soya sosu da koyarak 15 dakika kısık ateşte pişirelim. Pişen pilavımızı 20 dakika dinlendirip servise sunarken dereotu ve soya filizi ilave edelim.

Not: Soya sosu zaten tuzlu bir sos olduğu için ayrıca tuz ilave etmenize gerek yoktur.

taze baharatlı dilim zeytinli pilav



Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Okyanus Yıldız Kâse

→ 300 gr pirinç

→ 1 yemek kaşığı

sıvıyağ

→ 1/2 demet dereotu

→ 1/2 demet

maydanoz

→ 10 adet dilim

yeşil zeytin

→ 3 su bardağı

et suyu

→ Tuz

Hazırlanışı

Pirinci tuzlu ılık suda 1 saat bekletelim. Daha sonra yıkayıp süzelim. Bir tencerede 1 yemek kaşığı sıvıyağ ile 4 dakika kavurup kaynamakta olan et suyunu ilave edelim. Kısık ateşte pişirmeye başlayalım. Ateşten alıp 20 dakika dinlendirdikten sonra doğramış olduğumuz maydanoz ve dereotunu ekleyelim. Son olarak dilimlenmiş yeşil zeytinleri pilavımızın üzerine serpiştirelim. Sıcak sıcak afiyetle yiyelim.

Aklınızda bulunsun: Maydanoz, dereotu ve naneyi, havasını aldığınız poşetlerde taze olarak saklayabilirsiniz.

özбек pilavı

Malzemeler

- 1 adet Kütahya Porselen Okyanus Yıldız Kâse
- 1 su bardağı pirinç
- 1/2 çay bardağı sıvıyağ
- 1 çorba kaşığı iç fıstık
- 10 adet kuru kayısı
- 1 çorba kaşığı kuru sarı üzüm
- 1 tutam safran ve tuz



Hazırlanışı

Pirinci tuzlu ılık suda 1 saat bekletelim. Kayısı ve üzümü ayrı bir tencerede 10 dakika haşlayıp soğutalım. Tencerenin içinde sıvıyağ ile iç fıstıkları pembeleşinceye kadar kavuralım, yıkayıp süzdüğümüz pirinci de ilave ederek 4 dakika daha kavuralım. Kayısı, üzüm, safran ve tuz ilave edelim. Suyunu koyduğumuz pilavımızı 15 dakika kısık ateşte pişirelim. 20 dakika dinlendirdikten sonra servis yapalım.

Aklınızda bulunsun: Artan pilavlarınızı çorbalarda ve sulu yemeklerde kullanabileceğinizi hatırlatmak isterim. Ancak pirinçleri, pişirdiğiniz yemeğe son anda ilave etmeyi unutmayın. Aksi halde zaten pişmiş olan pirinç, yumuşar ve dağılarak görüntüyü etkiler.

patlıcanlı mısırlı pilav



Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Okyanus Yıldız Kâse

→ 1 su bardağı pirinç

→ 1,5 su bardağı

kaynar su

→ 1/2 su bardağı

sıvıyağ

→ 1 adet patlıcan

→ 1 çay bardağı

mısır

Hazırlanışı

Pirinci ılık suda 1 saat beklettikten sonra yıkayıp süzelim.

Tencereye koyduğumuz sıvıyağı iyice ısıttıktan sonra alaca soyup tuzlu suda beklettiğimiz küp şeklinde doğranmış patlıcanları bu yağda kızartalım. Daha sonra süzmüş olduğumuz pirinci bu karışıma ilave edip birkaç dakika daha kavuralım.

1,5 bardak kaynar suyu ilave edip, tuzu ve mısırı da koyduktan sonra kısık ateşte pilav suyunu çekene kadar pişirelim. 20 dakika kadar dinlendirdikten sonra süsleyerek servis yapalım.

Aklınızda bulunsun: Kesik limonların beklerken kurumaması için, limonu kesik yüzeyi alta gelecek şekilde bir tabağa koyun ve üstüne bir bardak kapatın. Limonun kesik yüzeyine dökceğiniz bir miktar tuz da kurummasını geciktirecektir.

tavuklu kırmızı biberli pilav

Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen
Okyanus Yıldız Kâse

→ 1 su bardağı pirinç

→ 1,5 su bardağı

tavuk suyu

→ 1 tavuk göğüsü

→ 1 adet

kırmızı biber

→ Tuz, karabiber

→ 1/2 çay bardağı

sıvıyağ



Hazırlanışı

Pirinci ılık suda 1 saat beklettikten sonra yıkayıp süzelim.

Bir tencerede tavuk göğsünü haşlayalım. İyice haşladıktan sonra ufak parçalara ayıralım.

Közlediğimiz kırmızı biberin çekirdeklerini ayırıp ufak dilimler halinde keselim.

Tencerede yağı kızdırıp pirinci kavuralım. Birkaç dakika kavurduktan sonra tavuk suyunu, parçalamış olduğumuz göğüsü ve kırmızı biberi ilave edelim. Tuzunu ve karabiberi ilave ettiğimiz pilav suyunu çekene kadar kısık ateşte pişmeye bırakalım.

Suyu iyice çekilmiş olan pilavımızı 20 dakika kadar dinlendirildikten sonra servise sunalım.

Not: Dilerseniz servis esnasında pilava dereotu da ekleyebilirsiniz.

Aklınızda bulunsun: Uzun süre beklettiğiniz kıvırcık salatalar buzdolabında bile olsa gevşeyip pörsüyebilir. Böyle bir durumda bir kabın içine koyacağınız suya limon doğrayarak salataları bunun içinde bir gece bırakın, hemen dipdiri olurlar.





kusursuz bir sofra hazırlamak için...



Kimlerle nasıl bir yemek düzenleyeceğinizi gözardı etmeden bir masa hazırlamak, ilk adımınız olmalı bence. Her ne kadar yeni trend, sofra kurulurken masa örtüsü üzerine taze çiçek yaprakları ve renkli boncuklar serpiştirmek olsa da, ben her zaman sade masa düzenlemesi taraftarı olmuşumdur. Masada oturanların birbiriyle sohbetini engellemeyecek yükseklikte bir çiçek süslemesi ise vazgeçilmezlerim arasındadır.

Ayrıca masada temizliğe ve kullanılacak takımların birbiriyle uyumlu olmasına da kesinlikle dikkat ederim. Yemek masası düzenlerken, masaya önce temiz, ütülü ve sofra takımlarıyla uyum sağlayacak bir örtü sererim. Yemek tabağının masanın kenarından iki parmak içeri gelecek şekilde konulmasına dikkat ederim. Tabii bir de klasik bardak, çatal bıçak yerleşiminin yanlış olmamasına titizlenirim. İşte asla taviz vermediğim düzenleme kuralları:

- Tabağın sağına keskin tarafı sola gelecek şekilde yemek bıçağı, tabağın soluna çatal konulur.
- Mönüde çorba varsa; kaşık, bıçağın sağına yerleştirilir.
- Bıçak konmayan sofralarda, çatal kaşığın önünde, bıçağın yerini alır.



- Su ve içki bardağı, sağ tarafta bıçağın uç kısmına doğru yerleştirilir.
- Masanın uygun yerine tuzluk, biberlik ve çiçek yerleştirilir.
- Çorba tabakları ya masadaki düz yemek tabaklarının üzerine ya da servis masasına konulur.
- Kirli çorba tabağı ve kaşığı sağdan alınır.
- Tatlı ve meyve servisine geçmeden önce masadaki fazla kuverler kaldırılır. Sağdan küçük tatlı tabakları, çatal, bıçak ya da kaşık verilir.



SICAKLAR

sebze şiş
asya usulü tavuk köftesi
elma soslu patates
soslu sebze kızartması
sosis sarması
kerevizli patates çanağı
mantarlı beefstraganof
damat paçası
sebzeli köfte
ıspanaklı bonfile sarma

piliç yelpaze
çeltik kebabı
milföylü piliç but
milföylü kuzu incik
kuzu güveç
küp eti
pastırmalı bonfile
patlıcan graten
biber soslu kuzu köfte
sütlü patates
klasik pirzola
kule köfte
piliçli krep
bohça krep
mantarlı krep
kolay cimcik

sebze şiş

Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Ekose Kayık

→ 2 adet kabak

→ 2 adet patlıcan

→ 2 adet salçalık

kırmızı biber

→ 4 dilim kızarmış

ekmek

→ 10-12 yeşil zeytin

→ 2 çorba kaşığı

rendelenmiş

kaşar peyniri

→ 5-6 çorba kaşığı

zeytinyağı



Hazırlanışı

Kabak, kırmızı biber ve patlıcanları yıkadıktan sonra uzun ve ince dilimler halinde doğrayalım. Üzerine tuz serpip 5 dakika dinlendirip

kurulayalım. Izgara veya yağsız teflon tavada hafifçe kızdıralım. Kızarmış ekmek dilimlerinin kabuklu kısımlarını bıçakla alıp, içlerini ufalayalım.

Diğer yanda zeytinlerin çekirdeklerini çıkarıp küçük parçalara bölelim. Ekmek içi ile karıştırdığımız zeytinlere, kırmızı biber, peynir, tuz, karabiber ve 3 çorba kaşığı zeytinyağı ekleyip harmanlayalım.

Sebze dilimlerini düz zemine alıp üzerlerine hazırladığınız ekmekli karışımı paylaştıralım. Rulo şeklinde sarıp değişimli olarak şişlere geçirelim. Izgarada 10 dakika kadar çevirerek pişirelim. Kalan zeytinyağını üzerlerine gezdirip sıcak servis yapalım.

asya usulü tavuk köftesi



Hazırlanışı

Tost ekmeklerini mikserde iyice ufalayalım. Biberleri uzunlamasına kesip, çekirdeklerini çıkardıktan sonra küçük küçük doğrayalım. Sarmısak ve kişniş yapraklarını ince ince kıyıp, tavuk kıyması, toz kişniş, yumurta ve yoğurt ile yoğuralım. Tuz, pulbiber ilave edip tekrar yoğuralım. Karışımdan 20 adet ceviz büyüklüğünde toplar yapalım. Hindistan cevizi ve galeta ununu karıştırıp topları bu karışıma bulayalım. Yağı bir tavada kızdırıp köfteleri 4-5 dakika açık kahverengi oluncaya kadar kızartıp kağıt havluya alalım. 170 derece ısıtılmış fırında pişirelim.

Garnitür için brokolilerin çiçeklerini ayıklayıp, tuzlu sıcak suda 1-2 dakika kaynatalım. Soğuk sudan geçirip süzölmeye bırakalım. Sarmısak ve zencefilleri soyup, küçük küçük doğrayalım. Taze soğanların beyaz ve açık yeşil kısımlarını ince halkalar halinde doğrayalım. Noodle ya da spagettiye 2 dakika kaynar suda bekletip süzelim.

Yağı büyükçe bir tavada kızdırıp, brokoli, sarmısak ve zencefili kavuralım. Tavuk suyu ve soya sosunu da ilave ederek bir taşım kaynattıktan sonra, düşük ısıda 2-3 dakika pişirelim.

Makarnayı da bu sosa ekleyip karıştırarak, 1-2 dakika birlikte ısıtalım. Biberleri de ekledikten sonra köftelerle birlikte servis yapalım.

Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Lâlezar Serisi Platin

→ 500 gr tavuk
bonfile

→ 3 dilim tost ekmeği

→ 1-2 diş sarmısak

→ 2 adet yumurta

→ 60 gr yoğurt

→ 2 adet kırmızı
acı biber

→ 50 gr hindistan
cevizi

→ 50 gr galeta unu

→ 1/2 tatlı kaşığı
toz kişniş

→ 1/2 demet taze
kişniş ya da

maydanoz

→ 4,5 fincan

kızartmak için yağ

→ Tuz

→ Acı pulbiber

Garnitür için

→ 500 gr brokoli

→ 30 gr taze zencefil

→ 2 diş sarmısak

→ 1 su bardağından
biraz fazla tavuk suyu

→ 2 fincan sıvıyağ

→ 3 fincan soya sosu

→ 100 gr noodle

ya da spagetti

→ Tuz, karabiber

elma soslu patates

Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Efes Serisi Platin

Köfte için

→ 800 gr patates

→ 150 gr sosis

→ 30 gr nişasta

→ 1 adet yumurta

sarısı

→ 1/2 su bardağı

sıvıyağ

→ 1/2 demet kekik

→ Muskat

→ Tuz

→ Karabiber

Garnitür için

→ 4 adet pırasa

→ 2 adet ekşi

kırmızı elma

→ 30 gr tereyağı

→ 2 su bardağı

süt kreması

→ 1/2 fincan

limon suyu

→ 2 adet küp şeker

→ Tuz

→ Karabiber



Hazırlanışı

Patatesi kabuklarıyla, ağzı kapalı olarak, tuzlu suda 25-30 dakika haşlayıp, sıcakken soyup ezelim. Daha sonra soğumaya bırakalım.

Kekik yapraklarını ince ince kıyalım. Sosisleri 1/2 cm büyüklüğünde küp küp keselim. Yumurta sarısı, nişasta ve kekiği hazırladığımız patates püresi ile karıştıralım. Tuz, karabiber ve muskat ile tatlandırılmış sosisleri karışıma ilave edelim. Hazırlamış olduğumuz harç ile 1 cm



yüksekliğinde, 4 adet yuvarlak köfte yapalım. Kalan yağı geniş bir tavada kızdırıp ilk önce köftelerin iki tarafını kızgın yağda kızartalım. Daha sonra orta ateşte 6-7 dakika daha pişirelim. Kağıt havluya aldıktan sonra 170 derece ısıtılmış fırında sıcakta bekletelim. Pırasayı temizleyip, sadece beyaz ve açık yeşil kısımlarını 1/2 cm eninde yuvarlaklar halinde doğrayalım. Elmaları yıkayıp, dörde böldükten sonra çekirdeklerini çıkartalım. İnce dilimler halinde keselim.

Tereyağını büyük bir tavada kızdırıp krema ilave ettikten sonra, pırasa halkalarını da ekleyip 4-5 dakika pişirelim. En son olarak elma dilimlerini de kremaya katıp, 2 dakika daha pişirelim. Limon suyu, bir tutam şeker, tuz ve biber ile tatlandırılalım, sıcak köftelerin yanında servis yapalım.

Not: Eğer köfte dörde bölündüğünde, parçalar size çok büyük geliyorsa, köfte sayısını iki katına çıkartabilirsiniz. O zaman sadece 5 dakika kızartmanız yeterli olacaktır. Eğer mutfağınızda muskat yok ise koymayabilirsiniz.

soslu sebze kızartması

Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Mirage

→ 1 paket pane harcı

→ 500 gr bebe
havucu

→ 500 gr karnabahar

→ 2 adet soğan

→ 2,5 su bardağı
sıvıyağ

→ 1 paket

krem peynir

→ 1,5 fincan süt

→ Birkaç sap
fesleğen

→ 1 diş sarmısak

→ 1 adet avokado

→ Birkaç damla
acı sos

→ Karabiber



Hazırlanışı

Havuçları temizleyip, parmak inceliğinde uzunlamasına ya da halka halka kesip bir kenara koyalım. Karnabaharı da yıkayıp ufak parçalara ayıralım. Bir tarafta kaynattığımız tuzlu suda 4-5 dakika hem karnabaharları, hem de havuçları haşlayıp sularını süzelim.

Bu arada soğanları 1-2 cm kalınlığında halka halka keselim. Her dilimden halkaları elimizle bastırarak tek tek çıkaralım. Avokadoyu da ikiye kesip soyduktan sonra çekirdeğini çıkaralım. Başka bir yerde kızartacağımız sebzelerin sosunu hazırlayalım. Mutfak robotunda krem peynir, süt, avokado, sarmısak, karabiber ve acı sosu karıştıralım. Elde ettiğimiz dip sosu dinlendirelim. Kızartacağımız sebzeleri bulayacağımız pane harcını 1 su bardağı su ile karıştıralım.

Diğer tarafta yağı tavada kızdıralım. Tüm sebzeleri bu harca bulayıp kızgın yağda kızartalım. Kızarttığımız sebzelerin fazla yağın almak için kağıt havlu üzerine dizelim. Kızarmış sebzeleri fesleğen yaprakları ile süslediğimiz dip sos ile servis yapalım.

sosis sarması



Malzemeler

- 1 adet Kütahya Porselen
- Kauçuk
- Renk 101
- 250 gr süzme yoğurt
- 100 gr tereyağı
- 60 gr orta acı hardal
- 250 gr un
- 6 adet sosis
- 1 yumurta sarısı
- 1,5 fincan süt
- Tuz

Hazırlanışı

Tereyağını tavada iyice eritip bir kaba alalım ve köpük köpük oluncaya kadar çırpalım. Yoğurt, hardal ve tuzu, en son olarak da unu ilave edip yoğuralım ve dinlendirelim.



