

Derleyen
Ferruh DİNÇAL



Selanik Muhacir Mutfağı



Ferruh Dinçkal
Selanik Muhacir Mutfağı

İÇİNDEKİLER

<i>Ispanaklı Börek Tarifi</i>	5
<i>Farfur</i>	8
<i>Patlıcan Pidesi</i>	10
<i>Zeytinyağlı Domates Dolması</i>	12
<i>Santorini Fava</i>	15
<i>Kaçamak (Mamaliga)</i>	18
<i>Selanik Kuru Fasulye</i>	20
<i>Selanik Kabak Pabucaki</i>	22
<i>Kıymalı Domates Çorbası</i>	24
<i>Selanik Köftesi</i>	26
<i>Selanik Usulü Kekikli Piliç</i>	28
<i>KIKIRTMA</i>	30
<i>Selanik Usulü Ekşili Köfte</i>	32
<i>Kabaklı Pide</i>	34
<i>Selanik Usulü Elbasan Tava</i>	36
<i>Selanik Usulü Etli Büryan Pilavı</i>	38
<i>SELANİK USULÜ KUZU KAPAMA</i>	40
<i>Fırın Mantısı Börek Mantı Tarifi (Selanik)</i>	42
<i>Koulouri (Selanik simidi)</i>	44

<i>Selanik Usulü Krep</i>	46
<i>Mafiş</i>	48
<i>Selanik Baklavası</i>	50
<i>Hindistan Cevizli Selanik Tatlısı</i>	52
<i>Krema Dolgulu Baklava (Trigona Panoramatos)</i>	55
<i>Barbuşka Tatlısı - Selanik</i>	58
<i>Selanik Gevreği</i>	60
<i>Selanik Usulü Peynir Tatlısı</i>	62
<i>Sütlü Selanik Tatlısı</i>	64
<i>Selanik Tatlısı (Karidopita)</i>	66
<i>Ballı Sütlaç (Rizogalo)</i>	68
<i>Machalempi / Malempi masticha (Sakızlı Muhallebi)</i>	70
<i>Bougatsa Tatlısı</i>	72
<i>Kakaolu Biscotti (Selanik Gevreği)</i>	75
<i>Selanik Helvası</i>	77
<i>Kavala Kurabiyesi</i>	79

Ispanaklı B6rek Tarifi



Mustafa Kemal ATAT6RK'6n en sevdiği b6rek olan Selanik usul6 ispanaklı b6rek.

Malzemeler:

- 5 adet yufka
- B6reğin iç Harcı için Kullanılacak Malzemeler
- 2 adet yumurta (yumurtanın bir tanesinin sarısını 6st6 için ayırın)
- 600 gr ispanak
- 2 adet kuru soğan
- Pulbiber
- Karabiber
- Beyaz peynir
- 2 yemek kaşığı un
- 1/2 çay bardağı sıvı yağ

- Tuz
- 3 orba kaşığı sirke
- 1,5 çay bardağı sıvı yağ

Hazırlanışı:

Böreğe başlamadan önce ispanakların köklerini ayırarak bol suda yıkayıp sirkeli suda beklettikten sonra tekrar yıkayıp durulayarak doğruyoruz.

Ispanağın içine 1 adet yumurtayı, unu, yağı, tuzu ekleyip harmanlayarak breğimizin malzemelerini oluşturuyoruz.

Doğradığımız kuru soğanı hafif kavurduktan sonra bu harcı da tencerede az yağda hafif ölünceye kadar kavuruyoruz.

Baharatlarını ekledikten sonra harcımız soğuyunca içerisine bol beyaz peynir ekleyip işlemi tamamlıyoruz.

Tepsiye bir adet yufkayı seriyoruz.

Yufkayı tepsiye serdikten sonra yağ ve sirkeyi karıştırarak her kata fırçayla sürmemiz gerektiğini unutmadan 3 adet yufkamızı bu aşamaları tekrar ederek diziyoruz.

Yufkanın yarısına gelince hazırladığımız ispanaklı harcı serdiğimiz yufkanın üzerine iyice yayarak, üzerine tekrardan kalan yufkaları sirkeli su ile ıslatıp kapatıyoruz.

En son kalan bir adet yumurta sarısını artan yağın içerisine ekleyip üzerine sürerek breğimizin hazırlanış aşamalarını bitiriyoruz.

Böreğimizi pişirmek için önceden ısıtılmış fırınımızı kullanacağız. Yaklaşık 180°C’de ısıtılan fırınımızda böreğimizi 30 dakikanın biraz üzerinde kızarana kadar pişirerek afiyetle tüketebiliriz.



Farfur



6 kişilik, Hazırlama Süresi: 1 saat, Pişirme Süresi: 10 dakika

Malzemeler:

- 200 gr un
- 2 yumurta
- 1 tatlı kaşığı margarin
- Tuz

Hazırlanışı:

Unu hamur yoğurma kabına eleyin.

Tuz ekleyip harmanlayın.

Ortasını havuz gibi açıp yumurtaları ilave edin.

Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Hamuru un serpilmiş tezgâhın üzerinde ince bir yufka şeklinde açıp küçük kareler elde edin.

Temiz bir çarşafın üzerinde rüzgârlı bir ortamda kurutun.

İyice kuruduktan sonra kavanozlara ya da bez bir torbaya aktarın.

Bir tatlı kaşığı kadar margarini tencerede ısıtın.

Elde edilen kare hamurları kavurun.

Ayrı bir tencerede rendelenmiş domatesleri kavurup kullanılan farfur ölçüsü kadar et ya da tavuk suyunu ilave edin.

Kavrulmuş farfurları kaynayan sosun içine atın.

1-2 dakika pişirip demlenmeye bırakın.

Servis tabaklarına paylaşırın.

Sıcak servis yapın.

Patlıcan Pidesi



6 kişilik, Hazırlama Süresi: 1 saat, Pişirme Süresi: 45 dakika

Malzemeler:

- 6 patlıcan
- 500 gr kıyma
- 6 su bardağı un
- 1 su bardağı su
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- Tuz
- 2 su bardağı sıvıyağ
- 1 yumurtanın sarısı

Hazırlanışı:

Patlıcanları yıkayıp kurulayın. Birkaç yerinden kürdanla delikler açıp ızgarada közleyin.

Kabuklarını soyup pre haline gelinceye kadar ezin.

Kıymayı 1 kahve fincanı kadar suyla pişirin.

Kzlenip ezilmiş patlıcanla karıştırın.

Tuz ve karabiberle tatlandırın.

Elenmiş un, su, sıvıyağ ve kabartma tozunu bir kapta yoğurun.

İki eşit parçaya bölüp birinci parçayı yağlanmış fırın tepsisine yayın.

Patlıcanlı kıymalı harcı paylaştırın ve kalan hamuru da aynı şekilde açıp üzerine yayın.

İstediğiniz büyüklükte dilimler halinde kesin.

zerine yumurta sarısı sürün.

Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 45 dakika pişirin.

Servis yapın.

Zeytinyağlı Domates Dolması



6 kişilik, Hazırlama Süresi: 20 dakika, Pişirme Süresi: 15 dakika

Malzemeler:

- 12 domates
- 2 orba kaşığı zeytinyağı
- 2 su bardağı sıcak su
- 1 tutam tuz
- 1 ay kaşığı toz şeker

İç malzeme:

- 1.5 su bardağı pirinç
- 3 soğan
- 3 taze soğan sapı
- 3 dal maydanoz
- Yarım su bardağı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı kuş üzümü
- 1 tatlı kaşığı dolmalık fıstık
- 1 çay kaşığı yenibahar
- 1 çay bardağı sıcak su
- Tuz
- Karabiber

Hazırlanışı:

Domateslerin üst kısımlarını kapak şeklinde kesin.

