



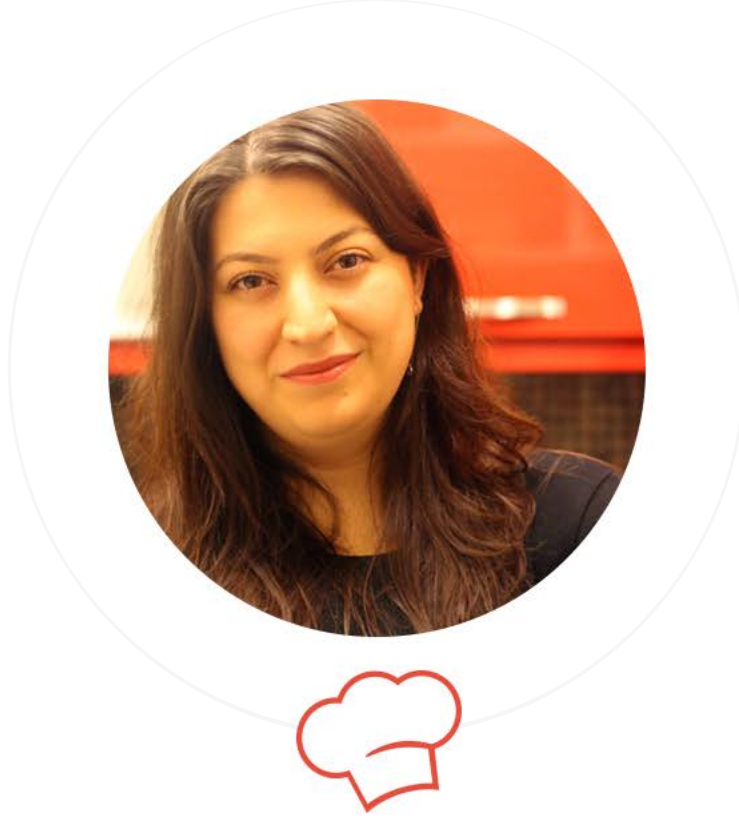
# Tugba'nın Mutfağı



[www.facebook.com/tugbaninmutfagindan](https://www.facebook.com/tugbaninmutfagindan)

Yemek Tarifleri





## TUĞBA YEŞİLBAŞ

**Aşk kokan Şubat ayından hepinize Merhaba;**

Bu sayımızda da ekonomik ve pratik tarifler hazırladım sizlere.  
Dergimizde ki pratik tarifleri kısa sürede hazırlayarak uzun süre övgü  
toplayabilirsiniz. Hepsinize şimdiden kolay gelsin.





## İÇİNDEKİLER

- 02 / PORTAKAL REÇELİ
- 03 / FİNCAN KURABİYESİ
- 04 / MOR BULGUR SALATASI
- 05 / SÜT SİMİT
- 06 / EV YAPIMI ÖRGÜ EKMEK
- 07 / ÇİKOLATA SOSLU KEK
- 08 / HUMUS
- 09 / RENKLİ PATATES TOPLARI
- 10 / HAŞHAŞLI VE VİŞNE MARMELATLI KURABİYE





## PORTAKAL REÇELİ

### Malzemeler:

1 Kilo Toz Şeker, 6 Tane Portakal, 4 Çay Fincanı Su, 1 Tane Limon,

### Yapılışı:

Portakalların dilim dilim kabuklarını ayıralım. İğneye iplik geçirelim portakal kabuklarını ipe dizelim. Tencereye su dolduralım ve kaynatalım. Kaynayan suya, ipe dizdiğimiz portakal kabuklarını ilave edip kaynatalım ki acı suyu çıksın. Diğer tarafta, tencereye şekeri alalım, üzerine suyu ilave edip karıştırarak kaynatalım, kaynayan suya haşlanmış olan portakal kabuklarını alalım. Kıvam alana kadar kaynatalım, ocaktan indirmeden 5 dakika önce, limon suyunu ilave edelim. Ilıklaşınca kavanozlara doldurabiliriz.

Afiyet olsun.