Başka bir yerde sosileri ortadan ikiye kesip iyice pişebilmesi için her tarafına çatala delikler açalım. Dinlendirdiğimiz hamuru unlu bir tezgahta iyice açıp,

sosisleri içine koyup saracağımız büyüklükte kareler keselim. Her karenin ortasına sosileri koyup fotoğraftaki gibi saralım ve üzerini bıçak yardımıyla keselim.

Fırın tepsisine yapışmasını önlemek için yağlı kağıt serip hazırladığımız sarmaları dizelim. Süt ve yumurta sarısını çırpalım, hamurların üzerine sürelim. Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında, 30 dakika kadar pişirip ılıklaştıktan sonra servise sunalım.

kerevizli patates çanağı

Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Lisa Serisi Kırçıçeği

→ 5 adet iri patates

→ 1 adet kereviz

→ 1 adet havuç

→ 3 yemek kaşığı

bezelye

→ 2 adet soğan

→ 1/2 çay bardağı

zeytinyağı

→ 2 yemek kaşığı

limon suyu

→ 1 çay kaşığı

tozşeker

→ Yeteri kadar tuz



Hazırlanışı

Patatesleri soyup içlerini oyalım. Kenarlarını bıçakla, dekorlu keselim ve tencereye yerleştirelim. Üzerine 2 yemek kaşığı zeytinyağı, tuz ve 1 çay bardağı sıcak su ekleyip biraz yumuşayınca kadar pişirelim. Soğanları piyazlık kıyalım. Havuç ve kerevizi temizleyip küp şeklinde doğrayalım. Kalan zeytinyağını tavada kızdırıp önce soğan ve havuçları, ardından kereviz ve

bezelyeleri ekleyip kavuralım.

Tuz ve limon suyunu ekleyip çok az su ile, suyunu çekinceye kadar pişirelim. Bu karışımı yarı pişmiş patateslerin içine doldurup patatesler iyice yumuşayıp lezzetleri birbirine karışana kadar pişirelim. Soğuduktan sonra servis tabağına alıp süsleyip servise sunalım.



mantarlı beefstraganof



Malzemeler

- 1 adet Kütahya Porselen Stella Serisi Elif
- 1/2 kg taze kültür mantarı
- 1/2 kg dana beefstraganof
- 2 adet sivri biber
- 3 adet domates
- 2-3 diş sarmısak
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı un
- Tuz
- Karabiber



Hazırlanışı

Mantarları yıkayıp dörde bölelim. Sarmısak ve biberi ince ince kıyalım.

Domateslerin kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayalım. Eti tencereye alıp, suyunu salıp çekinceye kadar kavurup tereyağını ekleyelim.

Bir süre kavurduktan sonra

domatesleri, sarmısakları, mantarları ekleyelim. Üzerine bir yemek kaşığı un serpelim. Tuz ve karabiberini de ilave ettikten sonra, üzerine bir çay bardağı sıcak su ekleyelim. Tencerenin ağzını kapatıp 15-20 dakika pişirelim. Etler yumuşayınca servis tabağına alıp, tercihen sade pilav ile servise sunalım.

damat paçası

Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Kivi Greek

→ 2 yufka

→ 1 tavuk göğüs

→ 1 tavuk but

Sos için

→ 1 dolu yemek

kaşığı un

→ 2 diş sarmısak

→ 1 su bardağı

yoğurt

→ 1 yumurta

→ 1 bardak

tavuk suyu

→ 1 yemek kaşığı

sirke

→ Yeteri kadar

tuz ve karabiber



Hazırlanışı

İlk önce yufkaların arasına sıvıyağ sürelim. Daha sonra bu yufkaları fırınlayıp, dinlenmeye bırakalım. Haşlanmış tavukları didikleyip parçalayalım. Tavuk suyunun bir bardağını sos için ayırıp, kalanı yufkaların üzerini kapayacak şekilde dökelim. Yufkaların suyu çekmesi için yine biraz dinlenmeye bırakalım. Bu arada sos için tüm malzemeleri bir arada çırpalım. Sirke ve sarmısağı başka bir yerde harmanlayıp en son bu sosa ilave edelim. Bu harcı, yufkaların üzerine serilen tavuk parçalarının üzerine dökelim.



Sarmısaklı yoğurt üzerine eritilmiş tereyağını dökerek servise hazır hale getirelim.

sebzeli köfte



Hazırlanışı

Soğanları soyup, küçük küpler halinde doğradıktan sonra tereyağında kavuralım. Dilediğimiz kadar kırmızı tozbiberi ekleyip, ateşten alalım. Tost ekmeklerini robot yardımıyla ufalayalım. Kıyma, yumurta, hardal, ekmek, soğan, tuz ve karabiberi iyice yoğuralım. Hazırladığımız harçla 16 adet köfte yapalım. Yağı kızdırıp, köfteleri orta ateşte 6-7 dakika kızartalım.

Bir yanda patatesleri soyup, uzunlamasına ince ince keselim. Havuçları soyup doğrayalım. Soğanları küp şeklinde keselim. Domatesleri 10 dakika kaynar suda beklettikten sonra soğuk sudan geçirelim. Kabuklarını soyduğumuz domateslerin çekirdeklerini çıkartalım. Maydanozu ince ince kıyarken, yağı büyükçe bir tencerede kızdıralım.

Patates, havuç ve soğanları yağda karıştırarak kavuralım. Et suyunu ilave edelim. 10 dakika kaynattığımız yemeğimize nohutları da ekleyelim. 5 dakika daha pişirelim.

Son olarak yemeğimize domates, maydanoz ve köfteleri ilave edelim. 7-10 dakika daha pişirdikten sonra tuz ve karabiber ile tatlandıralım. Üzerine acı tozbiber serpip, krema ile servis yapalım.

Malzemeler

- 1 adet
- Kütahya Porselen**
- Stella Şebnur Serisi**
- 400 gr karışık kıyma (dana, kuzu)
- 3 dilim tost ekmeği
- 100 gr soğan
- 20 gr tereyağı
- 2 adet yumurta
- 1/2 su bardağı sıvıyağ
- 100 gr kırmızı tozbiber
- 30 gr orta acılıkta hardal
- Tuz, karabiber

Çorba için

- 500 gr küçük patates
- 300 gr havuç
- 150 gr soğan
- 400 gr domates
- 1,2 lt et suyu
- 480 gr haşlanmış nohut
- 150 gr krema
- 2,5 fincan sıvıyağ
- 1/2 demet maydanoz
- Tuz
- Kırmızı acı tozbiber
- Karabiber

ispanaklı bonfile sarma

Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Rüya Serisi

Pembegül

→ 800 gr dana
bonfile

→ 500 gr ispanak

→ 500 gr domates

→ 3 diş sarımsak

→ 1/2 su bardağı
sıvıyağ

→ Yeteri kadar tuz,
karabiber





Hazırlanışı

İspanakları yıkayıp, doğrayalım. İnce doğranmış sarmısağı kavuralım. İspanağı da ilave ettikten sonra bir süre daha kavuralım.

Bonfileleri 8 eşit parçaya bölüp dağıtmadan dövelim. İncelttiğimiz bonfilelerin 4 parçasına ıspanaklı iç malzemeyi pay edip, diğer 4 parça bonfileyi üzerine kapatalım. Daha sonra kenarlarını kıvıralım. Domatesleri soyup küp şeklinde doğrayalım.

Tavada bir miktar yağ ile pişirerek bir domates sosu yapalım. Hazırladığımız bonfileleri kızartma tavaında iki tarafı da pişecek şekilde kızartalım.

Kızarttığımız bonfileleri servis tabağına alarak hazırladığımız domates sosu üzerine ilave edelim. Arzuya göre süsleyip servis yapalım.

piliç yelpaze

Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Artebianco

Ekose Kayık

→ 4 adet piliç bonfile

→ 100 gr taze

kırmızı biber

→ 100 gr taze kabak

→ 100 gr havuç

→ 100 gr patlıcan

→ 1/2 su bardağı

sıvıyağ

→ Yeteri kadar tuz,

karabiber



Hazırlanışı

Kırmızı biber, kabak, havuç ve patlıcanı iyice yıkayıp şerit halinde doğrayalım. Doğradığımız sebzeleri sıvıyağında kızartalım.

Piliç bonfileleri parçalamadan yelpaze şeklinde dövelim. Kızartmış olduğumuz sebzeleri bonfilelere pay edip, huni şeklinde saralım. Hazırladığımız yelpazeleri fırın tepsisine koyarak önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 30 dakika pişirelim. Servis tabağımıza alıp dilediğimiz gibi süsleyelim.



çeltik kebabı



Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Efes Serisi Platin

→ 600 gr dana

bonfile

→ 1 kg patates

→ 500 gr yoğurt

→ 1 bardak sıvıyağ

→ 50 gr tereyağı

→ 3 diş sarmısak

→ Yeteri kadar tuz,
kırmızı tozbiber,
toz karabiber

Hazırlanışı

Dana bonfileleri şerit halinde keselim. Patatesleri de soyduktan sonra parmak şeklinde doğrayalım. Sıvıyağda kızarttığımız patatesleri servis tabağına yayalım. Bonfileleri de ızgara veya tavada kızartıp patateslerin üzerine alalım. Bir kenarda hazırladığımız sarmısaklı yoğurdu yemeğimizin üzerine dökelim. Tereyağını kırmızı tozbiberle kızdırıp, yemeğimizin üzerine dökerek afiyetle yiyelim.

Aklınızda bulunsun: Dondurulmuş gıdalar kızartılırken, kızartılacak parçalar küçük ise, çözdürülmeden kızgın yağa atılabilir. Ama büyükse mutlaka çözdürüldükten sonra kızartılmalıdır.

milföylü piliç but

Malzemeler

- 1 adet Kütahya Porselen Oval Serisi Platin
- 4 adet milföy hamuru
- 4 adet tavuk budu
- 2 adet havuç
- 2 adet orta boy patates
- Defne yaprağı
- 3 diş sarımsak
- 1/2 su bardağı sıvıyağ
- Susam
- Çörekotu
- Yumurta
- Yeteri kadar tuz, karabiber
- Su



Hazırlanışı

Sebzelerimizi kuşbaşı doğrayıp tavuk butları ile birlikte bir tencerede kavurup su ilave ederek 1,5 saat haşlayalım. Haşladığımız tavuk butlarını milföy hamuruna sarıp üzerine yumurta sarısı sürelim. Susam ve çörekotu serperek, ısıtılmış 180 derecelik fırında milföyler pişinceye kadar kızartalım.

Haşlamadan kalan suyu süzüp, un ve yağ ile ayrı bir tencerede sos yapalım. Hazırladığımız sosu, tavukların üzerine dökerek servis yapalım.

Aklınızda bulunsun: Tuzu naylon poşetinden çıkartıp, koyu renkli cam kavanozda serin bir ortamda saklayın.

milföylü kuzu incik



Hazırlanışı

Sebzelerimizi kuşbaşı doğrayıp inciklerle birlikte bir tencerede kavurup, su ilave ederek 1,5 saat haşlayalım. Haşladığımız

incikleri milföy hamuruna sarıp üzerine yumurta sarısı sürelim. Susam ve çörek otu serpererek, ısıtılmış 180 derecelik fırında milföyler pişinceye kadar kızartalım.

Haşlamadan kalan suyu süzüp, un ve yağ ile ayrı bir tencerede sos yapalım.

Hazırladığımız sosu, inciklerin üzerine dökerek servis yapalım.



Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Yasemin

El Dekoru Serisi

Sarı Kabartma

Yaldız

→ 4 adet milföy

hamuru

→ 4 adet kuzu incik

→ 2 adet havuç

→ 2 adet orta boy

patates

→ Defne yaprağı

→ 3 diş sarmısak

→ 1/2 su bardağı

sıvıyağ

→ Susam

→ Çörekotu

→ Yumurta

→ Yeteri kadar tuz,
karabiber

→ Su

kuzu güveç

Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Stella Serisi

→ 800 gr kemikli

kuzu eti (8 parça)

→ 500 gr domates

→ 500 gr kuru soğan

→ 100 gr yeşil biber

→ Yeteri kadar tuz



Hazırlanışı

Etleri bir güveç kabının içine dizelim. Domates, soğan ve yeşil biberleri halka şeklinde doğrayalım. Güvecin üzerine ilave ettikten sonra, hepsinin üzerini kapatacak şekilde su koyalım. Mümkünse taş fırında, üzerine bir kapak kapatarak 2 saate yakın pişirelim. Pişirdiğimiz yemeğimizi güveçten alalım. Dilediğimiz gibi süsleyerek servis yapalım.

Not: Eğer güveciniz yok ise, tencerede normal ocak üzerinde de pişirebilirsiniz.

küp eti



Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Yasemin

El Dekoru Serisi

Sarı Kabartma

Yaldız

→ 600 gr kuşbaşı
kuzu eti

→ 300 gr domates

→ 3 adet orta boy
soğan

→ 100 gr yeşil biber

→ 5 diş sarımsak

→ 50 gr salça

→ Yeteri kadar

kimyon, tane

karabiber, tuz ve su

Hazırlanışı

Domates, soğan ve yeşil biberleri halka şeklinde doğrayalım. Kuşbaşı etlerle karıştırdığımız sebzeleri bakır bir küpün içerisine koyalım. Salçayı malzemelerin üzerini kapatacak kadar su ile karıştıralım. Tuzunu, karabiberini ekledikten sonra yeme imizi koyduğumuz küpün içine dökelim.

Hazırladı ımız yeme imizi kısık ateşte 4 saat kadar pişirelim. K pte ya da tencerede, sıcak sıcak servis yapalım.

pastırmalı bonfile

Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Selvi Yaprak

Kayık Tabak

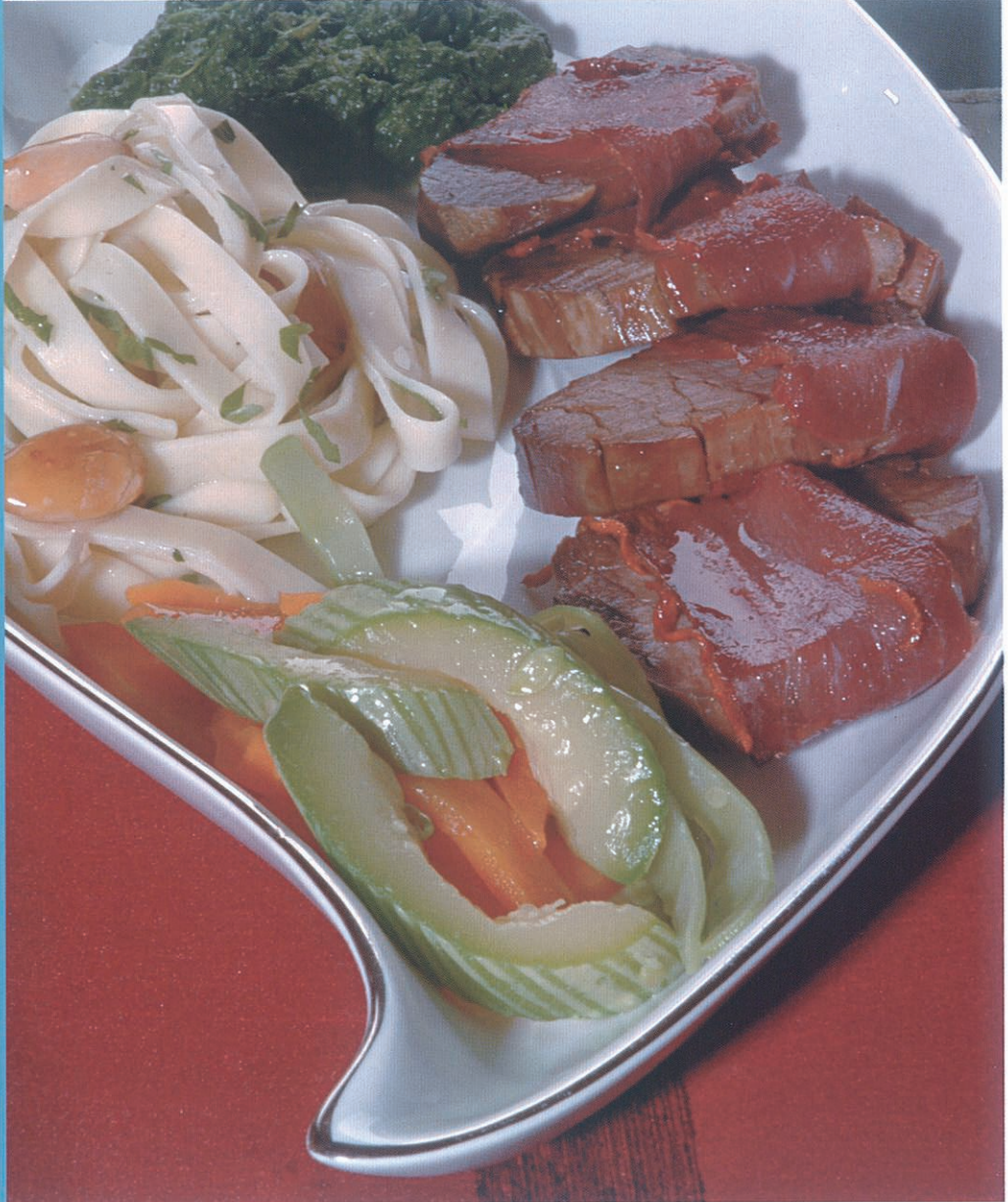
→ 800 gr dana
bonfile

→ 100 gr pastırma

→ 100 gr sebze
(havuç, patates,
bezelye, kabak,
taze fasulye)

→ Sıvıyağ

→ Tuz



Hazırlanışı

Bonfileleri 8 eşit parçaya böldükten sonra dövelim. Bir tavada alt üst ederek pişirelim. Diğer tarafta sebzeleri doğrayıp, sıcak suda haşlayalım. Daha sonra bonfileleri pastırmalara sararak önceden ısıtılmış 180 derece fırında 10 dakika pişirelim. Haşlamış olduğumuz sebzeleri süzüp soğumaya bırakalım. Fırından aldığımız bonfileleri, yanlarına haşlanmış sebzeleri koyarak sıcak servis yapalım. Arzuya göre ıspanak püresi ve bademli erişte ile yemeğimizi sunalım.