İçlerini kaşıkla oyarak çıkarıp bir kaba alın ve çatalla ezerek püre haline getirin.

İç malzemesini hazırlamak için; pirinci 15 dakika kaynar suda bekletip süzün.

Soğanları soyup doğrayın. Taze soğan sapları ve maydanozu kıyın.

Zeytinyağını tencerede ısıtıp soğanı pembeleştirin.

Hazırladığınız domates püresini ilave edip birkaç dakika kavurun.

Pirinç, taze soğan, maydanoz, kuş üzümü, dolmalık fıstık, yenibahar, tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın.

1 ay bardağı sıcak suyu ekleyip orta ateŖte suyunu çekinceye dek piŖirin.

Hazırladığınız i malzemesiyle domatesleri doldurup kapaklarını kapatın.

Tencereye dizip 2 kaŖık zeytinyağı, 2 bardak sıcak su, tuz ve toz Ŗeker ilave edin.

Tencerenin kapağını kapatıp 15 dakika piŖirin. Soğduktan sonra servis yapın.

Santorini Fava



Malzemeler:

- 1 su bardağı i bakla
- 1 su bardağı mercimek
- 2-3 su bardağı kadar su
- ½ kk havuç
- 1 avuç kadar ayıklanmış maydanoz
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz

- ½ limon suyu
- 2 kuru soğan ve 2 yemek kaşığı esmer Şeker (veya 1 adet kırmızı soğan ve dereotu)
- ½ çay bardağı zeytinyağı

Hazırlanışı:

İ baklayı yıkayın, 3 su bardağı gibi bir su ile beraber ocağa alın ve kaynamaya bırakın. Köpükleri olursa temizleyin.

20-30 dakika alabilir bu süreç hafif yumuŐasın. Suyunu kontrol edin, dibi tutmaması için sık sık karıştırın.

Sonra yıkanmıŐ mercimek, maydanoz, yıkanmıŐ ve doğranmış havucu ayrıca tuzunu ve Şekerini de ekleyip piŐirmeye devam edin. Őöyle tüm malzeme helmeleŐip, kalın ve katı bir mercimek orbası kıvamında olsun.

Pişirmek biraz vaktinizi alacak ama dibinin tutmaması için ara sıra karıŐtırmanız ve kıvamı için gözünüz üstünde olsun yeter. Hafif katılaŐmıŐ çorba, muhallebi gibi olunca ocağın altını kapatıp, blender ile ekin. Limon suyunu da ilave edip karıştırın.

Bir kaseye aktarıp, üzerine değecek Şekilde streç filmle kaplayın. Kabul tutmasın. Oda sıcaklığına gelene kadar bekleyin. Buzdolabına koymayın.

Bu aŐamadan sonra iki türlü süsleyebilirsiniz.

Benim favorim karamelize soğanlı... Zeytinyağını bir tavaya alıp hafif kızınca piyazlık doğranmış soğanı ekleyin. zerine esmer Şekeri serpin ve önce yüksek ateşte hafif kızarana kadar kavurun; yer yer kahverengileŐsin. Sonra altını kısın 20-30 dakika kadar

karamel rengi olmasını s¼rekli karıştırarak da karamel rengin her tarafa eşit yayılmasını sağlayın.

Oda sıcaklığına gelen favayı bir kâseye alıp, ¼zerine karamelize soğan ile servis edin.

Eğer karamelize soğan yapmak istemezseniz favaya dereotu kıyıp ekleyin istediğiniz kadar olabilir ama bol yakışıyor. Bu arada zeytinyağında fare dişi doğradığınız kırmızı soğanları hafif soteleyin. Fava ile karıştırıp servis tabağına alın



Selanik'te, balık pazarı içindeki bir meyhanede servis edilen ızgara ahtapot altındaki fava. Bulunması zor olan gerçek Santorini baklası ile yapılmış.

Kaçamak (Mamaliga)



Malzemeler:

- 1,5 litre su
- yarım kg lor peyniri
- aldığı kadar mısır unu
- tuz

Hazırlanışı:

Öncelikle tencereye suyu alıp kaynatın. Kaynayan suya mısır ununu yavaş yavaş ilave edin.

Bu arada unun topaklanmaması için, tahta kaşıkla sürekli ve dikkatli bir şekilde karıştırın.

Koyu bir kıvama gelene kadar mısır unu eklemeye devam edin. Suyunu çekinceye kadar karıştırıp pişirin.

Mısır unu pişince tencereyi ocaktan alın ve kuvvetli bir şekilde sürekli karıştırın.

Karıştırırken lor ve tuz ilave edin yavaş yavaş tereyağı ekleyin.

Malzemenin birbiri ile özleşmesi için çok iyi karıştırın.

Daha sonra sıcak olarak servis yapın.

Selanik Kuru Fasulye



Malzemeler:

- 2,5 su bardağı selanik kuru fasulye (ıslatılmamış)
- 1 büyük soğan
- 4 diş sarımsak
- 300 gram kuşbaşı et
- 1 yemek kaşığı domates salça
- 1 tatlı kaşığı acı biber salça
- Tuz
- Acı kuru biber
- ½ çay bardağı zeytinyağı
- 1 dolu yemek kaşığı tereyağ

Hazırlanışı:

Kuru fasulyeyi önce ölçüp sonra suya ıslatın.

Erzincan bölgesinde de üretimi sağlanıyor Türkiye'nin her yerine oradan gidiyor. Çok lezzetli bir kuru fasulye ve diğerlerine göre çok iri

Normalde eski usul bakır tencerede pişiriliyor ama ben güveçte pişirdim; lezzeti iki kat arttı. Bir diğer özelliği tereyağ ile yapılması ben zeytinyağı da kullandım. Ve en önemli özelliği acı olması ben suyuna hem acı salça hem de kuru biber attım mükemmel oldu.

Öncelikle özelliği bir gün önceden kuru fasulyeyi ıslatmak tüm gazından kurtarmak olmalı. Çok çabuk pişiyor.

Önce güvecimizi ocağın üzerine alalım ısınınca etleri atalım suyunu salıp çekene kadar kavuralım.

Soğanları yemeklik doğrayın suyunu çeken etlere ekleyin, yağları da ekleyip kısık ateşte kavurun.

Kavrulunca salçaları ekleyin. Kokusu çıkınca kuru fasulye ve doğranmış sarımsağı ekleyip bir 5 dk kavurun.

Sıcak su ekleyin. Kaynadıktan sonra altını en kısık ayara getirin özdeşerek pişirin.

Benim kuru fasulye 45 dk 1 saat arası pişti. Daha kısa da sürebilir.

Selanik Kabak Pabucaki



Malzemeler:

- 1 kilo yeşil kabak
 - 1 kilo Girit kabağı
 - 1 kalıp beyaz peynir
 - Yarım demet dereotu
 - Yarım demet taze nane
 - Yarım demet taze soğan
 - Karabiber
 - Kuru nane
 - Tuz
-
- Mısır turşusu
 - Çeri domates

Hazırlanışı:

Kabakları uzunlamasına ikiye kesin. Girit kabaklarının da baş kısmını kesin.

Kaynar suda hafif haşlayıp soğuk suya alın.

