

T.C.
Samsun Valiliği
İl Tarım M¼d¼rl¼đ¼

TATLILAR



Œerife G¼l G¼Z¼G¼L
Tekniker

Samsun / 2010



Kapak Tasarımı
Dr. Ali KORKMAZ

Dizgi/Baskı
Refik YILMAZ

Samsun İl Tarım Müdürlüğü
Çiftçi Eğitimi ve Yayım Şubesi Yayınıdır

ÖNSÖZ

İnsan yaşamının en önemli unsurlarından biri de yemek yeme ihtiyacı duymasıdır. Bu nedenle tarihsel süreç içerisinde her milletin kendine özgü beslenme kültürü oluşmuştur. Türk mutfağı, dünya mutfakları arasında en zengin yemek çeşidine ve kalitesine sahiptir. Yurdumuzda tüm gıda grupları bol miktarda yetiştiğinden yüzyıllardan bu yana kuşaktan kuşağa aktarılan Türk Mutfağı yemekleri çok çeşitlidir. Aynı zamanda Türkler tarihî gelişim süresince yaptıkları savaşlar ve göçlerle gittikleri ülkelerden de mutfaklarına renk katmışlardır. Tatlılarda bu zengin menünün en önemli gruplarından biridir.

Canlıların büyüme, gelişme, sağlıklı yaşayabilmeleri için besin maddelerine ihtiyaçları vardır. Karbonhidrat, protein, yağ, vitamin, mineral ve su ise başlıca besin öğeleridir. Karbonhidratların bulunduğu başlıca besinlerde tatlılardır. Vücudun şeker ihtiyacı tatlılardan ve meyvelerden karşılanmaktadır. En önemli görevi vücuda enerji sağlamasıdır. Bu anlamda ülkemizde her sofranın vazgeçilmezlerindedir.

Özellikle çocukların beslenmesinde çok önemli yeri olan tatlıların en yaygın olanlarını bu kitapçıkta bir araya getirdik. Sağlıklı beslenmenin temel koşullarına bağlı kalmak koşuluyla herkesin yararlanabileceği tatlıların yaşamımızdaki yerinin önemi büyüktür. Bu amaçla kurumumuzca hazırlanan Tatlılar kitapçığının tüm kullanıcılara faydalı olmasını dilerim.

İl Tarım Müdürlüğü

İÇİNDEKİLER

MUHALLEBİLİ KADAYIF TATLISI / 1
KALBURA BASTI / 2
HİNDİSTAN CEVİZLİ PASTA / 3
KADAYIF DOLMASI / 5
PANCAKE / 6
İRMİKLİ YOĞURT TATLISI / 7
İRMİK TATLISI / 8
GÜL TATLISI / 9
REVANİ / 10
HURMA TATLISI / 11
PORTAKALLI ÇİKOLATALI MEKİK / 12
NEVZİNE / 13
FINDIKLI İRMİK HELVASI / 14
FATİH SARMASI / 15
ŞAMBALI TATLISI / 16
PORTAKAL TATLISI / 17
MANDALİNALI REVANİ / 18
HAVUÇLU CEZERYE / 19
KAYMAKLI EKMEK TATLISI / 20
ŞARLOT / 21
KIBRIS TATLISI / 22
SARAY MUHALLEBİSİ / 23
DİLBERDUDAĞI TATLISI / 24
CEVİZLİ KADAYIF RULOSU / 25
ERZURUM SARMASI TATLISI / 26
RULO TATLISI / 27
MUHALLEBİLİ GÜLLAÇ / 28

Kaynaklar / 28

Tatlılar



MUHALLEBİLİ KADAYIF TATLISI

Malzemeler

- 250 gr kırık kadayıf
- Yarım su bardağı tereyağı veya margarin
- 1.5 çay bardağı şeker
- 1 su bardağı ceviz veya fındık içi

Muhallebisi İçin

- 1 kg süt
- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı şeker
- 1 kutu krema ya da 1 poşet kremşanti

Kadayıf eritilmiş tere yağda rengi koyulaşana kadar kavrulur. İçine şeker ve ceviz ilave edildikten sonra biraz daha kavrulur. Kadayıfın yarısı dikdörtgen borcamın altına serilir.

Bir tencerede krema veya kremşanti hariç tüm malzemeler çırpılarak pişirilir ve mikserde 15–20 dk çırpılır. Ilıdığında krema veya kremşanti ilave edilip tekrar çırpılır ve soğumaya bırakılır.

