

deniz gürsoy

çilingir sofrasında

rakı mezeleri

hepsi denenmiş 304 meze tarifi



ZEYTİNYAĞLI EKMEK

3 kaşık sızma zeytinyağı
Yarım çay kaşığı karabiber
2 dilim taze ekmeK
Arzuya göre kekik, biberiye, pul biber
Tuz

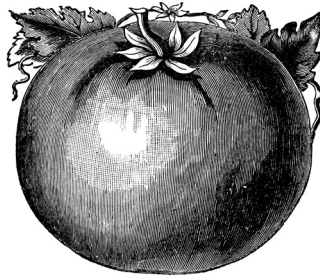
Sızma zeytinyağını yayvan bir kaba koyun, karabiber ve tuz ekin. Taze ekmeği bu karışıma banın. Arzuya göre karışıma kekik, biberiye ya da pul biber de koyabilirsiniz.



AFYON SALATASI (afıyan salatası) (AFYONKARAHİSAR)

1 kilo taze afyon (afıyan), ince doğranmış
2 iri domates, ince doğranmış
250 g taze soğan, ince doğranmış
1 demet maydanoz, ince doğranmış
1 limon suyu
2 kaşık zeytinyağı
Tuz

Afyon (afıyan), domates, taze soğan ve maydanozu bir kap içinde karıştırın. Başka bir kapta limon suyu, zeytinyağı ve tuzu çatalla iyice çırparak beyazlatın. Salatayı servis yapacağınız zaman hazırladığınız sosu üzerinde gezdirin ve karıştırın. (Salim Pancar)



AHTAPOT SALATASI (MUĞLA)

500-750 g ahtapot	1 domates
1 kahve kaşığı sirke	3 kaşık zeytinyağı
1 taze soğan	1 kaşık limon suyu
2 sivribiber	Tuz
1 demet maydanoz	
1 kaşık kapari ya da doğranmış salatalık turşusu	

Temizlettikten sonra aldığınız ahtapotu yıkayın, bütün olarak düdüklü tencereye koyun, sirke ilave edin, 20 dakika süreyle pişirin. Tencereyi su altında soğutup açtıktan sonra bir çatal yardımıyla ahtapotun şişip şişmediğini kontrol edin. Çatal fazla zorlanmadan batıyorsa pişmiş demektir, yoksa kapağı kapayarak bir süre daha pişmeye bırakın.

Tencereden çıkarıp soğumaya bıraktığınız ahtapotun üzerindeki kırmızıya dönüşmüş deri ve vantuzları musluk altında parmaklarınızla sıyırarak temizleyin. Kafa ve kollarını bir salata tabağına bir iki santim uzunluğunda dilimler halinde doğrayın.

Taze soğanın püskülünü atın, dış kabuğunu soyun, küçük parçalar halinde doğrayın. Sivribiberlerin sapını ve içindeki tohumları atın, yarım santim uzunluğunda doğrayın. Maydanozu yıkayın, yapraklarını ayırın ve ince ince kıyın. Domatesi küçük küp doğrayın.

Hazırladığınız bütün sebze ve otları, zeytinyağı ve limon suyunu ahtapotlara ilave edin, tuzunu ayarlayın, karıştırın. Kıyılmış maydanozu üzerine serpererek sofraya getirin. (Rıdvan Paksoy)

ANTALYA PİYAZI (ANTALYA)

2 bardak kuru fasulye	2 limonun suyu
4 diş sarmısak, ezilmiş	2 kaşık sirke
2-3 kaşık tahin	2 kahve fincanı zeytinyağı
1 çay kaşığı kimyon	Tuz

Üst malzemeleri:

1 demet taze soğan	2 domates
Yarım demet maydanoz	2 yumurta, haşlanmış
1 tatlı kaşığı pul biber	4-5 sap taze nane

Fasulyeleri akşamdan tuzlu su içinde bekletin, şişsinler. (Fasulyelerin daha kısa zamanda pişmesini istiyorsanız tuzlu bol su içinde beş dakika kaynatın, kaynama suyunun içinde bir saat bekletin.) Şişmiş fasulyeleri orta ateşte tuzlu bol su içinde yaklaşık 20-25 dakika ön haşlamaya tabi tutun. Haşlama suyunu dökün. Fasulyeleri yıkayıp tekrar tencereye koyun, ikinci kez, yarık yarık olup iyice pişinceye, tencerede çok az haşlama suyu kalıncaya kadar haşlayın ve soğuma-ya bırakın.