Süzüp çekirdekli kısımlarını kabak oyacağıyla temizleyin ve fırın tepsisine dizin.

Beyaz peyniri rendeleyin.

Beyaz peynir, kıyılmış dereotu , taze soğan, nane ve karabiberi bir kapta harmanlayın. Karışımı kabakların ortasına paylaşırın.

Kızgın fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin.

Kabakları servis tabağına alın.

Üzerine zeytinyağı gezdirerek servis yapın.

Kıymalı Domates orbasi



Malzemeler:

- 250 dana kıyma
- 1 adet kuru soğan
- 3 adet domates
- 3 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı salça
- 1 su bardağı tel şehriye
- Yarım ay bardağı sıvı yağ
- Karabiber
- Tuz
- 2 litre su

Üzeri İçin;

- Kuru nane

Hazırlanışı:

Tencerede sıvı yağ ve kıymayı kavurun.

Rendeleğiniz sarımsakları, soyduğunuz bütün soğanı (zerini entikleyip), rendelenmiş domatesleri, karabiber, tuz ve salçayı ekleyip kavurun.

zerine sıcak su ekleyin, kaynatın.

Kaynayan çorbanın üzerine şehriyeleri ekleyin.

Sunum kasesine aldığınız çorbanın üzerini kuru nane ile süsleyebilirsiniz.

Selanik Köftesi



Malzemeler:

- ½ kg. Kıyma
- 4 Adet Patlıcan
- 3 Adet Patates
- 1 ay Bardağı Süt
- 1 ay Bardağı Kaşar Peyniri
- 1-2 adet Domates
- 1-2 adet Yeşil Biber
- Tuz
- Sıvı yağ

Hazırlanışı:

4 adet patlıcan soyulur ve suda bekletilir, daha sonra yıkanıp yağda kızartılır, tepsiye dizilir. Sonra yarım kilo kıyma, tuz katılarak yoğurulur,

8 parçaya bölünen patlıcanların üstüne yerleştirilir.

Diğer tarafta haşlanan 3 adet patatesin içine 1 çay bardağı sütü koyup ve az miktarda tuz ekleyerek pre şekline gelene kadar karıştırılır.

Daha sonra patlıcanların üstüne konan kıymanın üstüne de patates püresi ve rendelenen 1 çay bardağı kaşar peynirini koyulur.

Tepsiye dizilen patlıcanlar domates ve biberle süslenerek fırına konur.

Pıştikten sonra servis edilir.

Selanik Usulü Kekikli Piliç



Malzemeler:

- 3 parça kalça (Bütün tavuk veya but da kullanabilirsiniz.)
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Yarım portakal suyu
- 1 yemek kaşığı kekik
- 1 tutam tuz
- 1 tutam taze çekilmiş karabiber

Hazırlanışı:

Tavuk parçalarını fırın tepsisine alın. Eğer bütün tavuk hazırlayacaksanız tavuğu iki parçaya kesip yerleştirin.

Tavuk parçalarının üzerine ve içerisine tuz ile karabiber serpiştirip tereyağı parçaları koyun ve üzerini alüminyum folyo ile kapatıp önceden ısıttığınız 200 C fırında 25-30 dakika pişirin.

25-30 dakika pişen tavuğu fırından çıkartıp, folyoyu kaldırın ve üzerine portakal suyu gezdirip, kekik serpiştirip 15-20 dakika üzeri kızaracak şekilde fırınlayıp sıcak servis yapın.

(Portakal yerine yarım limonun suyunu kullanarak da hazırlayabilirsiniz.)

KIKIRTMA



Malzemeler:

- 3-4 Adet Patates
- 2 Yemek Kaşığı Un
- 2 Adet Yumurta
- 1 Adet İnce Doğranmış Soğan
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Tatlı Kaşığı Kuru Nane (Varsa Taze Nane)
- 1 Tatlı Kaşığı Pul Biber
- Tuz
- 2-3 Yemek Kaşığı Zeytinyağı

Hazırlanışı:

Patatesler rendelenir. Yıkanır ve suyu süzdürölür. İçine ince doğranmış soğan ve diğer malzemeler ilave edilir.

Hepsi karıştırıldıktan sonra yağ tavaya dökölür. Isındıktan sonra harç tavaya boşaltılır.

Altı kızardıktan sonra balık tavası kapağı ile arkası çevrilir.

Arkası da kızartıldıktan sonra sıcak servis edilir.

Selanik Usulü Ekşili Köfte



Malzemeler:

- 750 gr az yağlı kıyma
- 1 kahve fincanı pirinç
- 2 orta boy havuç
- 1 orta boy patates
- Yeterince tuz

- Karabiber
- 1 adet kuru soğan
- 1 adet yumurta

Hazırlanışı:

Ayıklayıp yıkadığınız pirinci kıymanın tamamı ile yoğurun.

Ufak ufak toplar haline getirip derin bir tencerede kaynamakta olan, tuz ilave edilmiş 1,5 lt suya atın.

Soyulmuş havuç ve patatesleri tavla zarı büyüklüğünde keserek kaynamakta olan suya ilave edin.

1 adet soğanı da kaynayan suya atın.

Yarım saat kadar pişirdikten sonra biraz ılımasını bekleyip yarım limon suyu ve yumurta sarısını ıırparak hazırladığınız terbiyeyi azar azar yemeğe ilave edip bir taşım daha kaynatın.

Not:

Yemeğin kıvamının biraz daha koyu olması isterseniz hazırladığınız ufak köfteleri suya atmadan önce unlayabilirsiniz.

Kabaklı Pide



Malzemeler:

- 4 adet soyulup küçük doğranmış selanik kabağı
- 1 adet yemeklik doğranmış büyük boy soğan
- 2 adet ince doğranmış yeşil biber
- Yarım demet Maydanoz
- 2 yemek kaşığı yağ
- 1 tutam tuz, karabiber
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 yemek kaşığı maya
- 1 yemek kaşığı şeker
- 1 su bardağı ılık su
- 2 su bardağı un
- 1 tutam tuz

Hazırlanışı:

Kabağı hazırlamak için soğanı ve yeşil biberleri yağda sote edin. Salçayı ekleyip karıştırın.

Sırayla kabakları, tuz ve karabiberi ekleyin. Kıyılmış maydanozları da ilave edip altını kapatın. Soğumaya bırakın.

Hamuru hazırlamak için, su ile şekeri karıştırıp üzerine maya serpin.

Karıştırmadan sıcak bir yerde mayalanmaya bırakın.

Un ve tuzu azar azar ilave ederek yumuşak bir hamur yoğurun.

Hamur iki katı kabardıđında kűçük parçalar koparıp lahmacun gibi ama oval pideler ačın. zerine kabaklı harçtan 2 kařık koyup iyice yayın bűtűn hamurları bu řekilde bitirin 200 C derece önceden ısınmıř fırında 15 dakika piřirin.

Selanik Usulü Elbasan Tava



Malzemeler:

- 3 adet havuç
- 4 adet soğan
- 1 su bardağı bezelye
- 2 adet Patates
- 400 gr kuşbaşı et
- 125 Gr Sana Klasik

Sosu için:

- 3 orba kaşığı un

- 1 su bardağı yoğurt
- 1 adet yumurta

Üzeri için:

- Rendelenmiş kaşar peyniri

Hazırlanışı:

Eti haşlayın,yağı tavaya koyun ve eritin.

Soğanları atın ve kavurun.

Patatesleri küp küp doğranmış şekilde atın.

Havuçları da az haşlanmış haliyle küçük doğrayın ve tencereye ekleyin.