Muhallebi iyice soğuduktan sonra kadayıfların üzerine dökülür. Muhallebinin üzeri kalan kadayıfla kaplanır. Soğuk olarak servis yapılır.

Tatlılar



KALBURA BASTI

Malzemeler

- 1 ay bardağı erimiş margarin
- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 1 ay bardağı maden suyu
- 1 paket kabartma tozu
- 3,5 su bardağı un
- 100 g ceviz içi

şerbeti

- 3 su bardağı su
- 2,5 su bardağı şeker
- Yarım tatlı kaşığı limon suyu

Hamuru yoğuracağımız kaba eritip ılıttığımız margarini, sıvı yağı, maden suyunu, kabartma tozunu ekleyip çırpma teli ile karıştıralım. Unu ekleyip zlı bir hamur yoğuralım. Ceviz iriliğinde parçalar koparıp yuvarlak hale getirelim. Hamurları, rendenin iri tarafı üzerine bastırarak hafifçe yayvanlaştıralım.

Orta kısımlarına iri dvölmüş cevizi koyup hamuru, iki kenarını üste doğru çevirip kapatalım ve hafifçe margarinle yağlanmış tepsiye dizerek 190°C ısıtılmış fırında altları ve üstleri pembeleşene dek pişirelim. Fırından alır almaz önceden hazırlayıp soğuttuğumuz şerbeti üzerine dökelim. şerbeti için, şekeri, suyu, limon suyunu 5 dakika kaynatıp ateşten alarak iyice soğutalım.



HİNDİSTAN CEVİZLİ PASTA

Malzemeler

Kek İçin

- 3 yumurta
- 1,5 çay bardağı şeker
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 /2 çay bardağı süt
- 1 çay bardağı yoğurt
- 4,5 çay bardağı un
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 yemek kaşığı Hindistan cevizi

Kreması İçin

- 1 kilo süt
- 6 kaşık un
- 3/4 bardak şeker
- vanilya
- 1 adet muz
- Üzerine ve kremaya serpiştirmek için bol miktarda Hindistan cevizi

Önce kremayı pişirip, soğumaya bırakın. Tüm krema malzemelerini orta ateşte karıştırarak pişirin. Koyu muhallebi kıvamına gelince mikserde çirpin. Bir kenara bırakın. Fırını 250⁰C'ye ayarlayıp ısıtın. Kek malzemelerini sırasıyla koyup karıştırın. Önce şeker ve yumurtaları kabarıp, beyazlayana kadar çirpin. Sonra yoğurt, zeytinyağı ve sütü ekleyin. En son un ve kabartma tozunu ilave edin. 23 cm çapında ortası boş kek kalıbına

Tatlılar

dökün, üzerine hindistancevizi serpin, fırına verin. Fırın sıcaklığını 160°C'ye düşürün.



Pişen keki soğutup, fotoğraftaki gibi üst kısmını bozmadan keserek çıkartın. Pastanın içini oyun. Muz dilimleri dizip, üzerine kremayı dökün. Hindistancevizi serpiştirin. Çıkardığınız kek dilimlerini tekrar kapatın. Kalan kremayla bol hindistancevizi eşliğinde pastayı kaplayın. Dilerseniz yeşil fıstıkla renklendirebilirsiniz.



Tatlılar



KADAYIF DOLMASI

Malzemeler

Yarım kilo kadayif

4 yumurta

Yarım bardak süt

1 su bardağı dövülmüş ceviz

1 su bardağı sıvıyağ

Surup İçin

2 bardak seker

2 bardak su

Yarım limon

Seker ve suyu kaynatıyoruz, kıvamı gelince içine limon suyunu ilave edip 5–10 dakika kaynattıktan sonra ateşten alıyoruz. Yaş kadayıfın içine yeteri kadar ceviz koyduktan sonra kadayıfımızı sarıyoruz. Diğer tarafta yumurta ve sütü bir kaptaki çırpıyoruz.

Kadayıf dolmalarımızı teker teker bu karışıma buluyoruz ve kızgın yağda kızartıyoruz. Kızaran dolmaları şuruba atıyoruz, şurubu çeken kadayıf dolmaları servise hazırdır.