Pişmiş fasulyelerden iki üç kaşık alarak çukur bir kaba koyun. Çattalla iyice ezin ve sarmısak, tahin, kimyon, limon suyu, sirke, zeytinyağı ve tuz ilave edin. Bütün malzemeleri iyice karıştırın, tenceredeki fasulyelerin üzerine döküp harmanlayın, çukur bir servis tabağına aktarın. Kıyılmış taze soğan, maydanoz ve pul biber ilave ederek karıştırın. Domates dilimleri, ikiye bölünmüş yumurta ve nane yapraklarıyla süsleyerek servis yapın. (Gökhan Ceyhan)

ACI İŞKEMBE (EDİRNE)

İşkembeleri büyük kare parçalara doğrayın, haşlayın, suyunu süzün (düdüklü tencerede haşlarsanız daha iyi olur).

Sıvı yağda bolca taze soğanı, iki demet taze sarımsak, tuz ve biber salçasıyla kavurun. İşkembeleri ve bir bardak suyu ilave ederek pişirin. (Halit Çiçek)

AHTAPOT GÜVEÇ (MUĞLA)

- 2 kaşık zeytinyağı ve doğranmış yeşil biberle pişirilmiş domates püresi
 1 çay bardağı pişirilmiş, doğranmış ahtapot
 2 kaşık rende kaşar 1 tatlı kaşığı pul biber
 1 kaşık kebere turşusu 1 kaşık tereyağ
 1 parça dil peyniri 1 kahve kaşığı karabiber
 2 parça kaşar peyniri

Porsiyonluk güveç kabının dibine yeşil biberli domates püresini koyun. Rende kaşar peyniri ekleyerek karıştırın. Sırasıyla ahtapot ve kebere turşusunu karışımın üstüne koyun, karabiber ekin.

Güveci, önceden 180-200° C ısıtılmış fırında beş dakika tutun.

Fırından çıkarın, güveçteki malzemelerin üzerine dil ve kaşar peynirini koyun, pul biberi serpiştirin. Tereyağ ilave ederek tekrar fırına koyun. Üç beş dakika sonra peynirler eriyince güveci fırından alın, sıcak sıcak servis edin. (Ali Şimşek)

AKÇAABAT KÖFTESİ (TRABZON)

1 kilo kıyma

4 dilim kuru ekme

4-5 diş sarmısak

100 g iç yağı

Karabiber, tuz

Kuru ekmekleri ıslatın, suyunu sıkın. Sarmısağı ince kıyın, iç yağı kıyma gibi çekin. Bütün malzemeleri karıştırın, karabiber ve tuz ekleyerek yoğurun, yassı köfteler yapın. Izgarada pişirin. (Duygu Demir Sever)

ALACA TANE (UŞAK)

3 kaşık katıyağ

3 kuru soğan

Karabiber, tuz

1 bardak mercimek, haşlanmış

Bir tencerede yağı soğanı rendeleyin, tuz ve biber ilave edin ve öldürünceye kadar pişirin. Mercimeği ilave edin, pelte haline gelinceye kadar kaynatın. Sıcak servis yapın. (Duygu Demir Sever)

ARNAVUT CİĞERİ (İSTANBUL)*1 koyun karaciğeri**1 demet taze soğan**3 kaşık un**1 demet maydanoz**1,5 bardak zeytinyağı**Tuz**Yarım çay kaşığı kırmızıbiber*

Ciğeri satın alırken üzerindeki zarı temizletin. Önce parmak genişliğinde şeritler halinde, sonra fındık büyüklüğünde kuşbaşı doğratın. Pişirmeden yarım saat önce iyice una bulayarak bir kenarda bekletin. İyi bir arnavut ciğeri kızartmanın püf noktası bekletmektir.

Tavada bolca yağ kızdırın, unlanmış ciğerlerden bir kısmını içine atın. Sakın hemen karıştırmayın, sertleşinceye kadar dokunmayın. Burası da ikinci püf noktasıdır.

Ciğerler sertleşince delikli kepçeyle çevirin, kurutmadan tavadan çıkarın.

Bir tencereye koyun, tuzunu ve biberini ayarlayın, tencerenin kapağını kapayın. Tencere sıcak olmalıdır. Bu da üçüncü püf noktasıdır.

Önceden çok ince kıydığınız taze soğan ve maydanozla birlikte ılık ılık ikram edin. (Doğan Ünal)