Tuz, karabiber ekleyip su koyun ve kaynamaya bırakın.

Eti ve sebzeleri kevgirle alın ve sularını süzün. Sonra bezelyeleri ilave edin.

Yoğurt, un ve yumurtayla sosu pişirin ve sebzelerin üzerine dökün.

180 C derecede fırında 25 dakika pişirin.

Selanik Usulü Etli Buryan Pilavi



Malzemeler:

- 1 kilo dana eti
- 4 bardak piriç
- 1 büyük kuru soğan
- 1 kaşık domates salçası
- 1 kaşık biber salçası
- Sıvı yağ
- Tuz
- Nane
- Karabiber

Hazırlanışı:

İlk olarak etlerimizi kuşbaşı büyüklüğünde doğruyoruz.

Sonrasında soğanımızı yemeklik doğrayıp, geniş bir tencereye alıyoruz.

Soğanlarımızı pembeleşene kadar kavurup, içerisine domates ve biber salçalarını ekleyip, birazda salçalarla kavurup, etleri içine atıyoruz.

Etleri de biraz kavurduktan sonra sıcak su döküp, etleri kaynamaya bırakıyoruz.

Etlerimizin tamamen pişmesi için sürekli suyunu kontrol edip, suyu bittikçe su koyuyoruz.

Bir yandan da pirincimizi yıkayıp, bir fırın tepsisine dümdüz olacak şekilde diziyoruz.

Haşlanan etlerimizin içine tuzunu atıp, pirincin üstüne güzelce dağıtıyoruz.

Sonrasında tencerede kalan suyu da etler gömülecek şekilde tepsiye döküyoruz.

Üstüne karabiber ve nane serpip, 200 C derecelik fırına atıyoruz.

Pirincin pişme durumuna göre eğer tencerede su kalmadıysa ve pirinç pişmediyse eklemeye devam edebilirsiniz.

Ardından suyunu çeken ve pişen yemeğimizi fırından alıp, 15 dakika dinlendirip servis edebilirsiniz.

SELANİK USULÜ KUZU KAPAMA



Malzemeler:

- 2 kilo kuzu eti
- 3 su bardağı pirinç
- 3 su bardağı et suyu
- 1,5 su bardağı su
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 10-15 yaprak taze nane
- Tuz

Hazırlanışı:

Kuzu etimizi kendi suyuyla kısık ateşte 30 dakika kadar sarartıp, 5-6 bardak kaynar su ve bir miktar tuz ekleyip bir saat kadar pişiriyoruz.

3 su bardağı pirincimizi güzelce yıkayıp süzuyoruz.

Süzülen pirinçlerimizi erittiğimiz tereyağımızla normal pilavda olduğu gibi kavurup, kaynar et suyumuzu, kaynar suyumuzu, tuzumuzu (et suyunda da tuz olduğu için çok tuz katmayın) ve ince ince kestiğimiz taze nanelerimizi ekliyoruz.

Pilavımızı 5 dakika kadar kaynatıp altını kapatıyoruz ve fırına vereceğimiz tepsiye döküyoruz.

Yani pilavımızı tamamen pişirmiyoruz sulu bırakıyoruz, çünkü fırında da pişecek.

Pilavımızın üzerine kuzu etlerimizi diziyoruz.

Önceden ısıtılmış 190 C derece fırında etlerimiz kızarana kadar yaklaşık 30 dakika pişiriyoruz.

Fırın Mantısı Börek Mantı Tarifi (Selanik)



Malzemeler:

- 4-5 su bardağı elenmiş Un
- yeteri kadar Su
- Tuz
- aralarına sürmek için 2 çorba kaşığı tereyağı

i malzeme:

- 250 gr kıyma
- 1 baş kuru soğan
- Tuz
- Karabiber

zerine:

- Sarımsaklı yoğurt

Hazırlanışı:

Elenmiş un tuz ve su ilavesi ile orta yumuşaklıkta yoğurulur ve dinlemeye bırakılır.

Kuru soğan az sıvı yağda kavrulur içine kıyma ilave edilerek kavrulmaya devam edilir. Tuz, karabiber ilave edilir.

Kıyma suyunu çekince ocağımız kapatılır.

Dinlenen hamurlardan pinpon topu gibi küçük bezeler alınır. Pasta servis tabağı büyüklüğünde hamurlar açılır.

Aralarına eritilmiş tereyağı çok fazla olmamak şartı ile sürülerek 12 kat yufka yapılır.

(ince ve küçük oldukları için 12 yufka fazla gelmiyor) En son yufkaya yağ sürülmez.

Hazırladığımız kat kat yufkalar hafif unlanarak büyütülür. Yeterince inceldiğinde önce şerit sonra kare kare hamurlar kesilir. Kesilen karelere iç malzeme konulur, karşılıklı uçlar birleştirilerek Mantı şeklinde kapatılır. Üzerlerine fırça yardımı ile tereyağı sürülür.

180 C derecede ısıtılmış fırına sürülür. Üzerleri hafif kızarıp kat kat ayrılan kıyır mantı hamurlarımız fırından alınır.

Üzerine servis zamanı sarımsaklı yoğurt ve kırmızı biberli yağ gezdirilir.

Not: Yemeğe oturmadan yoğurt dökmeyiniz. Çıtırılığını kaybeder ve yoğurdu emer. Fakat siz böyle seviyorsanız yoğurdunu emen ve büyüyen milföy gibi mantılarınız olacaktır.

Koulouri (Selanik simidi)



Malzemeler:

- 1 Su Bardağı Su,
- 1 Paket Maya,
- 2 Su Bardağı Un,
- 1 Tatlı Kaşığı Şeker,
- Zeytinyağı
- Deniz Tuzu.

Şurup İçin:

- 1 Su Bardağı Su,
- 2 orba Kaşığı Şeker

Üzeri İçin:

- Susam ve Haşhaş

Hazırlanışı:

1 paket mayayı 1 su bardağı su ile bir kap içerisinde birleştirin ve karıştırıp 10 dakika bekletin.

Bu sırada başka bir geniş kap içerisine 1 su bardağı su ekleyerek içerisine 2 çorba kaşığı şekeri ekleyin, karıştırın ve şurubu beklemeye bırakın.

Hazır hale gelen mayamız içerisine sırası ile un, şeker, deniz tuzunu ekleyin ve hamur kıvamını alana kadar yoğurun. Son olarak zeytinyağını ekleyerek biraz daha yoğurun ve mayalanması için üzerini örterek 30 dakika dinlenmeye bırakın.

Kabaran hamuru eşit parçalar halinde kesin ve parçaları yuvarlayarak simit şeklini verin.

Simitleri önce şekerli şuruba sonra da susama ya da haşhaşlara batırın ve tepsiye alın.

Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 15-20 dakika pişirin.

Selanik Usulü Krep



Malzemeler:

- 2 bardak Süt
- 5 yemek kaşığı margarin
- 2 su bardağı Un
- 3 adet Yumurta
- Şeker
- Tuz

Hazırlanışı:

Bir kapta süt, yağ, tuz ve şekeri ısıtın. Başka bir kaba unu koyun, üzerine yağ ve birer yumurta ekleyip karıştırın. Karıştırmaya devam ederken ılık süt karışımını ekleyin. Hamurun içinde yağ olduğu için sadece ilk krepı kızartırken tavayı yağlayın, bir sonrakilere gerek kalmıyor. Sıcak servis yapın.