Tatlılar



PANCAKE

Malzemeler

2 yumurta

225 gr un

25 gr seker

1 tutam tuz

250 ml süt

4 tatlı kaşığı kabartma tozu

Kızartmak için yağ

Yumurta ve sekeri çırpıyoruz. Süt ve tuzu ekliyoruz. Unu ve kabartma tozunu eleyerek ekliyoruz. Pürüzsüz oluncaya kadar çırpıyoruz. Teflon tavaya çok az yağ yayıyoruz. Kepçe yardımı ile hamuru tavaya döküp iki taraflı kızartıyoruz. Kızarmış pancakeleri tabağa alıyoruz. zerine sürmek için bal, reel veya nutella ile servis ediyoruz.

Tatlılar



İRMİKLİ YOĞURT TATLISI

Malzemeler

3 yumurta
3 çay bardağı un
3 çay bardağı irmik
3 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çay bardağı şeker
2 paket kabartma tozu
2 paket vanilya
Hindistan cevizi
1/2 su bardağı ceviz içi

Serbeti İçin

4,5 su bardağı su
4,5 su bardağı şeker
1/2 tatlı kaşığı limon suyu

Yumurtaları şekerle birlikte, beyazlaşıp köpürene dek çırpalım. Yoğurdu, sıvı yağı ekleyip tekrar çırpalım. Elenmiş unu, irmiği, ceviz içini, kabartma tozunu, vanilyaları ekleyip mikserin düşük ayarı ile karıştıralım. Hamuru, margarinle yağlanıp tabanına un serptiğimiz tepsiye boşaltalım. 180°C sıcaklıktaki fırında altı üstü pembeleşene dek pişirelim. Fırından alır almaz, üzerine önceden hazırlanıp soğuttuğumuz şerbeti gezdirelim. Tatlıyı, sönmüş fırına sürüp 5 dakika şerbetini emmesini sağlayın. Dilimleyip üstüne Hindistan cevizi serpelim. Şerbeti için, şekeri, suyu, limon suyunu 5 dakika kaynatıp ateşten alarak iyice soğutalım. Servise hazırdır artık.

Tatlılar



İRMİK TATLISI

Malzemeler

- 10 yemek kaşığı şeker
- 9 yemek kaşığı irmik
- 1 kilo süt
- 1 paket kakaolu bisküvi
- Yarım su bardağı ceviz içi
- 2 adet muz
- 1 kaşık tarçın

İrmik, süt, şeker kaynayana kadar karıştırarak pişirilir. Öbek öbek delikler oluşur. O zaman pişmiş demektir. Ocaktan alınır, içine vanilyası karıştırılır. Pişen muhallebinin yarısı önceden hafif ıslattığımız bir dikdörtgen borcam tepsiye dökülür. Üzerine önce bisküviler, sonra muzlar dizilir. Daha sonrada ceviz serpilir. Bir avuç kadar cevizi üzeri için ayrılacaktır.

Kalan muhallebi üzerine dökülür. Kalan bisküviler ya havanda dövülür. Ya da rondodan geçirilir. Tarçın ve ceviz, bu karışım ile harmanlanır ve sıcak tatlının üzerine serpilir. Bir tepsi ile üzerini kapatarak dışarıda soğumaya bırakılır. Son olarak da üzerine streç folyo ile kapatıp buzdolabında en az 3 saat bekledikten sonra servis yapabilirsiniz.

Tatlılar



GÜL TATLISI

Malzemeler

1 su bardağı sıvıyağ
Yarım su bardağı yoğurt
1 su bardağı irmik
1 yumurta
Yarım paket margarin
1 paket vanilya
Yarım paket kabartma tozu
1 çorba kaşığı sirke
1 tutam tuz
Aldığı kadar un
1 su bardağı ceviz yada fındık

Şerbeti İçin
3 su bardağı su
2.5 su bardağı şeker
Çeyrek limonun suyu

Önce şerbetinin malzemelerini bir tencereye koyun ve kaynatın. Hamurun un, kabartma tozu ve vanilya hariç tüm malzemelerini karıştırın. kabartma tozu, vanilyayı ve aldığı kadar unu ilave edin. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edilir. Hamur ikiye kesilir. Bir parçası merdane ile 3–4 mm kalınlığında açılır. Çay bardağı ile kesilir. 6 adet yuvarlak yarısı üst üste gelecek şekilde yan yana dizilir. Rulo şeklinde sarılır ve ikiye kesilir., tepsiye dizilir. Ortalarına ceviz ya da fındık yerleştirebilirsiniz. Orta hararetli fırında üzerleri kızarana (20–25 dakika) kadar fırınlanır. Şerbetini üzerine dökün. Tatlıların şerbeti iyi çekmesi için alt üst çevirerek şerbeti iyice çekmesi sağlanır.