Not: Sebzeleri haşlayacağınız zaman kaynar tuzlu suya atarsanız, hem renkleri daha canlı, hem de lezzetleri daha güzel olacaktır.

patlıcan graten



Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Balık Kayık ve Kase

→ 1/2 kg patlıcan

→ 2 adet yumurta

→ 1 çay bardağı un

→ 1 çay bardağı

galeta unu

→ 1 su bardağı

sıvıyağ

→ Yeteri kadar tuz

Sos

→ 1 kase yoğurt

→ 2 diş sarmısak

→ 2-3 dal dereotu

Hazırlanışı

Patlıcanları ince ince dilimleyelim. Acı suyunu atması için bir süre tuzla suda bekletelim.

Yumurtalarımızı iyice çırpalım. Suyunu süzüp kuruttuğumuz patlıcanları önce normal una, sonra yumurtaya, son olarak galeta ununa bulayıp kızartalım. Kızgın yağda kızarttığımız patlıcanların, bir kağıt havlu yardımıyla fazla yağını alalım.

Bu arada sarmısakları iyice dövüp hafif sulandırdığımız yoğurda ekleyelim. İnce kıyılmış dereotunu da sosumuza katıp yemeğimizin yanında servis yapalım.

biber soslu kuzu köfte

Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Prizma Serisi

Renk 76

Köfte için

→ 500 gr kuzu

kıyması

→ 2 adet soğan

→ 4 diş sarmısak

→ 30 gr kapari

→ 3 adet yumurta

→ 10 gr orta acı

hardal

→ 1 su bardağından

biraz az sıvıyağ

→ 1/2 demet kekik

→ 90 gr ince yulaf

ezmesi

→ 3 fincan kızartma

için sıvıyağ

→ Tuz

→ Karabiber

Garnitür için

→ 5 adet büyük

dolmalık biber

(sarı ve kırmızı)

→ 1-2 diş sarmısak

→ 1 fincandan biraz

az sıvıyağ

→ 2,5 fincan

beyaz şarap

→ 1/2 demet

maydanoz

→ Tuz

→ Acı pulbiber



Hazırlanışı

Öncelikle kuzu köfteyi hazırlamak için soğan ve sarmısakları küçük küçük doğrayalım. 15 ml zeytinyağında şeffaflaşınca kadar kavuralım. Kekik yapraklarını ince ince kıyalım. Kıyma, yumurta, yulaf ezmesi, soğan, sarmısak, kapari ve hardalı iyice yoğurup, tuz ve karabiber ekleyelim. Hazırladığımız karışımdan 12 adet köfte yapalım.

Yağı bir tavada kızdırıp, orta ateşte köftelerin her iki tarafını 5-6 dakika pişirelim. Kağıt havluda fazla yağın aldığımız köfteleri, 70 derece ısıtılmış fırında sıcak tutalım.

Garnitürü hazırlamak için dolmalık biberleri ikiye kesip çekirdeklerini çıkartalım. Kaynar suda 4-5 dakika haşladıktan sonra, soğuk sudan geçirip kabuklarını soyalım. Biberleri ilk önce 1,5 cm şeritlere, sonra 2 cm büyüklüğünde karelere keselim. Sarmısak ve maydanoz yapraklarını ince ince doğrayalım. Sıvıyağı bir tavada kızdırıp, sarmısakları şeffaflaşınca kadar kavuralım. Dolmalık biberleri de bu sarmısaklara ilave edip, birlikte yağda çevirelim. Beyaz şarap, tuz, pulbiber ve maydanozu ekleyip ateşten alalım.

Kuzu köfteleri hazırladığımız biber sosuyla birlikte sıcak olarak servis yapalım.

sütlü patates



Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Efes Serisi Platin

→ 6 adet patates

→ 100 gr kaşar
peyniri

→ Yeteri kadar süt

→ Tuz

→ Sıvıyağ

→ Arzu edilirse
küçük paket krema

Hazırlanışı

Patatesleri soyup halka halka keselim. Isıya dayanıklı bir kabın içerisine dizdiğimiz patateslerin üzerini kapatacak kadar süt ilave edelim. Arzuya göre krema da ilave edebilirsiniz. Ancak krema kullanılırsa yağ koymamak gerekir.

Tuz ve sıvıyağını ekleyerek önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 35-40 dakika pişirelim. Fırından almadan önce rendelenmiş kaşar peyniri ilave edip, üzeri kızarana kadar erittikten sonra, sıcak sıcak servis yapalım.



klasik pirezola

Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Rüya Serisi

→ 16 adet pirezola

→ 1 adet kırmızı
dolmalık biber

→ 1 adet kabak

→ 8-10 adet
taze fasulye

→ Tuz



Hazırlanışı

Pirzoları tavada kısık ateşte, içleri iyice pişene kadar kızartalım.

İyice yıkadığımız dolmalık biber ve taze fasulyeleri

ince şeritler şeklinde, kabağın kabuklarını inceltip halkalar halinde doğrayalım. Doğramış olduğumuz sebzeleri az miktarda zeytinyağı ile soteleyelim.

Piştirdiğimiz pirezoları dekoratif bir şekilde tabağa yerleştirelim. Üzerine sotelenmiş sebzeleri yerleştirip servise sunalım.

kule köfte



Hazırlanışı

Patatesleri soyup ortadan ikiye bölelim. Patlıcanları da alaca soyduktan sonra hepsini tuzlu suda bekletelim. Bu arada kıyma, ıslatılmış ekmek içi, yumurta, maydanozun yarısı, tuz ve karabiberi yoğuralım. Çok küçük olmamak kaydıyla 12 adet köfte elde edelim.

Bu arada başka bir tarafta domatesleri rendeleyip, salça ve sarmısak ile beraber sos kıvamına gelene kadar pişirelim.

Patates, patlıcan ve köfteleri kızgın yağda ayrı ayrı kızartalım, fotoğraftaki gibi dizelim. Servis yapılırken domates sosunu ilave edelim. Arzuya göre mısırlı pilavla sunuma hazır hale getirelim.

Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

El Dekorü

Prestige Serisi

Üçgen

→ 500 gr köftelik

yağsız kıyma

→ 2 dilim bayat

ekmek içi

→ 6 adet orta boy

patates

→ 12 adet cherry

domates

→ 2 adet patlıcan

→ 3 adet domates

→ 1 tatlı kaşığı salça

→ 1/2 demet

maydanoz

→ 2 diş sarmısak

→ 1 adet yumurta

→ Yeteri kadar tuz,

karabiber, pulbiber

→ Kızartma için

sıvıyağ

piliçli krep

Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen
Stella Serisi 6490

Krep Hamuru

→ 3 adet yumurta

→ 1 şişe maden suyu

→ 1/2 lt süt

→ 1 çay kaşığı tuz

→ 2 çorba kaşığı

sıvıyağ

→ Yeteri kadar un

İç malzeme

→ 400 gr piliç bonfile

→ 200 gr domates

→ 100 gr krema

→ 2 çorba kaşığı

sıvıyağ

→ Yeteri kadar tuz



Krep Hamuru Hazırlanışı

Tüm malzemeyi mikser ile karıştıralım (Elde ettiğimiz karışım salep kıvamında olmalı). Çok kızgın tavaya fırça yardımıyla yağı sürelim. Yaklaşık bir kepçe kadar (Bu miktar tavanın büyüklüğüne göre değişir. Çok ince bir tabaka olması gerekiyor) hamuru koyup iki tarafı pembeleşinceye kadar pişirelim. Bu işlemi hamur bitene kadar tekrarlayalım.

Not: Bu malzemelerle küçük bir tavada 15 adet krep yapılabilir. Krep hamurunu tüm tatlı ve tuzlu çeşitlerinde kullanabilirsiniz. Tatlılar için lütfen tuz kullanmayın.

Piliçli Krepin Hazırlanışı

Piliç bonfileleri şerit halinde doğrayalım. Domatesleri tavada soteleyelim. Piliçleri de ilave edip bir süre birlikte pişirelim. Tam olarak pişmesine yakın, kremayı ilave ederek ocaktan alalım. Sote edilmiş piliçleri hazırladığımız kreplerin üzerine koyup, yarım ay şeklinde katlayalım. Daha sonra üzerlerine rendelenmiş kaşar peynirini serpiştirip 180 derece ısıtılmış fırında 10 dakika kızartalım. Dilediğimiz gibi süsleyip servis yapalım.

Not: Bu malzeme 8-10 kişiliktir. İç malzemesi arzu edilen kişi sayısına göre yapılabilir.



bohça krep



Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Oval Renk 101

→ 1 adet kabak

→ 1 adet havuç

→ 10 adet

taze fasulye

→ 1 çay bardağı

bezelye

→ Tuz, karabiber

→ 4-5 sap dereotu

→ Mayonez

Hazırlanışı

82. sayfadaki krep hamuru tarifi yardımıyla sade krepler hazırlayalım. Tüm sebzeleri ayrı ayrı haşlayalım.

Tuz ve karabiber ilave ettiğimiz haşlanmış sebzeleri birbirine karıştıralım.

Hazırlamış olduğumuz harcı, kreplerin içine eşit miktarlarda yerleştirelim. Daha sonra bu krepleri içlerindeki malzemeyi taşırmamaya dikkat ederek bohça şeklinde saralım.

Hazırladığımız bohçaların ağzını dereotu ile iyice bağlayalım. 5 dakika kadar fırında pişirdiğimiz kreplerin üzerlerine az miktarda mayonez sürerek tatlandıralım. Dilediğimiz gibi süsleyip servise sunalım.

mantarlı krep

Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Efes Serisi Dekor

→ 1/2 kg mantar

→ 2 adet domates

→ Kaşar peyniri

→ Soya sosu

→ Tereyağı



Hazırlanışı

82. sayfadaki krep hamuru tarifi yardımıyla sade krepler hazırlayalım. Diğer tarafta mantar ve domatesleri

ince ince doğrayalım. Soya sosu ve tereyağı ilave ederek kısık ateşte soteleyelim.

Hazırlamış olduğumuz kreplerin herbirinin içine mantarlı harcımızdan koyarak, ay şekline getirelim. Üzerlerine rendelenmiş kaşar peyniri serptiğimiz kreplerimizi, mikrodalga ya da normal fırında kısa bir süre birlikte pişirelim. Kreplerimiz henüz sıcakken afiyetle yiyelim.

kolay cimcik



Malzemeler

- 1 paket fiyonk makarna
- 1 kg süzme yoğurt
- 2-3 diş sarımsak
- 2 çorba kaşığı tereyağı

Hazırlanışı

Fiyonk makarnayı haşlayıp süzelim. Sarımsakları dövdükten sonra, süzme yoğurtla karıştıralım. Haşlamış olduğumuz makarnaları, hazırladığımız sarımsaklı yoğurdun üzerine dökelim. Tereyağını bir tavada kızdıralım. Pulbiberi yağda biraz yaktıktan sonra yemeğimizin üzerine dökelim. Sıcak sıcak servis yapalım.

Aklınızda bulunsun: Hazırladığınız sosun servise kadar soğumadan kalmasını istiyorsanız, sos kabını sıcak su dolu bir



kabın içinde bekletin. Bu şekilde ısını ve lezzetini koruyacaktır. Üzerinin kabuk bağlamasını önlemek için üzerine bir parça margarin bırakın ve yağlı kağıt ile örtün.



kristal bardak bakımı



Davet yemeklerinin diğ er bir vazgeçilmezi de, bence kristal bardaklardır. İncecik yapısı nedeni ile çok hassas olan kristalleri uzun süre kullanabilmeniz için birkaç önerim var;

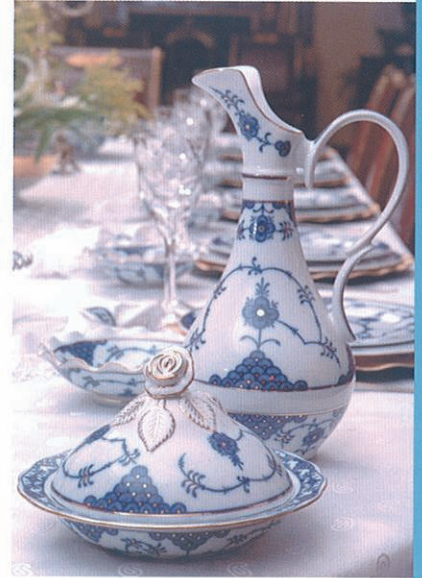
- Yıkama bardaklara geçici parlaklık verecektir. Bu nedenle cam bardaklar sıcaklık değ işimlerine ve güçlü kimyasal maddelere karşı dayanıklı olmalıdır.
- Bardağ ın alt kısmı dü z olmalı ki, su birikip tortu bırakmasın. Bardağ ın ağı zı da geniş

olmalıdır ki, kolayca yıkanabilsin ve elle kurulabilsin.

- Kristallerinizi daima elinizde, yumuş ak sıvı bulaşık deterjanıyla yıkayın. Yıkama sırasında kristallerin çizilmemesi için yüzüklerinizi çıkarın.
- Kristal bardaklarınızı asla ters koymayın. Çünkü bardakların ağı z kısımları en ince

ve hassas kısımlarıdır; kolayca zedelenebilir.

- Kristallerinizi dolaba yerleştirirken parçaların arasında mesafe bırakın. Çünkü kristal yüksek sıcaklıkta geniş ler ve diğ er parçaya değ mesi sonucunda kırılma riski artabilir.