## FİNCAN KURABIYESİ

### Malzemeler:

250 Gram Margarin, 1 Su Bardağı Pudra Şekeri, 1 Paket Vanilya, 1 Çay Bardağı Sıvıyağ, 3-4 Su Bardağı Un, 1 Çay Bardağı Sıvıyağ, Dilerseniz üzeri için kırmızı şeker hamuru.

### Yapılışı:

Oda sıcaklığında ki margarini yoğurma kabında iyice ezelim. Üzerine sıvıyağ, pudra şekeri, vanilya koyup azar azar yumuşak bir hamur elde edene kadar un ekleyelim. Kurabiye hamurumuza kabartma tozu eklemiyoruz çünkü kurabiyenin kabarıp şeklinin dışına çıkmasına sebep olur. Hamurumuza kalıpla şeklini verip 200 derecede 20 dakika pişiriyoruz. Dilerseniz şeker hamuru ile kurabiyenizi süsleyebilirsiniz.

Afiyet olsun.





## MOR BULGUR SALATASI

### Malzemeler:

1 Buçuk Su Bardağı Yemeklik İri Bulgur, 3 Bardak Şalgam Suyu, 7-8 Adet Kornişon Turşu, 250 Gram Haşlanmış Tavuk Göğüsü, 1 Su Bardağı Mısır, Yarım Demet Dereotu, 8-10 Dal Maydanoz, 1 Tatlı Kaşığı Nar Ekşisi, 2 Yemek Kaşığı Zeytinyağı

### Yapılışı:

Küçük bir tencerede bulgur ve şalgam suyunu koyarak bir taşım kaynatıyoruz. Kaynayan bulguru ara ara karıştırarak pişirip soğumaya bırakıyoruz. Diğer tüm malzemeleri ince ince kıyarak harmanlıyoruz. Tavukları da didikleyip soğumuş ve şişmiş olan bulgura ekleyerek ince kıyılmış harca ilave ederek karıştırıyoruz. Nar ekşisi, zeytinyağı ve tuz da ekleyerek servis yapıyoruz.

Afiyet olsun.





## SÜT SİMİT

### Malzemeler:

#### Hamuru için:

1 Su Bardağı Ilık Süt, 1 Kutu Süt Kreması, 1 Paket Instant Maya, 2 Yemek Kaşığı Şeker, 1 Adet Yumurta, 2 talı Kaşığı Tuz, 5 Yemek Kaşığı Ay Çiçek, 1 Adet Yumurta, Alabildiği Kadar Un.

#### Üzeri için:

1 Su Bardağı Pekmez, 3 Su Bardağı Su, Kavrulmuş Susam

#### Yapılışı:

Hamur malzemelerinin hepsi derin bir kaba koyup unu azar azar ekliyoruz. Süt kreması ve süt ılatılmış olarak konduğu için hamur yumuşak bir kıvamda fakat ele yapışmayacak özellikte olana kadar yoğuruyoruz. Yaklaşık 10- 15 dakika dinlenmeye bırakıyoruz. Dinlenmiş hamurdan iki ufak parça koparıp elle ip biçiminde uzatıyoruz, iki hamur parçamız içinde aynı işlemi tekrarlıyoruz. Yanyana getirilip örgü biçiminde sararak uçlarını birleştiriyoruz. Ardından simiti bir kaba hazırlanan pekmez ve su karışımına daha sonrada susama batırılıp yağlanmış tepsiye diziyoruz. Aynı işlemi hamur bitene kadar tekrarlıyoruz.

Afiyet Olsun.





## EV YAPIMI ÖRGÜ EKMEK

### Malzemeler:

2 Su Bardağı Süt, 2 Yemek Kaşığı Kuru Maya, 1 Yemek Kaşığı Şeker, Alabildiği Kadar Un, Susam, Tuz, Çörek Otu

### Yapılışı:

Sütü biraz ısıtıp içine şeker ve kuru mayayı ekliyoruz. Yoğurma kabına un ve tuz koyup sütü ekleyerek yoğuruyoruz. Oldukça yumuşak bir hamur hazırlayıp yarım saat mayalanması için bekllettikten sonra dilediğimiz şekli verip ekmeğimizi 170 derecede 30-40 dk kadar pişiriyoruz.

Afiyet olsun.