Mafiş



6 kişilik, Hazırlama Süresi: 1 saat, Pişirme Süresi: 15 dakika

Malzemeler:

- 1 yumurta
- 1 ay kaşığı tozşeker
- 5 gr margarin
- 1 kahve fincanı su
- 1 su bardağı un
- Kızartmak için sıvı yağ

Şurup için

- 2 su bardağı şeker
- 2.5 su bardağı su
- 1 çorba kaşığı limon suyu

Hazırlanışı:

Yumurta, şeker ve oda ısısında yumuşatılmış margarini hamur yoğurma kabında çırpın.

Elenmiş unu ve suyu azar azar ekleyerek pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Hamuru top şeklinde toparlayıp üzerini nemli bir bezle örtün ve yarım saat dinlendirin.

Şurup için sos tenceresinde şekerli suyu kaynatın.

Limon suyu ekleyip bir taşım daha kaynatın.

Şurubu ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Hamuru un serpilmiş tezgâhın üzerinde ince bir yufka şeklinde açın.

Yufkadan bir parmak eninde şeritler kesip örgü gibi şekillendirin.

Kızgın yağda kızarttıktan sonra üzerlerine soğuk şurubu gezdirerek dökün.

Ilık servis yapın.

Selanik Baklavası



8 kişilik, Hazırlama Süresi: 1 saat, Pişirme Süresi: 45 dakika

Malzemeler:

- 1 kg tuzsuz baklava yufkası
- 850 gr ceviz içi
- 1 su bardağı tozşeker
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 5~6 karanfil
- 375 gr tereyağı
- 1 kahve fincanı sıvıyağ

Şurup için

- 1 kg toz şeker
- 3 su bardağı su
- 1 limonun suyu

Hazırlanışı:

Şerbeti için sos tenceresinde şekerli suyu kaynatın.

Limon suyunu ekleyip bir taşım daha kaynatın.

Şurubu ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Bir su bardağı şeker, tarçın, karanfil ve ceviz içini bir kaptan harmanlayın.

Yufkalardan birini tezgâhın üzerine alıp baklavayı hazırlayacağınız tepsinin büyüklüğünde açın.

Cevizli karışımın dokuzda birini serpiştirin.

Kalan yufkalara da iç malzeme bitinceye kadar (toplam dokuz kat olacak şekilde) aynı işlemi uygulayın.

Yufkaların üzerini büyük baklava dilimi şeklinde kesip kızgın tereyağını azar azar üzerine dökün.

Orta sıcaklıktaki fırında üzerleri kızarıncaya pişirin.

Fırından çıkarır çıkarmaz soğuk şerbeti üzerine dökün.

Soğuyunca dilimleyip servis yapın.

Hindistan Cevizli Selanik Tatlısı



5 kişilik, Hazırlama Süresi: 20 dakika, Pişirme Süresi: 25 dakika

Malzemeler:

Hamuru için

- 2 su bardağı mısır unu
- 1 su bardağı un
- 2 yumurta
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1/2 su bardağı toz şeker
- 1/2 çay bardağı

- Hindistan cevizi
- 1 ay kaşığı karbonat

Şerbeti için

- 1/2 kg toz Şeker
- 4 su bardağı su

Hazırlanışı:

Öncelikle Şerbeti hazırlamak için; su ve Şekeri orta boy bir tencereye aktarın.

Kısık ateşte, arada sırada karıştırarak kaynayıncaaya kadar pişirin.

Kaynadıktan 5 dakika sonra ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Hamuru için; mısır unu, un, yumurta, Şeker ve sıvı yağı derin bir kâseye aktarın.

Hindistan cevizi ve karbonatı da ekleyip yoğurun.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp avuç iinin arasında yuvarlayın.

Hazırlanan hamurları pişirme kağıdı serilmiş tepsiyeye aralıklı olarak dizin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, üzerleri altın sarısı oluncaya kadar 30 dakika pişirin.

Henüz sıcak haldeyken üzerine soğuk Şerbet gezdirip, Şerbeti çekmelerini bekleyin.

Dilerseniz üst kısımlarını Hindistan cevizi serpiştirerek süsleyebilirsiniz.

Hindistan Cevizli Selanik Tatlısının Püf Noktaları Nelerdir?

Hamurun lezzetini arttırmak için üzerini nemli bir bezle örtüp 20 dakika dinlendirin.

Tatlının pofuduk olmasını isterseniz, karışıma bir çay kaşığı kabartma tozu ilave edin.

Kıvamı yumuşak olursa, azar azar elenmiş un ekleyin.

Dilerseniz tatlının üst kısımlarını hindistan cevizi yerine ufalanmış ceviz ve fındık içi ile süsleyebilirsiniz.

Şekil vermek için bardak kenarlarını ve kurabiye kalıplarını kullanabilirsiniz.

Krema Dolgulu Baklava (Trigona Panoramatos)



Malzemeler:

- Baklava yufkası
- 200 gr tereyağı

Kreması için:

- 4,5 su bardağı süt
- 1 su bardağı Şeker
- Yarım su bardağı un
- Yarım su bardağı mısır nişastası
- 7 adet yumurta sarısı
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- Yarım paket vanilya

Şurubu için:

- 2,5 su bardağı Şeker
- 1,5 su bardağı su
- Yarım ubuk tarçın
- 3 adet karanfil
- 3-4 damla limon suyu

Hazırlanışı:

Öncelikle kremayı hazırlayıp buzdolabında soğumaya bırakıyoruz.

Bunun için 4 su bardağı sütün içine 1 su bardağı Şeker ekleyip kaynaması için bekliyoruz.

Geniş bir kapta kalan yarım su bardağı süt ile un ve mısır niŐastasını iyice karıştırıp, 7 adet yumurta sarısını ekleyip karıŐtırmaya devam ediyoruz.

Kaynayan sütten azar azar karışıma ekleyip, karışımı sütün içerisine yavaŐça ilave edip iyice karıştırarak orta ateşte göz göz olana kadar karıştırarak pişiriyoruz.

Son olarak 2 yemek kaşığı tereyağı ve vanilyayı ekleyip, 2-3 dk daha karıştırıp ve ocağın altını kapatıyoruz.

Soğuması için baŐka bir kaba alıp üzerini streç film ile kapatıp, buzdolabında bekletiyoruz.

200gr tereyağını eritin. 1 adet Baklava yufkasını yağlayıp ikiye katlayın.

Üzerine tekrar tereyağı sürüp bıçak yardımı ile ikiye kesin.

Daha küçük genler elde etmek isterseniz  parçaya bölebilirsiniz.

Tepsiye yağlı kâğıt serip gen baklavaları dizin son kez üzerine de tereyağı sürün.

180 derece fırında 20 dk kadar kızarana kadar pişirin.

Şerbeti için; tüm malzemeleri bir tencere içerisinde kaynatın.

Soğuması için bekletin.

Soğuduktan sonra bir köşesinden bıçak yardımı ile kesin. Açılması gereken köşenin biraz daha kabarık olduğunu göreceksiniz.

Şerbet ılık olunca gen baklavaların şerbetin içine atın.

Daha sonra bir süzgeçte bekleterek şerbeti iyice akıtın.

Son olarak sıkma torbası yardımıyla içini soğumuş krema ile iyice doldurun.

zerine isterseniz, normal bademin kabuklarının soyulup ince ince dilimlenmiş hali olan, file badem serpebilirsiniz.