ÇAY SAATİ

çiçek pizza

sebzeli börek

kaşarlı minik toplar

kolay puf böreği

tavuk bonfileli minik pizzalar

peynirli pizza

haşhaşlı lokum

peynirli poğaç

garnitürlü kayık

pratik su böreği

zeytinli çörek

peynirli ay böreği

etli talaş böreği

üç renkli sebze

zeytinli ve çikolatalı milföy

sosisli milföy

elmalı kurabiye

tahinli çörek

sosisli yumurtalar

mercimekli köfte

minik kanepeler

madensuyu ile börek

cevizli kek

teyzemin tahinlisi

kısır

sevimli civcivler

peynirli krep

çiçek pizza

Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Stella Serisi

1071013

→ 3 adet yufka

→ 2 adet yumurta

→ 1 kahve fincanı

sıvıyağ

→ 1 çay bardağı süt

→ 2 adet domates

→ 2 adet sivribiber

→ 6 dilim

kaşar peyniri

→ 12 dilim sucuk

→ Yeteri kadar tuz,

kekik



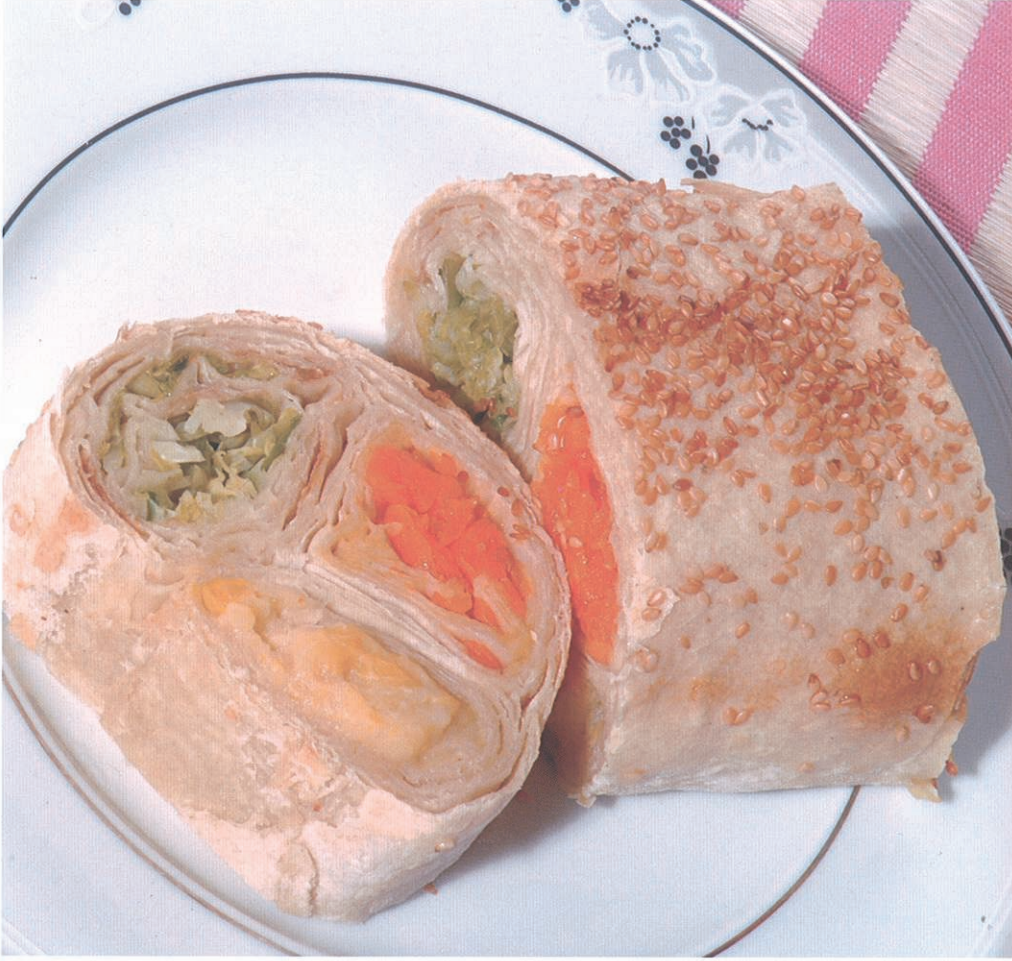
Hazırlanışı

Yumurtaları, sütü ve sıvıyağı bir kâsede çırpalım. Yufkaları ikiye keselim. Yarım daire olan her yufkaya fırçayla bu harçtan sürelim. Yuvarlak kenarından büzerek toplayıp kendi etrafında rulo haline getirelim ve fırın tepsisine dizelim. Diğer yufkalara da aynı işlemi uygulayalım.

Domates ve biberleri dilimleyelim. 180 derecede ısıtılmış fırında börekleri yarı yarıya kızarttıktan sonra fırından alıp üzerine dilim kaşar peyniri, biber, domates ve sucukları dekoratif şekilde yerleştirelim. Tuz ve kekik serpip tekrar fırına sürelim. Peynir eriyip domatesler kızarınca fırından alıp sıcak olarak servise sunalım.

Aklınızda bulunsun: Yaptığınız böreğin kıvamında pişmesini istiyorsanız fırına koymadan önce birkaç saat buzdolabında bekletin. Böylece çok daha lezzetli olacaktır.

sebzeli börek



Hazırlanışı

İspanağı temizleyip yıkayalım. Doğrayarak kendi suyuyla haşlayalım. Suyunu sıkıp 2 yemek kaşığı sıvıyağ ile bir iki defa kavuralım.

Havuçları rendeleyerek 1 yemek kaşığı sıvıyağ ile kavuralım. Yine başka bir yerde patatesleri haşlayıp süzelim ve 2 yemek kaşığı yağda patatesleri ve ufalanmış beyaz peyniri çok az kavuralım. İç malzemeler böylece hazırlandıktan sonra her malzemeyi ayrı ayrı rulo şeklinde yufkalara saralım.

En son kalan yufkanın içine yoğurt, 3 yumurta ve arta kalan sıvıyağ karışımını sürüp, malzemelerin konulduğu diğer yufkaları da içine alacak şekilde bu yufkayı da rulo halinde saralım. Üzeri için yumurta sarısı ve susam ilave edilerek önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirelim. Böreğimiz ilindikten sonra servise sunalım.

Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen
Stella Serisi 10607

→ 4 adet yufka

→ 1 çay bardağı
yoğurt

→ 3 adet yumurta

→ 1 çay bardağı
sıvıyağ

→ 1/2 kg havuç

→ 1/2 kg ıspanak

→ 1/2 kg patates

→ 100 gr

beyaz peynir

→ Yeteri kadar

karabiber,

kırmızı pulbiber

Üzeri için

→ 1 adet

yumurta sarısı

→ 1 yemek kaşığı
susam

kaşarlı minik toplar

Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Artebianco Balık

→ 2 adet yufka

→ 100 gr

kaşar peyniri

→ Kızartma için yağ



Hazırlanışı

Yufkaları rulo halinde sarıp, parmak kalınlığında doğrayalım. Daha sonra bu yufkaları yine çok sıkı bir şekilde yanyana dizilmek kaydı ile, derinliği olan bir kaba aktaralım. Üzerini geçecek kadar soğuk su ilave edip, en az 5 saat buzdolabında dinlenmeye bırakalım. Bu süre sonunda yufka parçalarını kızdırılmış yağda arada bir sallayarak kızartıp, kağıt havlu üzerine çıkartalım. Yuvarlak toplar haline gelen yufkaların üzerine kaşar rendesini serpip sıcak olarak servis yapalım.

Not: Yufkalar çok sıkı bir şekilde sarılmalı.

kolay puf böreği



Hazırlanışı

Patatesleri haşlayıp ezelim. İçine yeteri kadar tuz, karabiber, kırmızı biber, süt ve çırpılmış yumurtaları ekleyerek karıştıralım. Yufkaların üzerine bu harcı sürelim. En son üçüncü yufkanın yarısına sürüp, diğer yarısını üzerine kapatalım. 10 dakika dinlendirip, isteğe göre çeşitli kalıplarla kesip kızgın yağda



kızartıp, sıcak olarak servise sunalım.

Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Artebianco

Ekose Yaprak

→ 3 yufka

→ 3 adet

irice patates

→ 3 yumurta

→ 2 su bardağı süt

→ Kızartma için yağ

→ 100 gr

eski kaşar peyniri

tavuk bonfileli minik pizzalar

Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen
Stella Serisi Nurçin

→ 2 yufka

→ 1 adet tavuk
bonfile

→ 4 adet sosis

→ 5-6 adet mantar

→ 1 adet biber

→ 1 adet domates

→ 1 diş sarımsak

→ 100 gr

kaşar peyniri

→ 100 gr krema

→ Yeteri kadar

kimyon, karabiber,
tuz

Sosu için

→ 2 yumurta

→ 1 bardak yoğurt

→ 1 çay bardağı

sıvıyağ

→ 1 fincan süt



Hazırlanışı

Yufkaları dörde bölüp, geniş ucundan başlayarak, gevşek bir şekilde rulo haline getirelim. Kalan uçtaki üçgen kısmı sarmayıp, ucun birini alta sokarak çanak şekli verelim.

Bir tarafta sosisleri soteleyip bir tabağa alalım. Diğer tarafta tavukları sarımsakla soteleyip mantarları ekleyelim. Suyunu iyice çekince, sosisleri ilave edelim. Kimyonunu koyalım. Çanak şeklindeki yufkaların içine bu harcı yerleştirip, harcın üzerine dilimlenmiş domates, biberleri koyalım. Yumurta, yoğurt, süt ve sıvıyağı çırpıp sos elde edelim. Bu sosu minik pizzaların üzerine bolca döküp, buzdolabında 1 saat kadar dinlendirelim. Üzerlerine krema ilave edip, fırına verelim. Pişmesine yakın kaşar peyniri rendesini serpeyim, peynir eridiğinde sıcak olarak servis yapalım.

Not: Kimyon ilk başta konulur. Böylece kokusu ve tadı daha net ortaya çıkar.

peynirli pizza



Hazırlanışı

Unu eleyip ortasını açalım. Bir tarafta şekerle yaş mayayı ılık sütle kabartıp, ortası açılan una ilave edelim.

Daha sonra yumurta sarısı, sıvıyağ, margarin ve tuzu ilave edip, kulak memesi yumuşaklığına gelinceye kadar yoğuralım.

20 dakika kadar bekletip, 30 cm çapında bir hamur açıp, yağlanmış tepsiye yayalım.

Hamurun üzerine rendelenmiş beyaz peynir, kıyılmış maydanoz, yumurta beyazı ve 1 çay bardağı sütle elde edilen karışımı eşit miktarda yayalım.

En son olarak kaşar peyniri rendesini bu hamurun üzerine serpip, yağlanmış fırın kabında fırınlatalım. Sıcak olarak servis yapalım.

Malzemeler

- 2 su bardağı un
- 1 su bardağı ılık süt
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı yaş maya
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 50 gr eritilmiş margarin
- 2 kaşık yoğurt
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 yumurta

İç malzeme

- 200 gr kaşar peyniri
- 200 gr beyaz peynir
- Yeteri kadar maydanoz
- 1 çay bardağı süt
- 1 yumurtanın beyazı

haşhaşlı lokum

Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Artebianco Side

→ 1 kg un

→ 2 yumurta

→ 1 su bardağı

yoğurt

→ 2 su bardağı süt

→ 1/2 su bardağı

sıvıyağ

→ 125 gr eritilmiş

margarin

→ 1 çay kaşığı tuz

→ 1 paket yaş maya

→ 1 tatlı kaşığı şeker

İç malzeme

→ 4 yemek kaşığı

haşhaş

→ 1 çay bardağı

sıvıyağ

→ Süslemek için

susam



Hazırlanışı

1 paket yaş mayayı şeker ve 1 su bardağı ılık sütle karıştırıp 15 dakika bekletelim. Ortası açılan una, maya ile beraber tüm malzemeleri ilave edelim. Kulak memesi yumuşaklığına gelinceye kadar yoğurup, 15 dakika kadar bekletelim. Bu süre sonunda hamuru üç eşit parçaya bölüp, yarım santim kalınlığında, 35 cm çapında hamurlar elde edelim. Sıvıyağ ile haşhaşı üzerlerine

sürelim. Bu hamuru rulo haline getirip, 10 cm genişliğinde keselim. Düğüm atar gibi şekillendirip, sıkı bir şekilde tepsiye dizelim. Hamurların üzerine susam serpiştirip, 170 derecelik fırında 30-40 dakika pişirdikten sonra servise hazır hale getirelim.



peynirli poğaç



Hazırlanışı

1 paket yaş mayayı, şeker ve 1 su bardağı ılık sütü karıştırıp 15 dakika bekletelim.

Ortasını açtığımız una, maya ile diğer

malzemeleri koyalım. Kulak memesi yumuşaklığına gelinceye kadar yoğuralım. Hazırladığımız hamuru 15 dakika kadar bekletelim. Daha sonra küçük toplar halinde hamur parçaları yapalım. Elle 10 cm kadar açıp içine peynirli maydanozlu karışım ilave edelim, uçlarını kapatalım. Az yağlanmış tepsiye dizip, üzerine yumurta sarısı sürelim. Susam ve çörekotunu da serptikten sonra 170 derecede 35-40 dakika kadar pişirelim. Sıcakken afiyetle yiyelim.

Not: Yumurtalardan birinin sarısını üzerine sürmek için ayıralım.

Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Artebianco

Tekli İkrâm Seti

→ 1 kg un

→ 2 yumurta

→ 1 su bardağı

yoğurt

→ 2 su bardağı süt

→ 1/2 su bardağı

sıvıyağ

→ 125 gr eritilmiş
margarin

→ 1 çay kaşığı tuz

→ 1 paket yaş maya

→ 1 tatlı kaşığı şeker

→ Çörekotu

→ Susam

İç malzeme

→ 200 gr

beyaz peynir

→ 1/2 demet

maydanoz

garnitürlü kayık

Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Artebianco

Tekli İkrâm Seti

→ 4 adet yufka

→ 2 yumurta sarısı

→ 150 gr kıyma

→ 2 çay bardağı

sıvıyağ

→ Yeteri kadar

karabiber, tuz,

kırmızı biber

→ 1 kavanoz garnitür

(bezelye, havuç,

patates)

→ 150 gr kıyma

İç malzeme

→ 1 kaşık sıvıyağ

→ Kıyma



Hazırlanışı

Kıymayı sıvıyağda kavuralım. Suyunu süzdüğümüz garnitürü, tuz, karabiber ve kırmızı biberi harmanlayalım. Tezgaha bir yufka serip üzerine sıvıyağ sürelim. İkinci yufkayı da koyup, üzerine sıvıyağ gezdirelim. 10 eşit parçaya bölüp, içine iç malzeme koyalım. İri sigara börekleri şeklinde saralım. En son kapanma



noktası alta gelecek şekilde az yağlanmış tepsiye dizelim. Sivri uçlu bir bıçakla ortaları uzunlamasına keselim. Üzerine yumurta sarısını sürüp, susam ve çörekotu ile süsleyelim. 170 derecede 30-35 dakika pişirelim. Dilediğimiz şekilde süsleyip servis yapalım.

pratik su böreği



Malzemeler

- 3 adet yufka
- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı süt
- 2 kaşık yoğurt
- 200 gr rendelenmiş kaşar peyniri
- 150 gr eritilmiş tereyağı
- 1/2 çay kaşığı tuz

Hazırlanışı

Yumurtaları çırpıp, süt, yoğurt, tuz ve margarini karıştıralım. 30 cm çapındaki tepsiyi yağlayıp, bir yufkayı bütün olarak serelim.

Diğer iki yufkayı iri parçalara ayırıp, tepsideki yufkanın üzerine koyalım. Rendelenmiş kaşar peynirini ve bir kısım harcı bu yufkaların üzerine dökelim.

Tepsiden sarkan yufkayı tekrar bu harcın üzerine kapatalım. Kalan harcı bu kapatılan yufkanın üzerine sürelim.

170 derecede fırınlayıp 30-35 dakika pişirelim. Servis tabağına ters çevirip afiyetle yiyelim.

zeytinli çörek

Malzemeler

- 2 su bardağı un
- 2 yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- 125 gr margarin
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 çay bardağı zeytinyağ
- 1 çay kaşığı tuz

Harcı için

- 1 su bardağı çekirdekleri çıkartılmış siyah zeytin



Hazırlanışı

Yumurtanın sarısını ayırıp, unu eleyelim. Tüm malzemeyi koyup kulak memesi yumuşaklığına gelinceye kadar yoğuralım.

Hamuru tezgahta elle açıp, içine zeytinleri koyup rulo şeklinde saralım. Katlanan yeri alta gelecek şekilde az yağlanmış tepsiye



yerleştirelim. Üzerine yumurta sarısını sürüp, susam ve çörekotu ile süsleyelim. 170 derece de fırınlayıp 30-35 dakika pişirelim. Sıcak sıcak servis yapalım.

peynirli ay böreği



Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Oval Serisi Platin

Renk 99102

Degrade Demlik ve
Şekerlik

→ 4 adet milföy
hamuru

→ 100 gr

beyaz peynir

→ 1/2 demet

maydanoz

→ 2 adet yumurta

→ Çörekotu, susam

Hazırlanışı

Milföy hamurlarını ortadan ikiye bölelim. Beyaz peyniri rendeden geçirip doğranmış maydanozla karıştırarak bir harç elde edelim. Milföy hamurunun içine harcımızı koyarak ay şeklinde saralım. Üzerine yumurta sarısı sürüp, susam ve çörekotu dökerek önceden ısıtılmış 180 derece fırına sürelim. 20 dakika pişirdikten sonra servise sunalım.

Not: Milföy hamurunu kullanmadan yaklaşık 15 dakika önce buzluktan çıkartın. 1 aydan fazla dolapta bekleyen milföyler fazla kabarmaz. Olabildiğince taze kullanmaya çalışın.

etli talaş böreği

Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Artebianco

Midye Renk 90

→ 2 adet

çarliston biber

→ 2 adet domates

→ 500 gr kuşbaşı

kuzu eti

→ 1 adet büyük

boy soğan

→ 4 yemek kaşığı

sıvıyağ

→ 12 adet

milföy hamuru

(dondurulmuş)

→ 1 yumurta



Hazırlanışı

Biberlerin çekirdekleri çıkarılıp soğanla birlikte ince ince kıyalım. Domateslerin kabuğunu soyup çekirdeklerini çıkartıp küp şeklinde doğrayalım. 4 yemek kaşığı sıvıyağa önce soğan, daha sonra biber katıp kavuralım. Soğanlar pembeleşince etleri ilave edelim. Son olarak domatesleri katıp, suyunu çekene kadar pişirelim.