## ÇİKOLATA SOSLU KEK

### Malzemeler:

5 Adet Yumurta, 2 Su Bardağı Toz Şeker, 1 Su Bardağı Süt, 1/2 Su Bardağı Toz Sıvıyağ,  
1 Paket Toz Çikolata Sosu, 1 Paket Vanilya, 1 Paket Kabartma Tozu, 2 Su Bardağı Un

### Yapılışı:

Yumurta ve şeker 5 dakika yüksek devirde ayarlı mikserde çırpıyoruz. Süt ve sıvıyağı da ekleyerek 2 dakika daha çırpıyoruz. 1 paket toz çikolata sosunu, vanilyayı ve kabartma tozunu karışımımıza ekleyip azar azar unu ekliyoruz. Kekimizi pişireceğimiz kalıbı margarin ile yağlıyoruz. Önceden ayarlı 200 derece fırında 30-35 dakika kekimizi pişiriyoruz.

Afiyet olsun.





## HUMUS

### Malzemeler:

**500 Gram** Nohut, (Haşlanıp kabukları soyulmuş hali ile 2 su bardağı)

**2 Çay Bardağı** Ilık Su, **1/2 Çay Bardağı** Tahin, **1 Çay Kaşığı** Kimyon, **4 Çorba Kaşığı** Limon Suyu **3-4 Diş** Sarımsak (Ezilmiş), Tuz

### Yapılışı:

Nohutlarımızı bir gece önceden ıslatıyoruz. Düdüklü tencerede 25 dakika pişiriyoruz. (Nohutlar çatlasın ve kabukları kolay çıkarılabilecek bir hal alsın.) Kabuksuz nohutları 3 çay bardağı su ile tencereye alıp kaşıkla ezerek suyunu nohutumuza kıvam veriyoruz. Ateşten aldığımız nohuta tahin, limon suyu, ezilmiş sarımsak, tuz ve kimyonu ekleyip iyice karıştırıyoruz. Humusumuzu servis tabağına alıp dilediğimiz şekilde süsleyerek servis ediyoruz.

Afiyet olsun.





## RENKLİ PATATES TOPLARI

### Malzemeler:

6 Adet Orta Boy Patates, 2 Yemek Kaşığı Tereyağ, 4 Yemek Kaşığı Zeytinyağı, 1 Adet Havuç,  
1 Su Bardağı Mor Lahana Rendesı 1/2 Demet Dereotu, Tuz

### Yapılışı:

Patatesleri haşlayıp soyduktan sonra sıcakken tereyağ, zeytinyağı ve tuzu ekleyip püre haline getiriyoruz. Püreyi üçe bölüyoruz. İlk püreyi rendelenmiş havuç ile karıştırıyoruz. İkinci ayırdığımız püreyi mor lahana rendesi ile karıştırıyoruz. Son püremizi dereotu ile karıştırıyoruz.

Pürelerimizden yuvarlak toplar hazırlayıp servis tabağımıza diziyoruz. Salatamızı soğuk servis ediyoruz.

Afiyet Olsun.





# HAŞHAŞLI VE VİŞNE MARMELATLI KURABİYE

## Malzemeler:

200 Gram Margarin, 1 Çay Bardağı Pudra Şekeri, 1 Adet Yumurta, 1 Çay Bardağı Sıvıyağ, 4 Su Bardağı Un

## Üzeri için:

1 Su Bardağı Mavi Haşhaş, Vişne Marmelatı

## Yapılışı:

Oda ısındaki margarini, sıvıyağını, yumurtayı, pudra şekeri ve unu yoğurma kabında yoğuruyoruz. Hamurumuzu yarım saat dinlendirdikten sonra ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlak bir şekil vererek haşhaşa bulayıp ortasını çukurlaştırıyoruz. Yağlı kağıt serdiğimiz fırın tepsisindeki kurabiyelerimizi 180 derece ayarlı fırında 20 dakika kadar pişiriyoruz. Fırından çıkardığımız kurabiyeleri 10 dakika beklettikten sonra ortalarına marmelatımızı koyuyoruz.

Afiyet olsun.





# *Tugba'nın Mutfaqı*



[www.facebook.com/tugbaninmutfagindan](https://www.facebook.com/tugbaninmutfagindan)