Barbuşka Tatlısı - Selanik



Malzemeler:

- 3 orba Kaşığı Tereyağı
- 3 Su Bardağı Su
- Mısır Unu (Aldığı Kadar)
- Buğday Unu (Aldığı Kadar)
- 1 Su Bardağı Dövülmüş Ceviz İçi
- 2 Su Bardağı Toz şeker

Hazırlanışı:

Tereyağ ile ceviz içini kavuralım.

Suyumuzu ilave edelim.

Buğday unu ve mısır ununu eşit miktarda karıştıralım.

Daha sonra buğday ve mısır unu karışımını azar azar kaynamakta olan suya ekleyelim.

Topaklanmaması için devamlı karıştıralım.

Muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırarak pişirmeye devam edelim.

Kaselere koyup soğumaya bırakalım.

Ceviz ve nar ile süsleyerek servis edelim.

Selanik Gevreği



Malzemeler:

- 4 Adet Yumurta
- 1 Su Bardağı Toz Şeker
- $\frac{2}{3}$ Su Bardağı Ayđıçeđi Yağı (veya Tereyağı da eritip ekleyebilirsiniz)
- 1 Yemek Kaşığı Elma Sirkesi
- 4 Su Bardağı Un
- 1 Tatlı Kaşığı Kabartma Tozu
- 1 Su Bardağı İri ŐekilmiŐ Fındık
- 1 Su Bardağı Kuru Üzüm
- 1 Su Bardağı İri ŐekilmiŐ Ceviz
- 1 Portakal Kabuğu Rendesi
- 1 Su Bardağı File Antep Fıstığı

Hazırlanışı:

Selanik gevreği yapılışı için öncelikle 4 adet yumurtayı 1 su bardağı toz Şeker ile beyazlaşıncaya kadar ırpıyoruz.

Ardından sıvı malzemelerden ayııek yağını ve 1 yemek kaşığı elma sirkesini ekleyip tekrar ırpıyoruz.

Elediğimiz unu ve kabartma tozunu ilave edip ıspatula ile karıştırıyoruz (hamurun kıvamına göre unu azar azar ilave ediniz).

Ardından kalan tüm malzemeleri ilave edip ıspatula ile tekrar karıştırıyoruz

(cevizin ve fındığın tadının daha baskın olmasını istiyorsanız biraz kavurduktan sonra çekip ilave ediniz).

Hamurun kıvamı, kek hamuru kıvamından biraz daha sert kıvamda olacak.

Ama elimizle Şekil verebileceğimiz katı bir kıvam almayacak.

Hamurumuzu yağlı kâğıt ile kapladığımız dikdörtgen fırın kabına döküp yayıyoruz.

Önceden 160 C'da ısıtılmış fırında 25-30 dk. pişiriyoruz.

Ardından fırından çıkarıp soğutuyoruz

Keskin bir bıçak yardımıyla dilimleyip tekrar yağlı kâğıt serdiğimiz tepsiye dilimleri alıp önceden 170 C'da ısıtılmış fırında 20 dk. pişiriyoruz

Soğuduktan sonra servise sunuyoruz.

Selanik Usulü Peynir Tatlısı



Malzemeler:

- 1/2 kg beyaz peynir,
- 125 gram pirinç unu,
- 1 orba kaşığı karbonat,
- 10 yumurta,
- Yeteri kadar zeytinyağı,
- 2,5 litre su,
- 1 kg Şeker,
- 1 limonun suyu.

Hazırlanışı:

Beyaz peynir dilim dilim kesilir ve tuzunun çıkması için iki saat kadar sıcak suyun içinde bırakılır.

Bu surenin sonunda sudan çıkarılır, ezilerek ince delikli tel süzgeçten geçirilir ve büyükçe bir porselen kâseye konur. Ezilmiş

peynir tahta bir kaşıkla hafif hafif karıştırılırken karbonatla karıştırılmış olan pirinç unu bir elekten elenerek azar azar katılır.

Unla peynirin karıştırılması sona erince buna teker teker kırılarak yedirilen yumurtalar katılır.

Yumurtaların tamamı da katılıp karıştırdıktan sonra, zeytinyağına bulanmış iki el arasına alınan yumurta iriliğindeki hamur parçaları iki avuç arasında hafifçe yuvarlanır ve iki avuç arasında bastırılarak yassılaştırılır. Yassılaştırılan hamurlar zeytinyağına bulanmış bir tepsiye dzenli bir biçimde yerleştirilir.

Sonra tepsi orta ısılı bir fırına sürülür.

Tepsi fırında 40-50 dakika tutulduktan sonra hamur nar gibi kızarıp pişince fırından çıkarılır.

Tepsi fırından çıkarılır çıkarılmaz, hamurların üstüne gezdirilerek 2 bardak kadar sıcak su dökülür.

(Önceden, 2,5 litre suyun içine şeker ve limon suyu katılıp kaynatılıp karışım koyu bir kıvama gelinceye kadar ateşte tutularak şerbet hazırlanır).

Tepsi kuvvetli bir ateşe oturtulur ve önceden hazırlanmış şerbeti de döküldükten sonra kaynamaya bırakılır.

Tatlıların her bir yanları beşer dakika kaynatıldıktan sonra tepsi ateşten indirilir ve soğumaya bırakılır.

Tatlı soğuyunca tabaklara boşaltılır ve genellikle kaymaklı olarak servis yapılır.

Sütlü Selanik Tatlısı



Malzemeler:

- ½ Paket tereyağı (125 gr.)
- 3 Su bardağı un
- 1 Çorba kaşığı pudra şekeri

Muhallebisi İçin:

- 2,5 Su bardağı süt
- 3 Adet yumurta
- 1 Kahve fincanı buğday nişastası
- ½ Çay kaşığı tuz

Şerbeti İçin:

- 1,5 Su bardağı toz şeker
- 1,5 Su bardağı su
- 1 Tatlı kaşığı limon suyu

Hazırlanışı:

Yoğurma kabına yumuşak tereyağı, elenmiş un ve pudra şekeri konur, yoğrulur.

Hamur yağlanmış k¼¼¼¼¼, kenarlı fırın tepsisine bastırarak yerleştirilir.

185 C fırında pembe renkte pişirilir.

Tencereye soğuk s¼¼¼¼¼, buğday nişastası, tuz konur, orta ateşte muhallebi kıvamına gelene kadar, karıştırarak pişirilir.

Ocaktan alına muhallebi biraz ılıtılır. zerine başka bir kaptta ırpılmış yumurtalar eklenir, iyice karıştırılır.

Hazırlanan muhallebili karışım fırından ırkan pişmiş hamura d¼¼¼¼¼.

Tepsi tekrar fırına verilir, muhallebi, fırın s¼¼¼¼¼ gibi yanık bir g¼¼¼¼¼ alana kadar pişirilir.

Tatlı fırından ırkıp soğurken, şerbet hazırlanır; su ve şeker kaynatılır, kıvam alınca limon suyu ilave edilir, 5 dakika daha kaynatılır.

Soğumuş tatlı dilimlenir, üzerine sıcak şerbet gezdirilir.

En az bir g¼¼¼¼¼ dinlendirilir, ikram edilir.

Selanik Tatlısı (Karidopita)



Malzemeler:

- 12 adet yumurta
- ½ su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı galeta unu
- 1 paket kabartma tozu
- ½ çay kaşığı tarçın
- ½ çay kaşığı toz karanfil
- 1 kahve fincanı dolusu iri kıyılmış ceviz
- 1 çorba kaşığı tepeleme kakao

Şerbet için:

- 1'er su bardağı su ve toz şeker
- 1 adet çubuk tarçın
- 4 damla limon suyu

Üzeri için:

- 1 kahve fincanı irice kıyılmış ceviz

Hazırlanışı:

Yumurta ve toz şekeri çırpın.