6 adet milföy karesini yağlanan fırın tepsisine dizelim.

Her hamurun üzerine hazırlanan karışımdan bir miktar koyalım.

Kalan 6 adet milföy hamurunu üzerine kapatalım. Hamurların



kenarlarını iyice bastırıp alta doğru kıvrıyalım.

Üzerine yumurta sarısını sürüp, çörekotu ile süsleyelim. Önceden

ısıtılmış 160 derecedeki fırında 40 dakika pişirelim.

üç renkli sebze



Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Efes Serisi Platin

→ 4 adet patates

→ 8 adet havuç

→ 1/2 kg yoğurt

→ 1-2 diş sarımsak

→ Yeteri kadar
zeytinyağı ve tuz

Hazırlanışı

Patatesleri haşlayıp, rendeleyelim. Havuçları soyduktan sonra onları da rendeleyerek bir tavada az miktarda zeytinyağı ve tuz ile soteleyelim.

Sarımsağı iyice ezdikten sonra yoğurda ilave edip, koyu kıvamlı bir yoğurt elde edelim. Bir servis kabının içerisine tuz ve rendelenmiş patatesleri, üzerine havuçları, en üste sarımsaklı yoğurdu dökelim. Üzerini süsleyerek servise hazırlayalım.



Not: Arzu edilirse aynı işlemi kabak ile tekrarlayarak bir kat daha oluşturabilirsiniz.

zeytinli ve çikolatalı milföy

Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Artebianco

Tekli  kram Seti

→ 6 adet milföy

→ 8 yemek kaşığı

zeytin ezmesi

→ 8 yemek kaşığı

 okella



Hazırlanışı

Milf yleri dörde bölerek kareler elde edelim.

12 adet milföy parçasının içine zeytin ezmesini, diğer 12 milf y n

içine  okellayı küçük parçalar halinde koyup, kürdanla bohça şeklinde birleştirelim.

 zerine yumurta sarısı sürdüğümüz milföyleri, 160 derece fırında yaklaşık 15-20 dakika pembeleşene dek pişirelim.

sosisli milföy



Malzemeler

- 12 adet milföy
- 6 adet sosis
- 1/2 tatlı kaşığı salça
- 1 kutu konserve garnitür
- 1 kutu konserve mısır
- Yeteri kadar tuz, pul biber, sıvıyağ

Hazırlanışı

Sosisleri ince dilimleyelim. Garnitür, mısır, salça, su ve tuzu ilave edip iç malzemesini hazırlayalım.

Önceden dolaptan çıkarttığımız milföy hamurlarının içine eşit miktarda iç malzemeyi koyup iki yanından kapatalım. Tepsiye dizdiğimiz milföyleri önceden ısıtılmış fırında üzerleri kızarana kadar pişirip sıcak olarak servise sunalım.

Not: Milföy hamuru ile hazırlanan yiyecekler, sonradan ısıtıldığında çıtır özelliğini kaybeder. Tüketilecek miktarda yapmanızı öneririm.

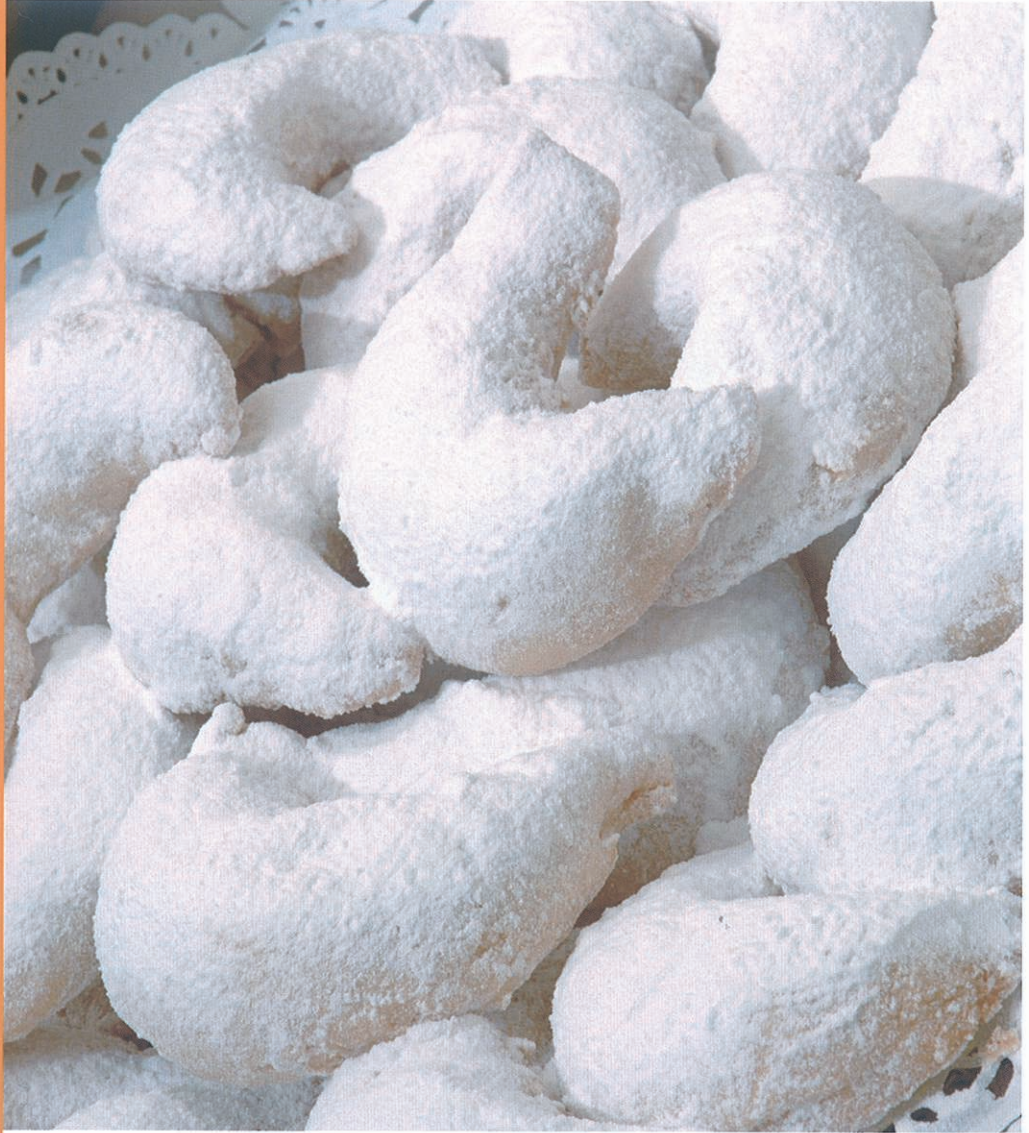
elmalı kurabiye

Malzemeler

- 1 paket margarin
- 1 ay bardağı
yoğurt
- 3 orba kaşığı toz
ya da pudra şekeri
- 1 ay kaşığı
kabartma tozu
- 1 ay bardağı
zeytinyağı
- Aldığı kadar un

İç malzemesi

- 5 adet elma
- 6 orba kaşığı
şeker
- 1 su bardağı ceviz
- 1 ay kaşığı tarçın



Hazırlanışı

Elmaları rendeleyelim. Tozşekeri ilave edip suyunu çekene kadar pişirelim. Soğuyunca içine dövölmüş ceviz ve tarçını ekleyelim. Oda sıcaklığında margarini ve diğer malzemeleri yoğurarak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlayalım.

Yumurta büyüklüğünde kopardığımız hamurları alıp avucumuzun içinde açalım. İçine bir çorba kaşığı kadar hazırladığımız iç malzemesinden koyup, ay şekline getirelim. Yağlanmış tepsiye dizelim.

Ilık fırında 150 derecede beyaz renk olana kadar pişirelim. Fırından çıkartıp soğuttuğumuz kurabiyelerin üzerine pudra şekeri serpip, servise hazır hale getirelim.

tahinli çörek



Hazırlanışı

Mayayı ılık sütle eritem. Yarım çay bardağı kadar ılık su ilave edip unun ortasına dökelim. Zeytinyağını, tuz ve şekeri ekleyip kulak memesi kıvamında bir hamur elde edene kadar yoğuralım. Elde ettiğimiz hamurun üzerini bezle örtüp mayalanmasını bekleyelim. Mayalanan hamuru 12 eşit parçaya bölelim. Hamurların kurumaması için etrafını zeytinyağı ile yağlayalım.

Elde ettiğimiz hamurlardan üç adet alıp tek tek açalım. Aralarına tahin, zeytinyağı ve pudra şekerini karıştırıp yeterli miktarlarda sürüp üst üste koyalım.

Bu üçlü gurubu bıçakla ortadan ikiye kesip her bir üçlü gurubu rulo yapalım. Bu ruloları gül böreği şeklinde sarıp yağlanmış tepsiye dizelim. Tüm hamurlar bitene kadar bu işleme devam edelim.

Tepsiye dizdiğimiz çöreklerin üzerine yumurta sürdükten sonra bolca susam serpelim. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında pişirelim. Biraz beklettikten sonra afiyetle yiyelim.

Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Prestij kare Renk 82

→ 4 bardak un

(elenmiş)

→ 42 gr yaş maya

(1 paket)

→ 1 bardak ılık süt

→ 1 fincan sıvıyağ

→ 1 çorba kaşığı

tozşeker

→ 1 yumurta

→ Susam

→ 1 çimdik tuz

→ Yeteri miktarda su

Tahinli Karışım İçin

→ 1 çay bardağı tahin

→ 1 çay bardağı

zeytinyağı

→ 1 su bardağı

pudra şekeri

sosisli yumurtalar

Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Naturaceram

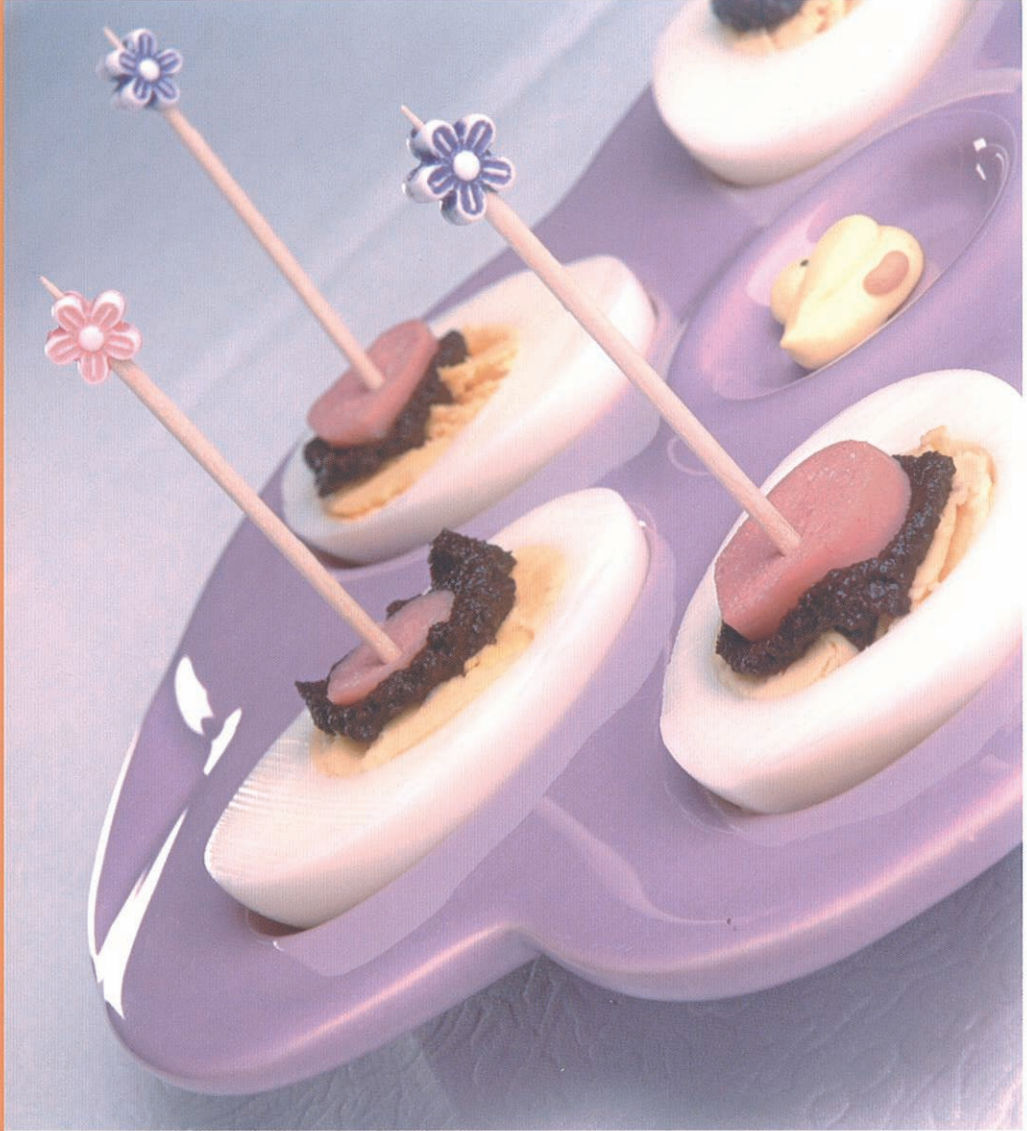
Yumurtalık

→ 3 adet yumurta

→ 1 adet sosis

→ 1 çorba kaşığı

zeytin ezmesi



Hazırlanışı

Yumurtaları kaynatalım, soğuduktan sonra ortalarından ikiye bölelim. Üzerine zeytin ezmesi ve dilimlenmiş sosisi ilave edip kokteyl kürdanı ile servis yapalım.



Aklınızda bulunsun:

Salam ve sosisi keten veya pamuklu bir bezin içine koyarak serin bir yerde saklayabilirsiniz. Buzdolabında hem kurur, hem de tadını kaybeder.

mercimekli köfte



Hazırlanışı

Yıkadığımız mercimekleri iyice yumuşayınca kadar haşlayalım. İnce rendelenmiş ya da makineden geçirilmiş soğanları pembeleşinceye dek kavurup salçayı ilave edelim. Haşlanmış mercimeğe bulgurları ekleyip tencerenin kapağını kapatalım. 10 dakika bekletelim.

Büyükçe bir kabın içine aldığımız bulgur ve mercimeğe soğan ilave edilelim. İnce kıyılmış taze soğan ve maydanozu ekleyip yoğuralım. Sonra tuz, baharatlar ve limon suyunu ekleyelim.

Hazırladığımız malzemeden ceviz büyüklüğünde toplar alıp, avucumuzla şekillendirelim. Marul yapraklarıyla süsleyip afiyetle yiyelim.

Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Prestij Serisi

Suşi Tabağı

→ 1 su bardağı

kırmızı mercimek

→ 1 su bardağı

ince bulgur

→ 2 orta boy

kuru soğan

→ 1/2 demet

maydanoz

→ 3-4 adet

taze soğan

→ 3/4 çay bardağı

sıvıyağ

→ 1 çorba kaşığı

salça

→ 1 adet limon

→ Karabiber, tuz,
kimyon, pulbiber

minik kanepeler

Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Artebianco

Ekose Kayık

→ 12 adet tost

ekmeği

→ 2 çorba kaşığı

zeytin ezmesi

→ 1 adet sosis

→ 12 adet yeşil zeytin

→ 6 adet kornişon

→ Kürdan



Hazırlanışı

Tost ekmeklerini parmak kalınlığında keselim.

Bir kısmına zeytin ezmesi sürüp üzerine bir parça peynir ya da zeytin koyalım.

Sosisi doğrayarak 1 çay bardağı su içinde erittiğimiz yarım tatlı kaşığı salçalı sos içinde pişirelim.

Bir kısım tost ekmeğinin üzerine bir parça sosis, bir parça kornişon ve tekrar sosis yerleştirelim.

Hazırladığımız bütün kanepelerin ortasından kürdanlarını geçirelim. Hepsini bir arada servise sunalım.

Not: Ortasına batırdığımız kürdan kanepemizi bir arada tutmayı ve kolay servis yapılmasını sağlayacaktır.

madensuyu ile börek



Malzemeler

- 1 kg hazır yufka
- 2 şişe maden suyu
- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı zeytinyağı
- 1 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir
- 1/2 demet maydanoz

Hazırlanışı

Yufkayı, yağlanmış tepsiye aralarına yağ sürerek yerleştirelim. Ortasına maydanoz ve peynir karışımını koyup, kalan yufkaları da yine aynı şekilde üst üste dizelim.

Diğer tarafta 3 yumurtayı, yağı ve maden suyunu çırpıp köpük halindeyken böreğin üstüne dökelim. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üstü pembeleşinceye dek pişirip, sıcak servis yapalım.