Tatlılar



REVANİ

Malzemeler

- 4 adet yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 2 su bardağı un, 1 su bardağı irmik
- 1 su bardağı toz şeker
- Kabartma tozu
- Limon kabuğu rendesi

Şerbeti İçin

- 5 su bardağı su
- 4 su bardağı toz şeker
- Yarım limon suyu

Şerbetini kaynatın. Yumurtalarla toz şekeri iyice çırpın. Yoğurt, sıvı yağ, irmik ve un katılır. En son kabartma tozu eklenerek karıştırılır. Tepsi yağlanarak çırpılan hamur dökülür. Üzeri iyice kızarana kadar pişirilir. İstenilen şekilde kesilerek yapılan şerbet ılık olarak hamurun üzerine dökülür.

Tatlılar



HURMA TATLISI

Malzemeler

- 125 gr margarin
- 1 orba kaşığı tereyağı
- 3 su bardağı un
- 1 ay kaşığı karbonat
- 1 kahve fincanı su
- ½ limonun suyu

Şerbet İçin

- 3 su bardağı toz Şeker
- 4 su bardağı su
- ¼ limonun suyu

Margarin ve tereyağını eritip unu katın. Karbonat, limon suyu ve 1 fincan suyu ekleyin. Tüm malzemeyi karıştırıp yoğurarak kulak memesi kıvamında hamur elde edin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elinizle yuvarlayın. Yassı köfte biçimi verip rendeye bastırıp Őekillendirin. Yağlanmış fırın tepsisine unları dizin. 180⁰C fırında altın rengi alana kadar pişirin. Şerbeti hazırlayın ve tatlının üzerine dökün. Şerbeti iyice çektikten sonra servise sunun

Tatlılar



PORTAKALLI ÇİKOLATALI MEKİK

Malzemeler

- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tutam tuz, 4 yumurta
- 1/2 su bardağı pudra şekeri
- 1 paket vanilya, 150 gr bitter çikolata
- 1 çay bardağı taze portakal suyu
- 1/2 çay bardağı portakal kabuğu rendesi

Bir kapta kısık ateşte 5 dakika kadar tereyağını eritin ve ılımaya bırakın. Unu, kabartma tozunu ve tuzu karıştırın. Büyükçe bir kapta yumurtaları ve şekeri iki misli kabarana kadar blender ile çırpın. İçine vanilya, portakal suyu ve kabuğu rendesini katın ve azar azar unu yedirin. En son ılımış tereyağını ekleyin üstünü kapatın ve buzdolabında 1 saat tutun. Yeteri kadar mekik kek kalıbını hafifçe yağlayın ve harcınızdan bunların ortasına birer kaşık koyun. Önceden ısıtılmış harlı fırında 10 dakika pişirip çıkartın. Kalıpları tersinden sert bir zemine vurarak kekleri çıkartın ve soğumaya bırakın. Bir kapta ben mari usulü ile çikolatayı eritin. Soğumuş keklerin her birinin 1/3 ünü bu çikolataya batırıp fazlasını silkeleyerek düşürün. Oda sıcaklığında 1 saat kadar çikolata sertleşene kadar bekletip servise sunun.

Tatlılar



NEVZİNE

Malzemeler

- 5 su bardağı un
- 250 gr tereyağı (eritilmiş, soğutulmuş)
- 1,5 su bardağı ceviz (iri dövülmüş)
- 3 çorba kaşığı tahin, 3 çorba kaşığı yoğurt
- 1 çay kaşığı karbonat tozu
- 1 su bardağı pekmez

Fırını 180⁰C ısıtın. Orta boy bir tepsiyi yağlayın. Pekmez dışındaki malzemeleri yoğurma kabına alın. Hiç mincıklamadan, avuç ayasıyla okşar gibi karıştırarak yoğurun. Hamur birleşmeyecek, parça parça bir kıvamda kalacak. Sert kıvamda olacak. Orta boy bir tepsiyi yağlayın. Hamuru içine alıp gene avuç içiyle bastırarak tepsiye eşit kalınlıkta yayın. 1–2 santim kalınlıkta olmalı. Tepside bastırduğunuz sırada hamur sıkılaşacak. Sıcak fırının orta rafında üzeri pembeleşene kadar, yaklaşık yarım saat fırınlayın. Bıçakla kare kare kesin. 5 dakika oda sıcaklığında bekletin. Sıcakken üzerine oda sıcaklığındaki pekmezi gezdirin. 1–2 saat dinlendirdikten sonra servis yapabilirsiniz. Arzu ederseniz pekmez yerine şeker şerbeti de kullanabilirsiniz. 2 su bardağı toz şeker, 3 su bardağı su ve 1 çorba kaşığı limon suyu ile şerbet hazırlayabilirsiniz.