Kalan malzemeyi ilave edip kaşık yardımıyla karıştırın.

Yağlanmış fırın kabına döküp, 180 C fırında 45 dakika pişirin.

Şerbet için su, tozşeker ve tarçını kaynatın.

Ocaktan almaya yakın limon suyu ilave edip ocaktan kaldırın.

Tarçını çıkarın.

Sıcak tatlının üzerine soğuk şerbeti gezdirin.

Şerbeti çekince ceviz serpip servis yapın.

Ballı Sütlaç (Rizogalo)



4 kişilik

Malzemeler:

- 5 su bardağı tam yağlı süt
- ¼ fincan pudra şekeri
- 1 çay kaşığı vanilya ezmesi
- 3 şerit limon kabuğu rendesi

- ¼ fincan bal + servis ederken üstüne
- 1 su bardağı Risotto Arborio Pirinci
- 2 yumurta sarısı
- 1 ay kaşığı mısır unu

Servis ederken:

- Ev yapımı vişne Reçeli

Hazırlanışı:

Sütü derin bir tencereye boşaltın, pudra şekeri, vanilya ezmesi, bal ve limon kabuğu rendesi ekleyin.

Orta ateşte kaynattıktan sonra düşük bir ısıya getirerek pirinci yavaş yavaş karıştırın.

Ara sıra karıştırarak 20 dakika pişirin.

Bir kâsede yumurta sarısını ve mısır ununu birlikte çırpın.

Bir ölçüm kabı kullanarak, pirinç karışımından 1/2 su bardağı sütü alın ve yumurta sarısına ekleyerek çırpın.

Yumurta karışımını pirinç karışımına boşaltın. Tahta bir kaşıkla karıştırdıktan sonra kıvamı koyulaşıncaya kadar, yaklaşık 10 dakika ateşin üzerine geri koyun.

Rizogalo'yu servis kaselerine alın.

Servis yapmadan önce 2 saat buzdolabında saklayabileceğiniz gibi sıcak olarak da tadını çıkarabilirsiniz.

Üzerine bal ve/ya da vişne reçeli koymayı unutmayın.

İpucu: Limonunuz yerine portakal da kullanabilirsiniz.

Machalempi / Malempi masticha (Sakızlı Muhallebi)



6 kişilik, Hazırlama Süresi: 5 dakika + Pişirme Süresi: 20 dakika + Soğuma Süresi

Malzemeler:

- 5 bardak (1200 ml) Süt: Sakız: 4 orta gözyaşı
- 4 Orta büyüklükte damla Sakız
- 1 Bardak Şeker
- 6 Yemek Kaşığı Un
- 1 Yemek Kaşığı Mısır Unu
- 3 Yemek Kaşığı Tereyağı

Garnitür İçin (İsteğe Bağlı):

- Antep fıstığı veya Göl şurubu

Hazırlanışı:

1. 1-2 orba kaşığı şekeri ve damla sakızını blenderde karıştırın. Daha sonra kullanmak üzere bir kenara koyun.
2. Unu ve mısır ununu eleyip bir kenara koyun.
3. Tereyağını bir tencereye koyarak orta ateşte karıştırarak eritin. Unu bir kerede ekleyin ve yaklaşık 1 dakika karıştırarak pişirin.
4. Karışımı s¼rekli karıştırarak s¼t¼ ekleyin (s¼t ılık veya oda sıcaklığında olmalıdır). şeker ve sakızı da ekleyin.
5. Orta ateşte s¼rekli karıştırmaya devam edin. Tatlı kaynamaya başladığında, karıştırmaya ara vermeden 10 dakika pişirin.
6. 10 dakika sonunda, ateşin indirip kaselere paylaştırın (yaklaşık 250 ml'lik 6 kase). Soğumaya bırakın (¼st¼n¼n sertleşmesini önlemek için iyice ¼rt¼n). Arzu ettiğiniz takdirde ¼st¼ne antep fıstığı veya g¼l şurubu eklenebilir.

Bougatsa Tatlısı



Yunanlıların lezzetli kahvaltısı olan, genelde Selanik böreği olarak bilinen, önce muhallebisini hazırlayıp daha sonra baklava yufkalarının arasına koyup fırında pişirilen Bougatsa'nın tarifi aşağıdadır.

Malzemeler:

- 100 gram tereyağı
- ½ paket baklava yufkası

Muhallebisi için malzemeler:

- 3,5 su bardağı süt
- 3 su bardağı toz şeker

- 1 ay kaşığı damla sakızı
- 1 adet çubuk vanilya
- 200 gram tereyağı
- 2,5 su bardağı irmik
- Tuz
- Tarçın
- Pudra şekeri

Hazırlanışı:

Muhallebisi için bir tencerenin içine 3,5 su bardağı süt dökün. 3 su bardağı toz şeker ekleyin. Tahta kaşıkla sütü ve şekeri karıştırın. Çırpma teli de kullanabilirsiniz. Süt ısındıktan sonra içine 1 çay kaşığı damla sakızı ekleyin. Çırpma teli ile karıştırmaya devam edin. Süt kaynamaya başladıktan sonra içine 2,5 su bardağı irmik ekleyin ve karıştırmaya devam edin. 1 adet çubuk vanilyayı ortadan ikiye ayırın ve tencereye atın. Biraz tuz ekleyin. Sürekli olarak muhallebiyi karıştırın. Vanilya çubuklarını çıkartabilirsiniz. 200 gram tereyağı ilave edin ve iyice karıştırın. Karışım muhallebi kıvamına geldikten sonra ocağı kapatın ve tencereyi soğumaya bırakın. Bir sos tenceresinin içine 100 gram tereyağı koyun ve eritin.

Fırın tepsisinin üzerine yağlı pişirme kağıdı koyun. Kağıdın zerine baklava yufkası koyun. Baklava yufkasının yarısı içeride yarısı dışarıda olsun. 4 tane daha baklava yufkasını dışarı sarkacak şekilde koyun. Eritmiş olduğunuz tereyağını fırça yardımıyla iteki yufkaların üzerine bolca sürün. Bütün muhallebiyi içerisine koyun ve eşit şekilde tepsiye yayın. Dışta kalan yufkaları tek tek ortaya doğru kapatın ve üstlerine tereyağı sürün. En üstüne 1 tane daha

yufka koyun. Aynı şekilde bu yufkayı da yağlayın. 200 derecelik fırında 12-13 dakika kadar pişirin. Piştikten sonra üzerine tarçın ve pudra şekeri serpin.

Kakaolu Biscotti (Selanik Gevreği)



Malzemeler:

- 100 gr oda ısısında margarin
- 2 su bardağı un
- 2 tepeleme yemek kaşığı kakao
- 1 ay kaşığı kabartma tozu
- 1 silme tatlı kaşığı karbonat
- ay kaşığı ucuyla tuz
- 1 su bardağı tozşeker
- 2 adet yumurta
- 1 adet yumurta akı
- 1 su bardağı iri kıyılmış kavrulmuş fındık

Hazırlanışı:

Un, kakao, karbonat, kabartma tozu ve tuzu birlikte bir kaba eleyin.

Margarin yağını hamur karıştırma kabına alıp mikserle kabarana kadar çırpın.

Toz şekeri ilave edip eriyip karışana kadar tekrar çırpın.