Aklınızda bulunsun: Hazır yufkayla yaptığınız böreklerinizi kabartmak istiyorsanız, üzerine bir çay kaşığı soda dökün. Hem lezzeti artacak, hem de daha fazla kabaracaktır.

cevizli kek

Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Stella Serisi Hayal

→ 4 adet yumurta

→ 7 kahve fincanı
şeker

→ 3 kahve fincanı
sıvıyağ

→ 9 kahve fincanı un

→ 1 paket

kabartma tozu

→ 1 paket vanilya

→ 1 şişe maden suyu

→ 1 su bardağı

dövmüş ceviz

→ Limon ve portakal
kabuğu rendesi



Hazırlanışı

Şeker ve yumurtayı iyice çırpalım. Un, yağ, maden suyu, vanilya ve kabartma tozunu ilave edelim. En son cevizi ve limon kabuğu rendesini ekledikten sonra iyice karıştıralım. Yağlanmış kek kalıbına döktükten sonra ılık fırında 170 derecede pişirelim.

Pudra şekeri ile üzerini süsleyip servis yapalım.

Aklınızda bulunsun: Kek yaparken karıştırmak için kullandığınız kaşığa hamur yapışmasını istemiyorsanız, kaşığı kullanmadan önce süte batırın. Hamurun yapışmadığını göreceksiniz.

teyzemin tahinlisi



Malzemeler

- 1 adet Kütahya Porselen Artebianco Tekli İkrâm Seti
- 3 adet yumurta
- 1,5 su bardağı şeker
- 1,5 su bardağı süt
- 3 su bardağı un
- 1 su bardağından biraz az sıvıyağ
- 1 su bardağı tahin
- Kabartma tozu
- Vanilya

Hazırlanışı

Yumurta ve şekeri kar beyaz oluncaya kadar mikser yardımı ile çırpalım. Diğer malzemeleri sırasıyla ilave edip hamur haline getirelim. Geniş bir kek kalıbına döküp üzerini geniş halkalar ya da çizgiler halinde tahin ile süsleyelim. Bir avuç kadar tozşekerini bu karışımın üzerine gelişigüzel serpeyim.

180 derece fırında yaklaşık 40 dakika üzeri pembeleşinceye kadar pişirelim.



kısır

Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Troy Serisi

Renk 95

→ 1 su bardağı ince

köftelik bulgur

→ 12 adet domates

→ 6 adet sivri biber

→ 1 demet

taze soğan

→ 1 demet

maydanoz

(arzu edilirse

dereotu)

→ Tuz, sumak,

pul biber, kuru nane

→ Limon, zeytinyağı,

nar ekşisi



Hazırlanışı

Bulguru büyük bir kabın içine dökelim. Küçük zar şeklinde doğradığımız domatesleri bulgurun üzerine ekleyip, yaklaşık 30 dakika bekleyelim.

Sonra bu malzemeyi bir tahta kaşığın arkası ile ezerek iyice karıştıralım. 15 dakika bekleterek domates suyunun, bulguru yumuşatmasını sağlayalım.

Daha sonra bir bardak içerisinde limon suyu, zeytinyağı, nar ekşisi, tuz, pulbiber, sumak ve naneyi iyice karıştıralım. Bu karışımı bulgurun üzerine döküp malzemeyi iyice yedirelim.

İnce doğradığımız soğan, maydanoz ve biberi ilave ederek süsleyelim ve servise sunalım.

sevimli civcivler



Hazırlanışı

Patatesleri haşlayıp rendeleyelim. İçine bir miktar tuz koyup resimde görüldüğü gibi civciv şekli verelim. Kuşüzümü ile göz, havuç ile ağız yapalım. Varsa kırmızı biber ya da başka bir

malzeme ile şapka yapalım.

Tabağa koyduğumuz marulların üzerine sırayla dizip servis yapalım.



Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Prestij Serisi

Suşi Tabağı

→ 4 adet büyük boy patates

→ 1 adet marul

→ 1 adet havuç

→ 1 avuç kuşüzümü

→ Kırmızı taze biber

→ Tuz

peynirli krep

Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Mirage Serisi Benek

→ 1 kalıp peynir

→ Maydanoz

→ 1 su bardağı

kaşar peyniri



Hazırlanışı

82. sayfadaki krep hamuru tarifi yardımıyla sade krepler hazırlayalım. Peyniri rendeleyip ince kıyılmış maydanozu ilave edelim. Hazırladığımız kreplerin içerisine koyup rulo halinde saralım. Isıya dayanıklı bir fırın kabına yanyana dizelim. Önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 15 dakika pişirelim. Daha sonra üzerine rendelenmiş kaşar peyniri dökerek tekrar fırına koyalım.



Nar gibi kızarana dek bekleyelim. Sıcak olarak servise sunalım.

Not: Arzu edilirse kıyma, kabak, ıspanak gibi iç malzemeler ile de hazırlanabilir.





sevdiklerinizi ağırlarken



● Güzel bir yemek, güzel bir müzikle daha da mükemmelleşir. Tersine; televizyon sesi ya da tempolu bir müzik, hem misafirlerinizle sohbetinizi engeller, hem de siz farkında olmadan hızlı yemek yemenize sebep olur. Bu yüzden sofraya geçtikten

sonra televizyonunuzu kapatın. Güzel bir müzik eşliğinde yemeklerinizin keyfini çıkarın.

● Sevdiklerinizi sofraya davet etmeden önce, masadaki eksikleri son bir kez daha kontrol etmeyi alışkanlık haline getirin. Sık sık masadan kalkıp mutfağa gitmeniz, konuklarınıza rahatsızlık verecek, sofranın ahengini bozacaktır. Unutmayın; onlar için sofradaki yemekler kadar, siz de önemlisiniz.





TATLILAR

karagöz tatlısı

brownie

elmalı puding

tiramisu

prenses tatlısı

elma sarma

çikolatalı kayısılar

piramit pasta

çikolatalı ceviz, badem, çam fıstığı

nar taneli pasta

muzlu, krokanlı pasta

krepli pasta

vişneli puding

limonlu baverez

milföylü tatlı

irmikli tatlı

tahinli çikolatalı pasta

mutluluk topları

rokoko

milföylü kırırlar

karagöz tatlısı

Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Prestige Serisi

Platin

→ 1 su bardağı

ayçiçek yağı

→ 1 su bardağı

yoğurt

→ 1 su bardağı

eritilmiş margarin

→ 2 yemek kaşığı

kakao

→ Kabartma tozu

→ Vanilya

→ Aldığı kadar un

→ Ceviz ya da fındık

Şerbeti için

→ 2 su bardağı su

→ 2 su bardağı şeker



Hazırlanışı

Kakao dışında tüm malzemeyi karıştıralım. Aldığı kadar un ilavesi yaparak kulak memesi yumuşaklığına getirelim. Hamurun az bir miktarını ayırıp, kakao ile karıştıralım. Bu karışımı ince bir rulo haline getirelim.

Diğer vanilyalı karışımı bir oklava yardımı ile açıp, kakaolu karışımı içine koyup rulo yapalım.

Bu ruloyu ince dilimler halinde kesip, üzerini fındık ya da cevizle süsleyerek önceden ısıtılmış 170 derece fırında yaklaşık 25 dakika pişirelim.

Diğer yandan 2 su bardağı su ile 2 su bardağı şekeri kaynatıp şerbeti hazır hale getirelim. Soğuyan hamurun üzerine sıcak şerbeti dökelim. Şerbeti iyice içine çeken hamurları servis tabağına alıp afiyetle yiyelim.

brownie



Malzemeler

- 1 adet Kütahya Porselen Artebianco Kivi
- 3 yumurta
- 1,5 su bardağı şeker
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı sıvıyağ
- 2 su bardağı un
- 1 su bardağı çekilmiş ceviz
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya

Hazırlanışı

Yumurtaları tozşekerle iyice çırpalım. Ayrı bir kapta sıvıyağ, kakao, vanilya ve sütü karıştırıp, 1 su bardağı bu karışımdan ayıralım. Kalan malzemeye iyice çırpığımız yumurtalı şeker karışımını, unu, cevizi ve kabartma tozunu ilave ederek yağlanmış fırın tepsisine dökelim. 180 derece fırında pişirelim.

Fırından çıkarttığımız kekin üzerine bıçak yardımıyla delikler açalım ve ayırdığımız sosu dökelim. Üzerini fıstık tozuyla süsleyip servis yapalım.

Aklınızda bulunsun: Pastalara kattığınız fındık, cevizin dibe çökmemesi için una buladıktan sonra karışımın içine katın. Böylece piştiğinde pastanın içine eşit bir şekilde dağılmış olurlar.

elmalı puding

Malzemeler

- 1 paket vanilyalı puding
- 3 su bardağı süt
- 6 adet elma
- 1 çay bardağı ceviz
- Tarçın



Hazırlanışı

Vanilyalı pudingi 3 su bardağı süt ile pişirelim. Bir tencere içerisine koyduğumuz soyulmuş ve ortası çıkarılmış elmaları 2 su bardağı su ve 2 kaşık şeker ile 7-8 dakika pişirelim. Kadehler içine yerleştirdiğiniz elmaların içine ceviz ve tarçın koyup, üzerine hazırladığınız pudingi dökelim. Bir müddet buzdolabında beklettiğimiz tatlımızı süsleyerek servise hazırlayalım.

Not: Pudinglerin her bir markası birbirinden farklılık gösterebilir. Bu nedenle ben her zaman kalitesi ve lezzetinden emin olduğum Piyale Dr.Oetker vanilyalı ya da kakaolu pudingini tercih ediyorum. Yaptığım her tarifte süt miktarı tarife göre değişiklik göstermektedir. Siz arzu ederseniz tüm pudingli tarifleri kendi bildiğiniz gibi hazırlayabileceğiniz nişastalı muhallebiler ile de yapabilirsiniz. Ancak süt miktarına dikkat etmeyi ihmal etmeyin.

tiramisu



Hazırlanışı

1/2 ay bardağı suya 1 tatlı kaşığı viski ilave edip, bu karışım ile kekin iki katını da ıslatalım. 3 su bardağı süt ile vanilyalı pudingi hazırlayalım ve piştikten sonra içersine 1/2 paket labne peynirini ilave edip eritelim.

Bu karışımı kekin ilk katına sürüp ikinci katını üzerine koyalım. Kalan pudingi bir bıçak yardımıyla kekin üzerine sürelim. Puding soğuduktan sonra üzerine kakao serpelim.



Çikolata sosu ya da fıstık ile süsleyerek servise hazırlayalım.

Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Artebianco

Kardelen Serisi

Platin

→ 1 paket hazır

kakao pasta altı

→ 1 paket vanilyalı

puding

→ 3 su bardağı süt

→ 1/2 paket

labne peyniri

→ Kakao

→ 1 tatlı kaşığı viski

→ 1/2 çay bardağı su

prences tatlısı

Malzemeler

- 1 lt süt
- 1 bardak şeker
- 1 bardak un
- 1 yumurta
- 1 paket vanilya

Sosu için

- 1/2 kg vişne
(çekirdekleri
çıkarılmış)
ya da çilek



Hazırlanışı

Malzemelerin hepsini bir kabın içerisinde mikser ile iyice karıştıralım. Daha sonra kısık ateşte karıştırarak pişirelim. Karışımı tekrar mikser ile karıştırdıktan sonra tatlı kuplarına boşaltıp buzdolabına koyalım.

Vişneleri de blenderdan geçirelim, hazırladığımız tatlının üzerine dökerek servis yapalım.

elma sarma



Hazırlanışı

6 adet elmanın ortalarını bir bıçak yardımı ile oyalım. Yarım su bardağı şeker ile 10 dakika pişirelim. Kare milföy hamurlarını kenarlarından başlayarak ortasına doğru helezon şekilde bıçak yardımıyla keselim.

1 adet elma rendesi ile cevizi karıştıralım. Fırın tepsisine aralıklarla yerleştirdiğimiz elmaların içerisine hazırlamış olduğumuz bu karışımı koyalım. Helozon şeklinde kestiğimiz milföy hamurunu elmanın üzerine düzgün bir şekilde yerleştirelim.

Milföy hamurları pembeleşene kadar önceden ısıtılmış fırında pişirelim. 2 bardak sütle pudingi pişirelim. Vişneleri de blenderdan geçirdikten sonra bunları fırınlanmış elma ve milföy hamurunun üzerine döküp servis yapalım.

Not: Krema milföy hamurunu yumuşattığı için, hemen servis edilmesi önerilir.

Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Efes Serisi Platin

→ 7 adet elma

→ 6 adet milföy

hamuru

→ 1 su bardağı şeker

→ 1 çay bardağı ceviz

Harcı için

→ 1 adet elma

→ 1 avuç ceviz

Kreması için

→ 1 paket

vanilyalı puding

→ 2 bardak süt

Sosu için

→ 1/2 kg vişne

(çekirdekleri
çıkarılmış) ya da

arzuya göre

blenderdan

geçirilmiş çilek

piramit pasta



Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Naturaceram

Kabartma Gül Dekor

→ 1 paket petibör
bisküvi

→ 1 paket

vanilyalı puding

→ 2,5 su bardağı süt

→ 2 adet muz

Hazırlanışı

Vanilyalı pudingi 2,5 su bardağı süt ile kısık ateşte pişirelim. Bir alüminyum folyo içerisine bisküvileri üç sıra ve üç kat olacak şekilde, her katın arasına puding koyarak sıralayalım.

Ortadaki bisküvilerin üzerine iki adet muzdu koyduktan sonra, alüminyum folyo ile iki kenarından tutarak piramit şekli verelim. Üzerine kalan pudingi sürelim. Süsleyerek servis yapalım.

Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Suşi Tabakı Renk 80

→ 2 paket süflü

çikolata

→ 2 paket bitter

çikolata

→ 100 gr tuzsuz

badem içi

→ 100 gr tuzsuz

çam fıstığı

→ 100 gr ceviz

çikolatalı ceviz, badem, çam fıstığı



Hazırlanışı

Sütlü çikolatayı bir tencere içerisine koyalım. İçi su dolu daha büyük bir tencere içerisine yerleştirip benmari usulü eritemiz. Eriyen çikolata içerisine cevizleri atıp karıştıralım. Her yeri çikolataya bulanmış cevizleri yenilebilir miktarda, bir kaşık yardımı ile alıp yağlı kağıt üzerine koyalım.

Aynı işlemi tüm malzemeler bitinceye kadar tekrarlayalım. Süsleyerek servis yapalım.

Not: Çikolatamız artarsa cornflex ile aynı işlemi tekrarlayabiliriz.

nar taneli pasta



Malzemeler

- 1 adet
Kütahya Porselen
Lisa Serisi Kırçıçeği
- 1 paket
vanilyalı pasta altı
- 1 paket
vanilyalı puding
- 1 kâse
temizlenmiş nar
- Fıstık içi veya ceviz
- 1 çay kaşığı
limon suyu

Hazırlanışı

Vanilyalı pasta altını 1/2 çay bardağı suyun içine 1 çorba kaşığı şeker ve 1 çay kaşığı limon suyu koyarak hazırladığımız karışım ile ıslatalım. 2,5 su bardağı süt ile hazırladığımız vanilyalı pudingi pastanın alt parçasına sürelim.

Üzerine nar tanelerini, fıstık içi ya da cevizi ilave edip diğer pasta kekini koyalım. Kalan pudingi üzerine düzgün bir şekilde yayalım. Kalan nar tanelerini ve elimizdeki mevcut pasta süslerini arzu ettiğimiz şekilde kullanarak pastamızı süsleyelim. Afiyetle yiyelim.

muzlu, krokanlı pasta

Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Naturaceram

Kahvaltı Serisi

→ 1 paket kakaolu

hazır pasta altı

→ 1 adet muz

→ 1 paket vanilyalı

ya da kakaolu puding

→ Süt

→ Kakao

→ 1 çay kaşığı

limon suyu

Süsleme malzemesi

krokan için

→ 1 su bardağı şeker

→ Tuzsuz badem

veya ceviz



Hazırlanışı

Bir tencere içerisine şekeri koyalım, şeker eriyip koyu bir renk alana kadar pişirelim. Eriyen şekerin içine badem ya da cevizi koyup karıştırdıktan sonra bu karışımı bir kaşık yardımı ile yağlı bir kağıt üzerine ince bir tabaka halinde sürelim. Buzdolabına koyarak donmasını sağlayalım.

Pasta altını, 1/2 çay bardağı suyun içine koyduğumuz 1 çorba kaşığı şeker ve 1 çay kaşığı limon suyu ile ıslatalım. 2,5 su bardağı süt ile hazırladığımız pudingi pastanın alt parçasına sürelim.

