



Ebru Omurcalı

ŞEHİRİYELİ ELMA DOLMASI

MALZEMELER (6 kişilik)

- ✓ 6 adet elma
- ✓ 1,5 su bardağı arpa şehriye
- ✓ 2,5 su bardağı su
- ✓ 6 çorba kaşığı tereyağı
- ✓ 1 çay bardağı kuru üzüm
- ✓ Yarım çay bardağı kuşüzümü
- ✓ 1 çay bardağı dolmalık fıstık
- ✓ 1 tatlı kaşığı tarçın
- ✓ 1 tatlı kaşığı zencefil
- ✓ 6 çorba kaşığı toz şeker
- ✓ 1 çay bardağı bal
- ✓ Yarım çay kaşığı karabiber
- ✓ Yarım çay kaşığı tuz
- ✓ 1 adet limon kabuğu rendesi
- ✓ 1 adet limon suyu
- ✓ 1 tatlı kaşığı zerdeçal

YAPILIŞI

Suyu ve zerdeçalı kaynatın, şehriyeyi ekleyerek yumuşayınca kadar pişirin. Ayrı bir tavada 1 çorba kaşığı tereyağı ile fıstıkları kavurun. Sapları temizlenmiş üzümleri, fıstığı, baharatları ve balı şehriyeyle karıştırın.

Elmaların kabuklarını soyarak içlerini oyun ve limonla ovarak harcı elmalara paylaşın. 1,5 su bardağı su ve zencefil karıştırın, elmaları suya koyarak bir taşım kaynatın. Yağlanmış fırın tepsisine elmaları dizip üstlerine birer parça tereyağı koyun ve tepsiye 1 çay bardağı su ekleyin. Tepsiyi alüminyum folyoyla kapatın ve ara sıra sosundan elmaların üzerine gezdirerek elmalar yumuşayınca kadar pişirin. Rendelenmiş limon kabukları serpererek servis yapın.

VERMICELLI STUFFED APPLES

INGREDIENTS (6 Servings)

- ✓ 6 apples
- ✓ 1.5 cup vermicelli
- ✓ 2.5 cup water
- ✓ 6 table spoon butter
- ✓ 1 tea cup raisins
- ✓ ½ tea cup currant
- ✓ 1 tea cup pine nuts
- ✓ 1 tea spoon cinnamon
- ✓ 1 tea spoon ginger
- ✓ 6 table spoon granulated sugar
- ✓ 1 tea cup honey
- ✓ ½ tea spoon black pepper
- ✓ ½ tea spoon salt
- ✓ 1 lemon zest
- ✓ 1 lemon juice
- ✓ 1 tea spoon turmeric

PREPARATION

Put water and turmeric together in a saucepan. Leave it to boil. Then add vermicelli and cook until soften. In a separate pan, fry the pine nuts with 1 table spoon of butter. Mix raisins with pine-nuts, spices and vermicelli with honey.

Peel and carve out the apples and rub them with lemon. Then add the prepared stuffing. Mix 1.5 cup water and ginger, and put the apples in water and leave them to boil for a bit. Then on a cooking tray put some oil and put the apples by adding small pieces of butter on each apple. Finally, add 1 tea cup of water and cover with aluminum foil. Use the sauce which is in the cooking pan and cook the apples until they are softened. You can serve with lemon sprinkles.

FALAFELLİ SALATA (LÜBNAN)

MALZEMELER

- ✓ 1 su bardağı nohut
- ✓ 7 diş sarımsak
- ✓ 1 çay kaşığı kabartma tozu
- ✓ 1 tatlı kaşığı toz kişniş
- ✓ 1 tatlı kaşığı kimyon
- ✓ Yarım demet maydanoz
- ✓ 1 adet yeşil biber
- ✓ Yarım su bardağı un
- ✓ 5 adet taze soğan
- ✓ 3-4 dal taze kişniş
- ✓ 1 adet göbek marul
- ✓ Kızartmak için sıvıyağ
- ✓ Tuz, karabiber

Tahin sos için

- ✓ 1 su bardağı tahin
- ✓ 2 adet limon suyu
- ✓ 5 diş sarımsak
- ✓ 1,5 tatlı kaşığı kimyon
- ✓ Tuz, karabiber

YAPILIŞI

Nohutları bir gün soğuk suda bekletin. Suyunu süzüp mutfak robotunda püre haline getirin.

İçine doğranmış tüm yeşil malzemeyi ekleyip bir kez daha mutfak robotundan geçirin. Bu karışımı, azar azar un ve baharat ekleyerek yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp ve kızgın yağda altın rengini alana kadar kızartın. Yağın fazlasını almak için peçete üzerine koyun. Sos malzemelerini çırpın. Çok koyulaşırsa haşladığınız nohutun suyundan ekleyin.

Doğranmış yeşilliklerin üzerine falafelleri koyun, tahin sos dökerek servis yapın.

SALAD WITH FALAFEL (LEBANON)

INGREDIENTS

- ✓ 1 cup chickpea
- ✓ 7 cloves garlic
- ✓ 1 tea spoon baking powder
- ✓ 1 tea spoon coriander
- ✓ 1 tea spoon cumin
- ✓ ½ bundle parsley
- ✓ 1 green pepper
- ✓ ½ cup flour
- ✓ 5 fresh onions
- ✓ 3-4 fresh coriander
- ✓ 1 fresh /small lettuce
- ✓ Oil for frying
- ✓ Salt and Black pepper

Sauce for the Tahini

- ✓ 1 cup tahini
- ✓ 2 lemon juice
- ✓ 5 cloves garlic
- ✓ ½ tea spoon cumin
- ✓ Salt and Pepper

PREPARATION

Leave the chickpeas in water from the day before. Drain the water and mash them with the help of a food processor. Add all the chopped green ingredients and use the food processor one more time. Knead this mixture by adding flour and some spices. Make some walnut shaped pieces and fry them in the hot oil until they are golden. In order to get the excess of oil you can use some paper towel.

Whisk the ingredients of the sauce. If it gets really dark add the water of pre-boiled chick peas. Put the falafel on top of the chopped vegetables and serve with the tahini sauce.

118 98

Tüm Türkiye Dokuz Sekiz'de



Bilinmeyen numaralar servisiniz