Yumurtaları (tek yumurta akı hariç) tek tek ilave edip yedirene kadar çırpmaya devam edin.

Elediğinizi un karışımını ilave edip tahta kaşıkla karıştırıp harca yedin.

Fındıkları da ilave edip karıştırın.

Fırın tepsinize tercihen fırın kâğıdı ile kaplayın veya yağlayın.

Elinizi unlayıp hamuru kalın bir rulo haline getirin. Verev olarak ikiye kesip aralıklı olarak tepsiye aktarın.

Üzerine hafif çırpıtığınız yumurta akını sürüp toz şekeri serpiştirin.

Önceden ısıtılmış 170 C fırında 25 dakika kadar pişirin.

Fırından çıkarıp 10-15 dakika dinlendirin. Verev olarak 1-2cm kalınlığında kesip tekrar tepsiye dilim dilim yerleştirin.

150 C dereceye dűřürdüđünüz fırında 25-30 dakika daha pişirip fırından alın.

Selanik Helvası



Malzemeler:

- 1 su bardağı buğday nişastası
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı su
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 3 yemek kaşığı badem esansı

Hazırlanışı:

Derin bir kapta nişasta şeker ve soğuk suyu hiş topaksız hale gelene kadar iyice karıştırın.

Derin bir teflon tavada tereyağı eritin. Erimiş olan yağa nişastalı karışımı dökün.

Orta dereceli ısıda sürekli karıştırarak kavurun. Helva kıvamını alana kadar kavurmaya devam edip ocaktan alın.

Ilıma bırakın oda sıcaklığına geldiğinde servise hazırlayın ve her porsiyonun üzerine badem koyup servis edin.

Kavala Kurabiyesi



Malzemeler:

- 250 g oda sıcaklığında (çikolata kreması kıvamında) tereyağı,
- 4 su bardağı un,
- 2 su bardağı çiğ badem,
- 3 büyük boy yumurtanın akı,
- 1 çay bardağı pudra şekeri,
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu,

Üzeri için:

- Bolca pudra şekeri.

Hazırlanışı:

Bademlerin yarısını 'rondo'da irice çekin,

Diğer yarısını bıçakla ikiye bölün,

Bademleri geniş bir tavaya alıp orta hararetli ateşte 1 dk. kavurun,

Üzerine unu ekleyip 8-10 dk kadar sık sık karıştırarak kavurun (renginin değişmesi şart değil), Ateşten alıp geniş bir karıştırma kabına aktarın ve soğumasını bekleyin,

Soğuyunca içine pudra şekeri ve kabartma tozunu ekleyip harmanlayın,

Ortasını çukur yapıp yumurta akları ve tereyağı ekleyin,

Hamur toparlanana kadar yoğurun,

Hamuru tezgâhın üzerine alıp 0,5 cm kalınlığında açın ve ay şeklindeki kurabiye kalıplarıyla kesin, Kurabiyeleri yağlı kâğıt serilmiş bir tepsiye dizin,

180 C derecede önceden ısıtılmış fırında pişirin,

Fırından çıkarıp üzerlerine bolca pudra şekeri serpin,

Soğuduktan sonra servis yapın.

Kavala Kurabiyesi'ni diğer kurabiyelerden ayıran kendine has bir ön hazırlık aşaması vardır. Normal kurabiyelerde olduğu gibi un gerekli diğer malzemelerle karıştırılıp hamur yapılmaz. Un önce aheste aheste kavrulur, o kendine has kokusunu alır. Hazırlama aşaması sonra başlar.

Baştan uyarayım biraz meşakkatli bir tarif. Ama buna değeceğinden şüpheniz olmasın. Değişik bir teknikle yapıldığı için elimden geldiğince dikkat etmeniz gereken noktaları paylaşmaya çalışacağım.

Öncelikle bademlerden başlayalım. Kesinlikle çiğ badem kullanmalısınız. Piyasada satılan kavrulmuş bademler tuzlu oldukları için zaten uygun olmayacaktır bu kurabiye için. 2 su bardağı badem yaklaşık 200 g geliyor. Satın alırken işinizi kolaylaştıracaktır bu bilgi. Bademleri olabildiğince iri parçalar halinde kullanmalısınız. Ama tamamını ikiye bölünmüş olarak kullanırsanız hamur toparlanmaz. O yüzden ben yarısını iri iri çektim, diğer yarısını da bıçakla ikiye böldüm. Çok başarılı sonuç aldım. Bademleri undan önce 1 dk. kadar tek başlarına kavurdum undan biraz daha iyi kavrulmuş olmaları için.

Ardından unu ekledim. Unu kavururken sabit ısı kullanmak yerine ısıyla sürekli oynamalısınız. Örneğin biraz arttırıp altı kahverengileşmeye başlayınca tamamen kısıp unu hızlıca karıştırmalısınız. Sürekli karıştırmamalısınız. Sürekli karıştırsanız un ısı kaynağı tavayla temas etmeye zaman bulamaz ve dolayısıyla kavrulamaz. Unun tamamen kavrulmasına gerek yok, kavrulmuş un kokusu almaya başlamanız kafi. Unun cinsine göre rengi sararabilir veya rengi değişmeyebilir, renginin mutlaka değişmesini beklemeyin. Sıvı malzemelerle birleştikten sonra rengi koyu kahveye dönecek zaten. Kavrulma süresi yaklaşık 8-10 dk. sürüyor. Bu sürede asla başından ayrılmayın, eliniz spatulada, spatula, unun içinde olsun daima. Ama sürekli karıştırmayın. Bir tur karıştırp 5 sn kadar bekleyin ve tekrar karıştırn.

Unun soğuması yaklaşık 1-1,5 saat sürüyor, acele edip soğumadan yoğurmaya başlamayın hamuru.

Tereyağın mutlaka ama mutlaka ama mutlaka oda sıcaklığında olması gerekiyor. Oda sıcaklığında tereyağ kahvaltılık çikolata kreması kıvamında yumuşacık tereyağdır. Dolaptan aldığınız veya dışarıda yeterince bekletmediğiniz tereyağ kullanırsanız hamuru toparlayamazsınız. Tam tersi şekilde eritilmiş tereyağ kullanırsanız da hamuru toplayamazsınız. Un kavrulmuş olduğu için hamur tane tane ayrılmaya çok müsait oluyor, tereyağ konusunda ufak bir hata veya "aman n'olcak canım" yaklaşımı emeğinizi de malzemenizi de heba eder.

Yumurtalarınız küçükse eğer 4 yumurta akı kullanabilirsiniz. Hamuru bir arada tutan şey tereyağdan sonra yumurta akı olduğu için miktarı önemli. Önce 3 yumurta akı ekleyin, hamuru toparlayamazsanız bir tane daha ekleyin.

Hamuru açarken tezgaha un serpmenize gerek yok, hamur oldukça yağlı olduğu için yapışmıyor zaten. Keserken bence imkanınız varsa kurabiye kalıbı kullanın. Su bardağının kenarları yeterince ince olmadığı için kalın bademlere denk gelen yerlerde hamuru dağıtacaktır. Kurabiye kalıbı bademe denk gelse de bastırđığınızda bademi kesebiliyor.

Pudra şekerini kurabiyeleri fırından çıkarır çıkarmaz serpebilirsiniz, 180 derecede piştiği için pudra şekerini eritmez.

Sıcağı sıcağına bir araya geldiği için pudra şekeriyile daha iyi yapışır.

Derleyen
Ferruh DİNÇHAL

Selanik Muhacir Mutfağı



ekitap.ayorum.com