Üzerine muz dilimlerini ve krokan parçalarını (donan krokanı elimizle küçük parçalara ayıralım) dizip diğer pasta kekini koyalım. Kalan pudingi de bu kekin üzerine düzgün bir şekilde yayalım. Kakao ile tüm pastayı kapladıktan sonra arzu ettiğimiz şekilde süsleyerek servise hazır hale getirelim.

Not: Pasta üzerini kakao ile kaplayacağımız zaman, eşit bir dağılım için bir miktar kakaoyu çay süzgecinin içine koyalım.



Bir çay kaşığı ile kakaoyu karıştırırken, süzgeci sürekli pastanın üzerinde gezdirelim. Böylece eşit bir dağılım sağlamış oluruz.

krepli pasta



Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Naturaceram

Kahvaltı Serisi

→ 1 paket vanilyalı
puding

→ 2 su bardağı süt

→ Arzu ettiğiniz
bir meyve

Hazırlanışı

82. sayfadaki krep hamuru tarifi yardımıyla kreplerimizi hazırlayalım. Vanilyalı pudingi 2 su bardağı süt ile pişirelim.



Her bir kat krep hamurunun üzerine puding sürüp çok ince kesilmiş meyveleri dizerek bu işlemi arzu ettiğimiz yüksekliğe kadar devam ettirelim. Aralarına yan sayfadaki gibi hazırlanmış krokanlı badem ya da ceviz parçaları da koyabiliriz. En üst katı süsleyerek servise hazır hale getirelim.

vişneli puding

Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Efes Serisi Platin

→ 2 paket

vanilyalı puding

→ 2,5 bardak süt

→ 1 paket kakaolu

bisküvi

→ 2,5 bardak vişne

kompostosu



Hazırlanışı

1 paket vanilyalı pudingi 2,5 su bardağı süt ile hazırlayalım.

(Normal pudingten biraz daha koyu olması gerekiyor.)

Hazırladığımız pudingi kare ya da dikdörtgen bir kaba boşaltıp, soğumaya bırakalım.

1 paket vanilyalı pudingi 2,5 su bardağı vişne kompostosu,

vişne suyu ya da tercihe göre herhangi bir doğal meyve suyu ile pişirelim.

Hazırlayıp soğuttuğumuz pudingin üzerine iki sıra kakaolu ya da

vanilyalı bisküvi dizelim. Vişneli pudingimizi üzerine dökelim.

Bir gece buzdolabında beklettikten sonra, dilimleyerek arzu ettiğimiz şekilde süsleyelim. Afiyetle yiyelim.

Not: Vişne suyu dışında hazır meyve suyu ile yapmayın. Sıkma portakal, mandalina da kullanılabilir.

limonlu baverez



Malzemeler

- 3 su bardağı süt
- 1 su bardağı şeker
- 1 yumurta
- 2 çorba kaşığı buğday nişastası
- Vanilya
- 1 limon suyu
- 1 limon kabuğu rendesi

Hazırlanışı

Süt, şeker, yumurta, nişastayı mikserle karıştıralım. Vanilya, limon suyu ve limon kabuğu rendesini de ilave edip tekrar karıştıralım. Daha sonra kısık ateşte bir süre pişirelim.

Hazırladığımız tatlıyı kadehlere paylaştırıp servise hazırlayalım.

milföylü tatlı

Malzemeler

- 8 adet milföy
- 1 paket vanilyalı puding
- 2 su bardağı süt
- 1 adet kivi (Arzuya göre başka bir meyve)
- 8 adet vişne tanesi
- 1/2 çay bardağı pudra şekeri



Hazırlanışı

Milföy hamurlarını dolaptan çıkartıp 15 dakika bekletelim. Hamurları ortadan ikiye dikdörtgen şeklinde kesip, tepsiye dizelim. Bir süre fırında pişirelim. Diğer tarafta 2 su bardağı süt ile vanilyalı pudingi hazırlayalım.

Fırından aldığımız milföy hamurlarını ortadan enlemesine ikiye keselim. (Milföy katlara ayrılacaktır. Kolaylıkla bıçak yardımıyla kesebilirsiniz.) Alttaki parçanın üzerine hazırladığımız pudingten bir miktar sürüp, arzu ettiğimiz meyveyi dizelim. Üstüne diğer milföy parçasını kapatalım. Pudra şekeri serpip vişne taneleri ile süsleyelim.

Aklınızda bulunsun: Nar ayıklarken narın yüzeyinden bir dikdörtgen parçayı keserek çıkartın. Daha sonra narı bu açıklıktan kuvvetlice tutup çekerek parçalayın. Bu şekilde parçalandığında, taneleri beyaz zarından kolayca ayrılır ve elleriniz de boyanmamış olur.

irmikli tatlı



Hazırlanışı

Süt, irmik ve şekeri bir kâsede birbirine karıştırılalım. Vanilya ve margarini de ekledikten sonra kısık ateşte pişirelim.

Hazırladığımız tatlımızı kare ya da dikdörtgen bir kaba boşaltıp soğumaya bırakalım. Bir gece buzdolabında beklettikten sonra

dilimlediğimiz tatlıyı hazırlayacağımız sosla servis edelim.

Sosu için, portakal veya mandalina suyuna 2 yemek kaşığı nişasta ilave edip kısık ateşte jöle kıvamına gelene kadar pişirelim. Ilındıktan sonra tatlımızın üzerine dökelim.

Not: Ayrıca rondodan geçireceğiniz çilek veya vişne ile de farklı tatlar elde edebilirsiniz.



Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Kavuk Serisi Platin

128 Serisi

→ 1 lt süt

→ 8 çorba kaşığı

irmik

→ 12 çorba kaşığı

şeker (arzuya göre daha az ya da çok)

→ Vanilya

→ 1 tatlı kaşığı

margarin

Sosu için

→ 8 adet portakal veya mandalina

→ 2 yemek kaşığı nişasta

tahinli çikolatalı pasta

Malzemeler

- 1 adet kakaolu hazır kek
- 1 paket kakaolu krem şanti
- 1 su bardağı süt
- 3 orba kaşığı pudra şekeri
- 1 orba kaşığı kakao
- 2 orba kaşığı tahin
- 1 ay kaşığı neskafe



Hazırlanışı

Neskafeyi yarım çay bardağı suyun içerisine koyup karıştıralım. Kekimizin iki parçasını da neskafe ile ıslatalım.

Diğerk yanda krem şantiyi 1 su bardağı soğuk süt ile çırpalım. Tahini, şekeri ve kakaoyu ilave edip karıştıralım.

Bir kısmını kekin ilk katına sürüp, arzu edersek herhangi bir meyveyi ince dilimler halinde üzerine yerleştirelim. Üzerini diğerk kek parçasıyla kapatıp, kalan malzemeyi sürelim. Dilersek içine koyduğumuz meyveden yine pastamızın da üzerine dizip süsleyelim.

Aklınızda bulunsun: Kahvenizi ağızı iyi kapanan bir kutuya koyduktan sonra buzlukta bekletin. Uzun süre bayatlamadan kalacaktır.

mutluluk topları



Hazırlanışı

Krem şantiyi üzerindeki tarife göre hazırlayalım. İçine dövülmüş bisküvileri, ince dilimlenmiş elmaları (arzuya göre çikolata parçası da ilave edilebilir) ilave edelim. Bu malzemeyi karıştırıp, küçük toplar haline getirelim. Arzu ettiğimiz bir pasta süsü ile



süsleyerek servise hazır hale getirelim.

İki saat kadar buzdolabında beklettikten sonra afiyetle yiyelim.

Malzemeler

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Artebianco

Kek Tabakı Renk 77

→ 1 adet

Kütahya Porselen

Naturaceram

Kabartma Gül Dekor

→ 1 paket krem şanti

→ 1 paket petibör

bisküvi

→ 2 adet elma

→ Süt

Süslemek için

→ Yeteri kadar

pasta süsü

→ Hindistan cevizi

→ Dövülmüş ceviz

rokoko

Malzemeler

- 2 paket krem şanti
- 2 paket petibör bisküvi
- 2 adet elma
- 1 su bardağı ceviz
- 1 avuç kuru üzüm
- 1 avuç kuru kayısı
- 1 paket çikolata sosu
- Süt



Hazırlanışı

2 paket krem şantiyi üzerindeki tarife göre hazırlayalım. (Çok sıvı olmamasına dikkat edelim.) Bisküvileri küçük parçalar haline getirip, elmaları küp küp doğrayalım. Dövülmüş ceviz, kayısı ve üzümü de ilave edip tüm malzemeyi karıştıralım.

Bu malzemeyi içine streç film (malzemenin kaba yapışmasını önleyecek bir poşet vs.) yerleştirdiğimiz çukur bir salata kabı ya da şekilli bir kek kalıbının içerisine kaşık yardımı ile yerleştirelim.

Buzlukta 1 gece bekletikten sonra, düz bir tabağa ters çevirip, hazırladığımız çikolata sosunu tatlımızın üzerine dökerek servise hazır hale getirelim.

milföylü kırırlar



Malzemeler

- 6 adet milföy hamuru
- 4 orba kaşığı şokella
- 1 yumurta
- 1 su bardağı ceviz ya da fındık

Hazırlanışı

Milföy hamurlarının içine şokellayı sürelim. Ortasına dövölmüş ceviz ya da fındık koyup rulo halinde saralım.

Hazırladığımız ruloları 1 cm genişliğinde halkalar halinde keselim.

Bu parçaları önce yumurtaya, sonra ceviz ya da fındığa bulayıp önceden ısıtılmış fırında pembeleşene dek pişirelim.

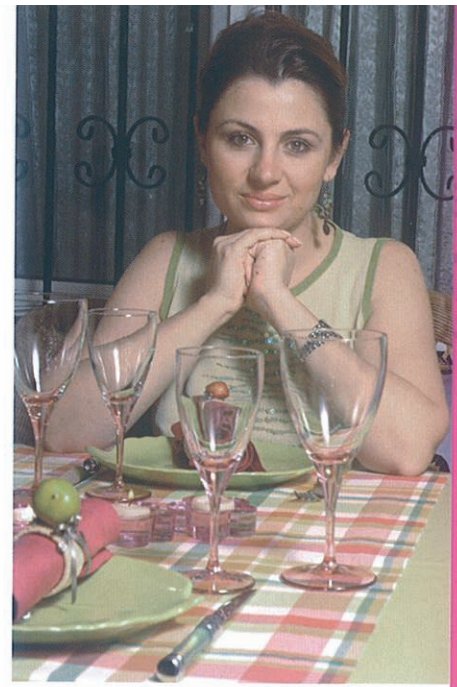
Not: Tüm milföy hamurları önceden kızdırılmış sıcak fırında pişirilmelidir. Aksi taktirde kabarmazlar. Bekletilmeden servis edilmelidir. Milföy birlikte kullanıldığı malzemeden dolayı yumuşar ve özellikle ertesi güne kaldığında yenilmez.



gümüş takımlar

Gümüş eğer dikkatli kullanılırsa eskidikçe güzelleşen nadir materyallerden biridir. Özellikle davet sofralarında vazgeçemediğim gümüş takımlarımda dikkat ettiğim bazı hususları sizlerle paylaşmak isterim.

- Gümüşlerinizi kullandıktan hemen sonra yıkamayı ihmal etmeyin. Çünkü yumurta, mayonez ve sirke, bir saat içinde yıkanmazsa leke bırakabilir. Sıcak suda yumuşak sıvı deterjanla yıkamanızı önerdiğim gümüş takımlarınızı, daha sonra su lekesi kalmaması için hemen kurulamanızı tavsiye ederim.
- Gerçek gümüşleri ve gümüş tepsilerinizi her ne kadar önerilmese de bulaşık makinesinde yıkamanız gerekiyorsa, yemek takımlarınızdan uzağa yerleştirerek yıkayabilirsiniz. Ancak kurutma programından hemen önce gümüşlerinizi çıkarıp elde kurulamanızı tavsiye ederim.
- Sürekli kullanmadığınız gümüşlerinizi ise yün kılıf içinde dolapta saklamanız onların kararmalarını önleyecektir.



paslanmaz çelik takımlar

Mutfağımızın olmazsa olmazlarından çelik takımlarımızı, kolay bakımı sayesinde uzun yıllar kullanabilsek bile, yine de sizlere pratik bir iki püf nokta belirtmek isterim.



- Gümüş takımlar gibi her kullanım sonrası mutlaka yıkamanız ve leke olmaması için uzun süre suda bırakmamanız gerekir.
- Bulaşık makinesinde rahatlıkla yıkayabileceğiniz

çelik takımları elde yıkayacaksanız, sıcak ve köpüklü suda yıkamanız gerekmektedir. Durulama sonrası yumuşak bir bezle iyice kurulamanız çeliklerinizin ömrünü uzatacaktır.





HERŞEY
ONLAR
İÇİN

yemeđi eđlenceye dđnűştűrűn

Yaşam sevincim dediğim oğlum Emir sayesinde, yemek yapmanın eğlencesini keşfettim. Yaşıtı bir çok çocuk gibi iştahsız olan oğluma, yemeği nasıl sevdirebilirimi ararken, işin pűf noktasının, yemeği oyuna çevirmekte yattığını gördűm.



Bunu keşfeden ilk annenin ben olmadıđımı biliyorum. Ama yinede ođlumun abur cubur dıřında bir yemeđi bđylesine eđlenerek ve zevkle yediđini gördűđűmde kendimi dűnyanın en bűyűk sanatçısı ve en bűyűk mucidi gibi hissetmeden edemiyorum.

“Doğru besinleri doğru zamanda nasıl yediririm?”

sorusuna her anne gibi kendimce çözümler buldum ve bizzat tatbik ettim. Sonuç műkemmel! İlk ařamada özellikle tavuk, balık, kırmızı et, fasulye, bezelye gibi “Ođlumun yemesi gerektiđi halde yemediđi řeyleri nasıl yediririm?” diye dűřűndűm. Her yemeđe onun gözűnden bakıp, sűsleyerek oyun řeklinde

ona sundum ve yedirmeye çalıştım.

Sabahları zorlukla yedirdiğim peyniri, zeytini hazırladığım omlete katıp domates ve zeytinlerle kaş, göz, burun yaparak şimdilerde onun çok sevdiği ‘Omlet Adamı’ yaptım.

Patates pűresinden hazırladığım civcivlere zeytinden göz, biberden şapkalar yaparak onu civciv arkadaşlarıyla tanıştırdım.



Misket köfteleri, kalp kurabiyeleri vs. hepsi onun için. Sizlerde hayal gücünüzü çalıştırarak eminim müthiş şeyler çıkartabilirsiniz.

Tabii bununla beraber Emir'in karnını şekerlemelerle doldurmasına müsaade etmediğimi de eklemem gerekir. Böylece oğluma yaptığım yemekleri daha rahat yedirmeye başladığım kesin.

Ona yemeğini kendi başına yiyebilme özgürlüğünü vermemde kesinlikle önemli başka bir püf noktası. Gerçi evet, etraf biraz kirleniyor ve biraz fazla zaman alıyor ama, bence buna değer! Sizce de öyle değil mi?



Bütün bunlara ek olarak, onun yeme alışkanlıklarına dikkat ederek, ona uygun öğün saatleri bulup, bunu düzenli hale getirmekte çok önemli.



Son olarak çocuğunuzu da mutfağa sokmanızı tavsiye ederim. Yiyeceği yemekte, onunda katkısı olsun. Hamuru beraber yoğurun, kurabiyeleri beraber süsleyin. İnanın bana sadece hoş zaman geçirmeyeceksiniz ayrıca hiç zorlamadan yemek yedirme zevkine erişeceksiniz.

Benden bu kadar! Çocuğunuzla size şimdiden afiyet olsun.