FINDIKLI İRMİK HELVASI

Malzemeler

250 gr irmik

125 gr tereyağı

Yarım su bardağı fındık

2 su bardağı su

1 buçuk su bardağı tozşeker

Suyu ve kullanacağınız tozşekerin yarısını ufak bir tencerede kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra altını iyice kısıp kullanmak için bekletin. Tereyağını büyük bir kapaklı tava yada yayvan tencere de eritin. İrmigi ilave edip kavurmaya başlayın. İrmigin rengi açık sarıdan koyuya dönüp kavrulmuş kokusu gelene kadar orta kısık ateşte kavurmaya devam edin. En son ayrı yerde kavrulmuş ve robottan geçirilip ince kıyılmış fındıklarda ilave edip hafif kavurduktan sonra şerbetini dikkatlice ilave edip karıştırın. Suyunu çektikten sonra altını kapatın. Kalan tozşekeri de ilave edip karıştırdıktan sonra kapağını kapatıp demlenmeye bırakın. Ilıdıktan sonra veya soğuk olarak servis yapın.

Tatlılar



FATİH SARMASI

Malzemeler

4 yumurta
1 buçuk su bardağı şeker
2 bardak un
1 kaşık margarin
1,5 çay kaşığı vanilya
1 paket kabartma tozu
2 çorba kaşığı bal
2 çorba kaşığı Antepfıstığı

Şerbeti İçin
2 bardak su
2 bardak şeker (Şerbetini
yapmak için ılık suyun içine
şekeri ilave edip iyice
karıştırarak eritin. Bu
şerbetin özelliği
kaynamadan yapılmasıdır

Yumurtaları, yağı, şekeri geniş bir kaba koyup üstüne un, vanilya ve kabartma tozunu birlikte eleyin. 15 dakika kadar yüksek hızda mikserinizle çırpın. Kâğıt döşenmiş veya yağlanıp unlanmış geniş tepsinize döküp 175⁰C ısıtılmış fırınıınızda kek gibi pişirin. Kenarları hafif kızaracak ama çok sertleşmesine izin vermeyin. Fırından alıp ılınmaya bırakın. Üstüne şerbetin bir kısmını kaşıkla dökerek yumuşamasını sağlayın, ama çok sulu olacak şekilde dökmeyin, sadece nemlendirecek ve kolay sarılmasını sağlayacak kadar. Hamurun üstüne önce balı sürün, sonra çekilmiş Antepfıstığını serpiştirin. Daha sonra kısa kenarından düzgünce rulo şeklinde sarın. Kalan şerbeti üstünden ve yanlarından kaşıkla dökerek ıslatın. İsterseniz bir miktar şerbet bırakıp servis yaparken dilimlediğiniz tatlının üzerine biraz gezdirerek şerbetin her yere eşit gelmesini sağlayın.



ŞAMBALI TATLISI

Malzemeler

- 2 su bardağı iri boy irmik
- 1 su bardağı seker
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya

Şerbeti İçin

- 3 su bardağı seker
- 2 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

Malzemelerin hepsi karıştırılıp borcam büyüklüğünde yağlanmış bir kalıba dökülür. Üzerine arzuya göre ağartılmış badem dizilir veya iri kırılmış fındık serpiştirilir. İyice kızarana kadar 180⁰C’li fırında pişirilir. Bu arada seker ve su kaynatılır. Kaynadıktan yaklaşık 4–5 dakika sonra limon suyu eklenip bir taşım daha kaynadıktan sonra altı kısılıp bekletilir. Fırından çıkınca kaynayan şurubu dökülür. Şurubu tamamen çekince (tercihen ertesi gün) istenilen şekilde kesilip servise sunulur.

