



Sahura yakışan atıştırmalıklar

Daha önce çorbanın, tatlinin, makamanın ve hatta salatanın kitabını yazan **Ebru Omurcalı** şimdi de **Atıştırmalıklar Kitabı'nı** yazdı. Bu tariflerden yola çıkarak kendinize ve misafirlerinize harika sahuruluklar hazırlayabilirsiniz.

HARUN KARABURÇ

Ebru Omurcalı, bugüne kadar çorbanın, tatlinin makamanın ve hatta salatanın kitabını yazdı. Ahişık olmadığımız bir sınıflamayla kitaplar yazan Omurcalı'nın tarifleri de kendine has. Omurcalı şimdi de Atıştırmalıklar Kitabı'nı çıkardı. Bu kitapta, ister kahvaltılık ister beş çayı isterseniz de piknik için hazırlanabilecek lezzetli ve hafif tarifler yer alıyor. Bu tariflerden yola çıkarak siz de hem kendinize hem misafirlerinize harika sahuruluklar hazırlayabilirsiniz. Hlaşılabilir malzemelerle hazırlayabileceğiniz pratik ve lezzetli tostlar, sandviçler, kanepeler, kahvaltılık soslar, hamur işleri ve daha fazlasıyla hem misafirlerinize şık sunumlar yapabilir, hem de çocuklarınıza eğlenceli atıştırmalıklar yapabilirsiniz. Bu sayede ne yediğinden de emin olursunuz.



Patatesli tava böreği

Malzemeler:

- 6 Adet yumurta
- 1 Adet patates
- Yarım su bardağı galeta unu
- 1 Çay bardağı süt
- 1 Çay kaşığı kabartma tozu
- 6 Çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 Adet kuru soğan
- 1 Çay bardağı kıyılmış maydanoz
- Yarım su bardağı rendelenmiş peynir
- Tuz, karabiber
- 1 Tatlı kaşığı fesleğen

Hazırlanışı:

Geniş bir tavada küp küp doğranmış soğanları zeytinyağında yavaş yavaş karamelize edilene kadar kavurun. Üzerine doğranmış patatesleri koyarak soteleyin. Aynı bir kasede yumurtaları baharat, kabartma tozu, galeta unu, kıyılmış maydanoz, süt ve peynirle beraber iyice çirpin. Sebzeleri düzgün bir şekilde tavaya yayın. Yumurtalı karışımı sebzelerin üzerine dökün. Bir süre sonra diğer tarafını çevirerek iki yüzünü de eşit bir şekilde kızartın ve dilimleyerek servis yapın.

Biberiyeli tavuk

Malzemeler:

- 2 Adet tavuk göğsü
- 2 Çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 Çorba kaşığı soya sosu
- 1 Çorba kaşığı tereyağı
- 1 Tatlı kaşığı kekik
- 1 Tatlı kaşığı pul biber
- 1 Çay kaşığı kimyon
- Yarım çay kaşığı karabiber, tuz
- 1,5 Çorba kaşığı susam-kavrulmuş 6 dal biberiye

Hazırlanışı: tavukları küp şeklinde doğrayın. Zeytinyağını ve tereyağını tencereye koyun, doğranmış tavukları suyunu çekene kadar soteleyin. Soya sosu, baharat ve susamı ekleyip 2 dakika daha tavada çevirin. Biberiyeleri tavuklara takarak servis yapın.



Biberiyeli tavuk