HAYATI KOLAYLAŖTIRMAK içİN

saklamanın püf noktaları

- Şişeye koyduğunuz salçanın bozulmaması için şişenin ağzını kapatmadan önce, şişe mantarlarını zeytinyağına batırın. Böylelikle şişenin içine havanın girmesini engellemiş olursunuz.
- Muzu dolabınızda saklarsanız çok kısa bir süre sonra kararıp bozulduğunu görürsünüz. Çünkü muz 12 derece altındaki ısıda kararmaya başlar. En ideali, oda ısısında tutmak ve fazla bekletmeden tüketmek.
- Domatesleri rendeledikten sonra buz kalıplarına koyarak dondurun. Böylece kullanıma hazır domates tabletleri elde etmiş olursunuz. Gerekirse kalıptan çıkarıp poşetlere koyup isterseniz derin dondurucuda saklayabilirsiniz.
- Bir iki gün öncesinden kalan ekmek, börek ve benzeri hamur işlerini atmayın. Alüminyum folyoya sararak ısıtın. Yeni pişmiş gibi taptaze olacaktır. (Eğer ısıtmak için fırın kullanacaksanız, folyo yerine fırın torbasına da koyabilirsiniz.) Üzerine az miktarda su serpmeyi unutmayın.
- Donmuş veya kristalleşmiş balı eski haline getirmek için kavanozu, içi sıcak su dolu bir kaptan bekletin.



kızartma yaparken

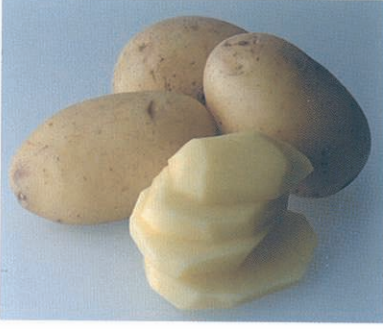
- Granite etmek; temel anlamıyla bir yemeğin üstünü kızartmaktır. Bunun için yemeğin üstüne beşamel sos, rendelenmiş peynir veya yumurtayla karıştırılmış ekmek içi sürülür ve fırına verilir. Granite tadını mümkün olduğunca fazla alabilmek için ise, yemeğin konulduğu kabın fazla derin olmaması gerekir.
- En çok tercih ettiğimiz pişirme yöntemlerinden biri de kızartmadır. Eğer derin yağda kızartma yapıyorsanız iyi sonuç alabilmek için yiyeceğin hacminin dört katı yağda kızartın.
- Kızartma yağının ideal sıcaklığa geldiğini anlamak için kızartılacak malzemeden küçük bir parçayı yağa atın. 20 saniyede yüzeye çıkıyorsa yağ istenilen ısıdadır.
- Kızartma süresince yağın ısısı sabit kalmalıdır. Bunun için kızartma kabına bir seferde fazla yiyecek koymamaya dikkat edin.
- Unutmayın! İyi bir kızartma yağı, sadece ilk anda köpürür ve fritözde yapışkan artık bırakmaz.
- Bozulan yağda kızartılan yiyeceklerin, dışı fazla kızarır, içi çiğ kalır. Yiyecekler aşırı yağlı olur. Ömrünü tamamlamış yağ sürekli köpürme ve duman yapar. Kızartmada



kullandığınız yağın mısırözü ve ayçiçek olmasına dikkat edin, zeytinyağı kızartma için uygun bir yağ değildir.

- Kızartacağınız yiyecekleri önceden baharatlamayın. Çünkü baharat yiyeceğin yüzeyinde hoş görünmeyen noktacıklar meydana getirir.

- Kızartma yağının ömrünü uzatmak elinizde. Yağı sağlıklı bir şekilde defalarca kullanabilmek için, her kızartmadan sonra süzün ve ağzı kapalı, ışık geçirmeyen bir kabın içinde saklayın. Yağın bozulmaması için, yiyecekleri ıslak veya nemli olarak fritöze atmayın.



- Kızgın yağa bakırlı ve kalaylı gereçlerin sokulması, yağın bozulmasına neden olur. Bu tür gereçlerin paslanmaz çelik olması gerekir.
- Kızartılacak yiyeceklerin eşit büyüklükte kesilmesi, eşit oranda kızarmalarını sağlayacaktır.
- Kızartmada ideal ısı, 175-195 derecedir. Yağın ısısının düşük olması yiyeceğin yağ çekmesine, yüksek olması ise, yanmasına neden olur. Yağın sıcaklık derecesini anlayabilmek için, içine

küçük bir ekmek parçası atın. Eğer ekmek altın sarısı rengi bir dakikada alırsa yağ 175 derece, 40 saniyede alırsa 190 derece, 20 saniyede alırsa 195 derecedir.

- Yumuşak dokulu yiyecekler kızartılırken, yüzeyinin zarar görmemesi için, yiyecek bir bulamaça (yumurta, un veya galeta unu) batırıldıktan sonra kızartılır. Bu tür yiyecekler kızartılırken yağın bozulmaması için, bu malzemenin fazlasının atılması gerekir.

- Patatesleri kızartmadan önce süt dolu bir kabın içinde biraz bekletip, kuruladıktan sonra tavaya atın. Böylece daha az yağ çekeceklerdir.

- Kızartma yaptığınız besinlerin fazla yağ çekmesini istemiyorsanız, yiyeceklerinizi yumurtalı una (galeta unu da olabilir) batırıp 15 dakika kadar buzdolabında beklettikten sonra kızartın. Böylece hem daha lezzetli, hem de daha az yağ çekmiş olacaktır.

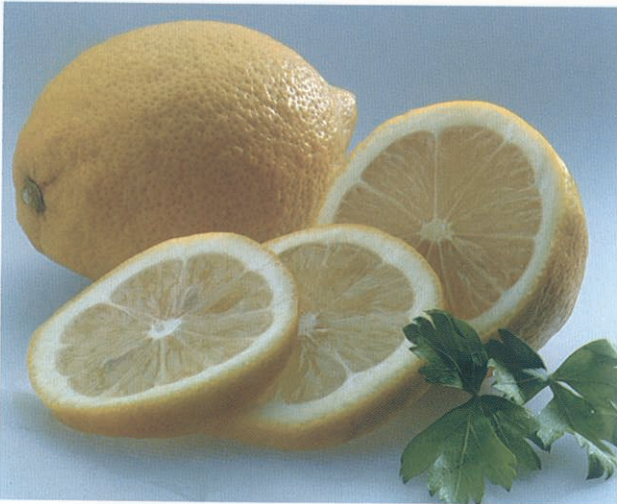
et pişirirken

- Patatesle eti ayrı tencerelerde (ikisi de tuzlu suda) haşlayın. Çünkü patates et suyunu bulandırır.
- Etin yumuşak olması için haşlama suyuna limon suyu ya da sirke katın. Ancak kızartacaksanız bir gece sirkeli ve sıvıyağlı sosun içinde bekletin. Sosun içine taze bitkilerden ince ince kıyarak lezzet katabilirsiniz. Ardından eti hiç yağ koymadan kızartın.

- Et kavururken tencerenin etrafında biriken (yapışkan) maddeleri sıyrarak tencerenin içine alın. Çünkü bu maddeler bol miktarda aroma içermektedir.

- Fırında tavuk pişirirken, tavuğun içinin pişmesi, dışının yanmaması için, göğsü altta, sırtı üstte olacak şekilde tepsiye koyun ve fırınınızı 160 derecede kullanın.

- Fırında pişirdiğiniz tavuğu hemen yemeyecekseniz ve kurumasını da istemiyorsanız, fırından çıktığında üzerine margarin ve limon suyu sürün. Daha sonra alüminyum folyoya sarın. Tavuğunuz yumuşacık kalacaktır.



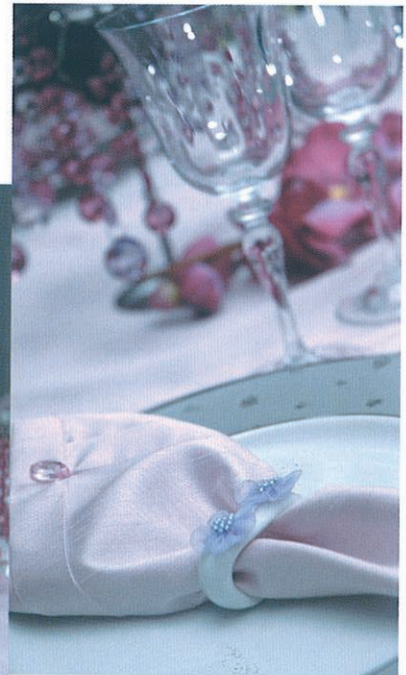
kalori cetveli

Malzeme	Birim	Kalori
Tahıllar		
1 dilim beyaz ekmek	28 gr	90
1 dilim kepekli ekmek	28 gr	60
1 dilim kızarmış ekmek	15 gr	35
1 adet kruasan	200 gr	200
bisküvi	100 gr	470
mercimek (kuru)	100 gr	314
arpa (kuru)	100 gr	367
bulgur (kuru)	100 gr	371
kuskus (kuru)	100 gr	367
mısır (kuru)	100 gr	342
buğday (kuru)	100 gr	364
susam	100 gr	589
makarna (kuru)	100 gr	339
makarna (haşlanmış)	100 gr	85
pirinç (kuru)	100 gr	357
pirinç (haşlanmış)	100 gr	125
Süt ve Yumurta Ürünleri		
yoğurt (yağlı)	100 gr	95
süt (yağlı)	100 gr	68
yoğurt (yağlı, meyveli)	100 gr	125
beyaz peynir (yağlı)	100 gr	275
kaşar peyniri (yağlı)	100 gr	413
parmesan peyniri (yağlı)	100 gr	440
yumurta	1 adet	80
yumurta akı	1 adet	15
yumurta sarısı	1 adet	65
Yağlar		
tereyağı	28 gr	206
margarin	28 gr	204
sıvıyağ	28 gr	130
Etler		
biftek (ızgara)	100 gr	278
tavuk (ızgara)	100 gr	132
tavuk göğsü (haşlanmış)	100 gr	150
kuzu (yağlı, ızgara)	100 gr	282
kuzu ciğeri (yağda)	100 gr	232
salam	100 gr	446
sis	100 gr	295
Deniz Ürünleri		
midye	1 adet	9
istiridye	1 adet	6
karides	1 adet	144
somon füme	100 gr	171
tonbalığı	100 gr	0.121

Malzeme	Birim	Kalori
Sebzeler		
domates	1 adet	14
enginar	1 adet	10
patlıcan	1 adet	28
taze fasulye	100 gr	90
brokoli	100 gr	35
brüksel lahanası	100 gr	35
kabak	100 gr	25
havuç	100 gr	35
karnabahar	100 gr	32
kereviz	100 gr	18
salatalık	1 adet	11
marul	100 gr	15
mantar	100 gr	14
soğan	100 gr	35
bezelye	100 gr	89
taze yeşil biber	120 gr	15
patates (haşlama)	100 gr	100
ıspanak	100 gr	26
lahana	100 gr	20
Kuruyemişler		
badem	100 gr	600
hindistancevizi	100 gr	603
fındık	100 gr	650
fıstık	100 gr	560
çam fıstığı	100 gr	600
ceviz	100 gr	549
patlamış mısır	100 gr	478
kabak çekirdeği	100 gr	571
ayçekirdeği	100 gr	578
Meyveler		
elma	1 adet	60
kayısı	1 adet	8
muz	1 adet	100
kiraz	100 gr	40
hurma	1 adet	15
incir	100 gr	41
incir (kuru)	100 gr	59
greyfurt	1 adet	60
portakal	1 adet	50
kivi	1 adet	34
mandalina	1 adet	50
karpuz	100 gr	19
kavun	100 gr	18
şeftali	1 adet	60
armut	1 adet	70
erik	1 adet	8
üzüm	100 gr	57
çilek	100 gr	26

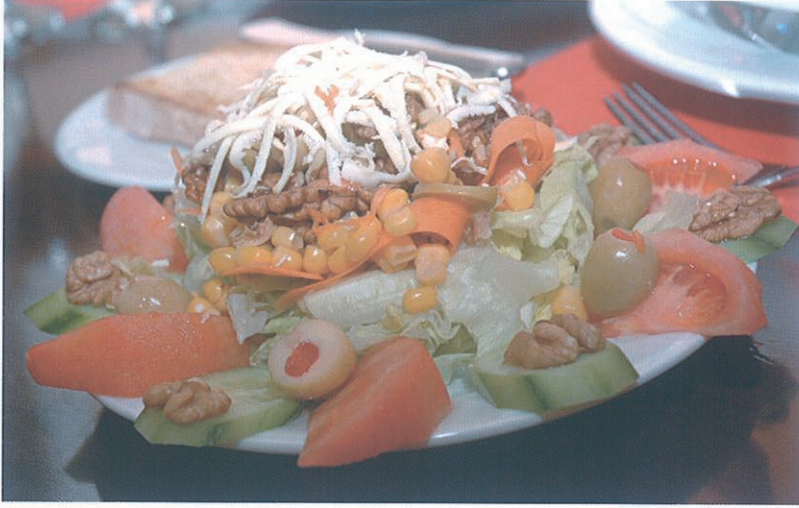
tarif ölçüleri

Malzeme	1 tatlı kaşığı	1 çorba kaşığı	1 kahve fincanı	1 çaybardağı	1 subardağı
arpa şehriye	—	—	50 gr	80 gr	165 gr
buğday	—	—	55 gr	70 gr	155 gr
bulgur	—	—	50 gr	65 gr	135 gr
domates salçası	10 gr	30 gr	75 gr	120 gr	200 gr
erişte	—	—	30 gr	45 gr	80 gr
irmik	—	15 gr	50 gr	70 gr	150 gr
karabiber	2 gr	6 gr	—	—	—
kırmızı mercimek	—	—	55 gr	70 gr	155 gr
kuru fasulye	—	—	55 gr	70 gr	155 gr
makarna	—	—	20 gr	35 gr	75 gr
margarin	5 gr	15 gr	—	—	—
nohut	—	—	55 gr	70 gr	155 gr
pirinç	—	20 gr	65 gr	80 gr	175 gr
pirinç unu	—	30 gr	50 gr	80 gr	130 gr
pudra şekeri	7 gr	20 gr	40 gr	100 gr	150 gr
sıvıyağ	—	—	60 gr	110 gr	180 gr
su	—	—	60 gr	100 gr	180 gr
süt	—	—	75 gr	120 gr	200 gr
tel şehriye	—	—	30 gr	45 gr	80 gr
tereyağı	5 gr	15 gr	—	—	—
tozşeker	10 gr	30 gr	50 gr	120 gr	200 gr
tuz	5 gr	15 gr	—	—	—
un	—	25 gr	45 gr	60 gr	125 gr





sizin için saklı bir dünya açtık



Kütahya Porselen fabrikasının karşısındaki en uğrak satış mağazamızın bahçe katına sizler için "Saklı Bir Dünya" açtık.

Bu kitapta yer alan tarifleri sizlere sunabilmek adına açılan bu restorantta tüm lezzetleri tadabilirsiniz.

Afiyet olsun.





Yemyeşil bir bahçede kahvenizi yudumlarken çocuklarınızın da oyun oynaması için planlanan oyun bahçemizle sizleri bekliyoruz.



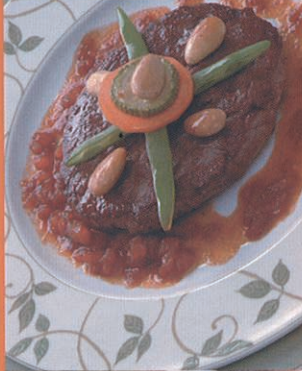
Adres:
Saklı Dünya Restaurant
 Kütahya Porselen
 29 Ekim Mağazası
 Bahçe katı Atatürk Bulvarı
 8.km / Kütahya
 Tel: (0274) 225 11 11

The first part of the paper discusses the importance of the research and the objectives of the study. It highlights the need for a comprehensive understanding of the subject matter and the role of the researcher in this process. The second part of the paper presents the methodology used in the study, including the data collection methods and the analysis techniques. The third part of the paper discusses the results of the study and the conclusions drawn from the data. The final part of the paper provides a summary of the findings and offers suggestions for future research.

The research was conducted in a systematic and rigorous manner, following the principles of scientific inquiry. The data was collected from a representative sample of the population, and the analysis was performed using advanced statistical techniques. The results of the study are presented in a clear and concise manner, allowing for a thorough understanding of the findings. The conclusions drawn from the data are based on a careful interpretation of the results, taking into account the limitations of the study.

The findings of the study have important implications for the field of research. They provide a new perspective on the subject matter and offer valuable insights into the underlying mechanisms. The results also have practical applications, which can be used to inform policy-making and to develop effective interventions. The study contributes to the existing body of knowledge and provides a foundation for further research in the area.

In conclusion, the study has successfully achieved its objectives and has provided a comprehensive understanding of the subject matter. The findings are significant and have important implications for the field. The study also highlights the need for further research in this area, as there are still many questions that need to be answered. The results of the study are presented in a clear and concise manner, allowing for a thorough understanding of the findings.



Yemek yapmak, yemeği sunmak ve yemek. Hepsi kendi başına bir sanat. Biz Kütahya Porselen olarak yıllardır sunumunuza yardımcı olmaya çalıştık. Sizlerle porselenin pürüzsüz beyazlığında buluşarak, lezziz yemeklerinizi daha bir güzelleştirdik. Şimdi ise Sema Güral Sürmeli'nin yardımları ile sunum dışındaki lezzet yolculuğunuza da yardımcı olmaya çalışıyoruz.

Kütahya Porselen olarak başarımızın gücü 'Sabır ve En İyiyi Bulma' yolundaki arayışımızda saklıdır. Tabii bir de porselene duyduğumuz aşkıta.

Bu sebeptendir ki, yemeklerinizin lezzeti, bize göre tuzu biberinde değil, koyacağınız bir ölçek sevgide saklıdır.

Kütahya Porselen'le yeni lezzetlere!

 **KÜTAHYA**
PORSELEN