Tatlılar



PORTAKAL TATLISI

Malzemeler

Hamuru İçin

- 1 ay bardağı sıvıyağ
- 1 ay bardağı margarin
- 1 ay bardağı irmik, 1 yumurta
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1 ay bardağı portakal suyu
- 1 portakal kabuğu rendesi
- 3 orba kaşığı pudra şekeri
- Alabildiği kadar un

İç Harcı İçin

- Ceviz
- Tarçın

Şerbeti İçin

- 3 su bardağı toz şekeri
- 2 su bardağı su
- 1 su bardağı portakal suyu

Hamur için 1 yumurta, 1 çay bardağı sıvıyağ, 1 portakal kabuğu rendesi 1 çay bardağı eritilmiş margarini, 1 çay bardağı portakal suyu ilave edip karıştırın. Üzerine 10 orba kaşığı tepeleme un ve 1 çay bardağı irmik, 3 çorba kaşığı pudra şekeri ve 1 tatlı kaşığı kabartma tozu ilave edin ve karıştırma ya devam edin. Hamuru merdane ile aın. Daha sonra bir su bardağının ağzıyla yuvarlak hamurlar kesin. Daha sonra hamurların 3 tanesini üst üste getirin. Hamurların içine 1 adet ceviz ve tarçın ilave edin. Hamurları sarıp rulo yapıp gül şekli verin. Daha sonra hamurları 2 ye kesin. Fırın kabına gül şeklini verdiğiniz portakal tatlılarını ilave edin. Önceden ısıtılmış olan 170⁰C fırında pişirin. Şerbeti için tencereye 3 su bardağı süt, 2 su bardağı su ve 2 portakal rendesi ve 1 su bardağı portakal suyu ilave edip şerbeti kaynamaya bırakın. Fırından tatlıyı çıkartın ve üzerine şerbeti ilave edin. Portakal tatlısı şerbetini çektikten sonra servis edin.



MANDALİNALI REVANİ

Malzemeler

- 4 yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı irmik
- 2 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- Mandalina kabuğu rendesi

Şerbeti İçin

- 4 su bardağı toz şeker
- 4 su bardağı su
- Yarım kg mandalina suyu

Karıştırma kabına yumurtaları kırın. Üzerine toz şekeri alarak mikserle çırpın. Daha sonra diğer tüm malzemeleri ekleyerek karıştırıp fırın kabına dökün. 180⁰C pişirin. Şerbeti için tozşeker, su ve mandalina suyunu bir iki taşım kaynatın. Revanimiz fırından çıkıp ilk sıcaklığı çıktıktan sonra karelere kesip ılık şerbeti dökün. Üzerini bir tepsi ile kapatıp şerbeti emmesini sağlayın. Üzerine yeşil fıstık ve Hindistan cevizi rendesi ile ya da mandalina kabuğu rendesi ile süsleyebilirsiniz.

Tatlılar



HAVUÇLU CEZERYE

Malzemeler

- 1 kg havuç
- 3 paket şekerli bisküvi
- 1 su bardağı ceviz
- 1 su bardağı toz şeker

Üzeri İçin

Hindistan cevizi

1 kg havucu rendenin ince tarafıyla rendeleyin. Tencereye havucu alın. Üzerine 1 su bardağı toz şeker ilave edin. Havucu şeker ile beraber pişirin. 3 paket şekerli bisküvileri parçalayıcıdan geçirin. 1 su bardağı cevizi parçalayıcıdan geçirin. Daha sonra bisküvileri ve cevizi tencereye havucun üzerine ilave edin ve ocağın altını kapatın. Elinizle yuvarlak şekil verin. Havuçlu cezeryeyi daha sonra Hindistan cevizine batırıp servis edin.



KAYMAKLI EKMEK TATLISI

Malzemeler

1 paket tuzsuz kızarmış ekmek

Karameli İçin

1 su bardağı toz şeker

2 su bardağı su

Sosu İçin

1 kâse yaban mersini

3 çorba kaşığı toz şeker

Üzeri İçin

Kaymak

Tavaya karameli için 1 su bardağı toz şeker ve 2 su bardağı su ilave edip karamel elde edin. Sosu için ise tavaya 1 kâse yaban mersini ilave edin. Üzerine 3 çorba kaşığı toz şeker ilave edip kaynamaya bırakın. Fırın kabına 1 paket tuzsuz etimekleri dizin. Tuzsuz ekmeklerin üzerine karamel sosu ile ıslatın. Tuzsuz ekmeklerin üzerine kaymak ilave edin. Kaymağın üzerine yaban mersinli sosu dökün ve servis edin.

Tatlılar



ŞARLOT

Malzemeler

- 1 paket kakaolu pötibör bisküvi
- 1 paket sade pötibör bisküvi
- 2 adet elma
- 2 paket sade kremşanti
- 4,5 su bardağı süt
- 1 paket çikolata sosu

2 su bardağı süt ile krem şantiyi hazırlayın. 2,5 su bardağı süt ile çikolata sosunu hazırlayın. Bisküvileri kırın, içine kabuğu soyulmuş elmaları küçük küçük doğrayın (rendelemeyin sulanır) Elmaları ve kırılmış bisküvileri karıştırın ve 2 yemek kaşığı süt ilave edip tekrar harmanlayın. Krem şantinin yarısını bisküvilere karıştırıp tepsiye dökün ve üzerini düzleyin. Kalan krem şantiyide üzerine dökün. En üstüne de çikolata sosunu döküp buzdolabında en az 3 saat beklettikten sonra soğuk servis yapın.

Tatlılar



KIBRIS TATLISI

Malzemeler

Hamuru İçin

- 1 büyük kahve fincanı galeta unu
- 1 büyük kahve fincanı şeker
- 1 büyük kahve fincanı Hindistan cevizi
- 1 büyük kahve fincanı sıvı yağ
- 4 yumurta kabartma tozu, vanilya

Şerbeti İçin

- 2 büyük kahve fincanı su
- 2,5 büyük kahve fincanı şeker

Kreması İçin

- 1 lt süt
- 1 büyük kahve fincanı şeker
- 1 büyük kahve fincanı Hindistan cevizi
- 1 büyük kahve fincanı nişasta

Şerbeti için gerekli malzemeleri kaynatarak ilk önce şerbet hazırlanır ve soğumaya bırakılır. Hamuru için şeker ve yumurta beyazlaşınca kadar çırpılır ve diğer malzemeler eklenir. 200°C sıcaklıkta üzeri pembeleşinceye kadar pişirilir. Daha sonra hamur sıcakken soğuk şerbet üzerine dökülür ve içine çekmesi için beklenir. Kreması için nişasta sütün içine yavaş yavaş dökülerek karıştırılır, diğer malzemeler ilave edilip katılaşınca kadar pişirilir. 5–10 dk bekletildikten sonra şerbetini çekmiş tatlının üzerine sürülür.

Tatlılar



SARAY MUHALLEBİSİ

Malzemeler

100 gr margarin

1 litre süt

3 fincan un,

3 fincan Şeker,

1 paket vanilya

1 su bardağı dövülmüş ceviz

1 adet yumurta sarısı

1 litre sütü tencereye boŐaltın. Kısık ateşte ısıtın. Bu arada yumurta sarısıyla Şekeri ayrı bir kaptaki karıştırın. Bu karıŐımı süte ilave edip Őekerin erimesini sağlayın. Şeker eridikten hemen sonra ocağı kapatın. Çok ısınmamalı. BaŐka bir tencerede 100gr margarini eritip üzerine unu ilave ederek kavurun. Sonra kavurduğumuz una sütü ilave edip muhallebi kıvamına gelinceye kadar ocakta devamlı karıştırın. Muhallebi kıvamına gelince ocağı kapatıp üzerine vanilyayı ilave ederek 5–10 dk devamlı karıştırarak muhallebiyi soğutun. Daha sonra bir borcam tepsiyi ıslatıp muhallebiyi dökün. zerine dövülmüş cevizi serpiŐtirip buzdolabında soğuttuktan sonra servis yapın.

Tatlılar



DİLBERDUDAĞI TATLISI

Malzemeler

- 1 adet yumurta
- 2 çay kaşığı sıvı yağ
- 1 çay bardağı süt
- 1 paket kabartma tozu
- Yeterince un
- Ceviz ve fındık içi

Şerbeti İçin

- 3 su bardağı şeker
- 3.5 su bardağı su
- Yarı limon suyu

Hamur yumuşak hale gelene kadar yoğrulur. 21 parçaya bölünerek her biri nişasta yardımı ile belli büyüklükte açılır. Aralarına nişasta sürülerek 21 kat üst üste dizilir. Üst üste dizilen hamurlar merdane ile açılarak tek bir ince yufka haline getirilir. Çay bardağının ağız kısmı ile yuvarlak şekiller elde edilir. Her bir şeklin arasına ceviz veya fındık konularak poğaçaya gibi kapatılır. Tepsiye dizilir. Bir çay bardağı sıvı yağ kızdırılarak üzerine dökülerek fırına verilir. Hafif pembeleşinceye kadar fırında tutulur. Soğğunca hazırlanan şerbet üzerine ilave edilerek servise sunulur.



CEVİZLİ KADAYIF RULOSU

Malzemeler

- Yarım kg yaş kadayıf
- 3 adet yufka
- 1 kâse kırılmış ceviz
- 3 yemek kaşığı tereyağı

Tereyağını eriterek kadayıfların üzerine dökün ve iyice karıştırın. Daha sonra bir adet yufkayı geniş ve düz bir yere serin ve üç parçaya böldüğünüz kadayıflardan bir parçasını yufkasının üzerine eşit şekilde dağıtın. Kadayıfında üzerine cevizi dökerek sıkı bir şekilde rulo yapın. Rulodan 2 cm genişliğinde dilimler keserek yağlanmış tepsiye resimdeki gibi yerleştirin. Diğer iki yufka için de aynı işlemi tekrar edin. 160⁰C’de önceden ısıtılmış fırına sürün ve kızarana kadar bekletin.

Şerbeti için

3 su bardağı su içine 3 su bardağı şeker ekleyerek kaynatın. Kadayıflar soğuk şerbet sıcakken kadayıfların üzerine şerbeti dökün.



ERZURUM SARMASI TATLISI

Malzemeler

1 su bardağı süt
1 su bardağı sıvı yağ
Yarım paket kabartma tozu
1 su bardağı ceviz
Biraz tarçın

Şerbeti İçin

1 kg şeker
1 kg su
Yarım limon

Su, süt, kabartma tozu, sıvıyağ karıştırılıp alabildiğince un konup yumuşak bir hamur elde edilir. Hamur açılıp içine ceviz ve tarçın serpilir. Rulo yapılıp halka halka kesilerek tepsiye yerleştirilir. Fırında kızartılır. Çıkan hamurlar şerbetle ıslatılıp soğuk olarak servis yapılır.

Tatlılar



RULO TATLISI

Malzemeler

Hamuru İçin

1 yumurta, 1 paket erimiş margarin
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı yoğurt
Kabartma tozu
Aldığı kadar un
Ceviz içi

Şerbeti İçin

5 su bardağı şeker
4,5 su bardağı su

Malzemeler kulak memesi yumuşaklığında hamur haline getirilir. Masanın üzerinde merdaneyle açılır. Fındık veya ceviz içi dökülüp rulo şeklinde sarılır. Bir parmak genişliğinde kesilip fırın tepsisine dizilip üzerleri kızarana dek pişirilir. Fırından çıkar çıkmaz soğutulmuş şerbet dökülür. Soğuyunca afiyetle yenir.

Tatlılar



MUHALLEBİLİ GÜLLAÇ

Malzemeler

- 6-7 yaprak gullaç yufkası
- 1,5 lt süt
- 2 su bardağı şeker
- 1 su bardağı ceviz içi

Muhallebisi

- 1 paket hazır muhallebi, 3 su bardağı süt

1.5 litrelik süt şekerle birlikte şeker eriyene kadar kaynatılır. Muhallebisi pişirilir. Kenarları yüksek olan bir tepsiye önce yufkanın biri yerleştirilir. Eğer yufkalar büyük gelirse kenarlarını kırın ve tepsinin içine koyun. Bu yufkayı 1 kepçe süt ile ıslatın. İkinci yufkayı da üzerine koyun ve sütle ıslatın. Bu aşamada biraz ceviz içi serpin. Üçüncü yufkayı da serin, sütle ıslatın. Bu aşamada muhallebinin tamamını yufkaların üzerine dökün. Diğer kalan 3 yufkayı da aralarına 1'er kepçe süt gezdirin. Katların arasına biraz cevizde serpebilirsiniz. En üstüne ceviz serpip 2 saat buzdolabında beklettikten sonra servis yapabilirsiniz. Eğer ertesi gün servis yapacaksanız üst cevizini o zaman serpin.

Kaynaklar

<http://emelinmutfagi.blogcu.com/page4>

http://yemekgunlugum.blogs.com/yemek_gunlugum/tatlilar/

<http://www.kekevi.com>