

<https://anneannemdentarifler.com/>

Anneannemin Sevdiği Yemekler

by Anneannemden Tarifler

Canım anneannem'in anısına...



@anneannemdentarifler


ANNEANNEMDEN
TARİFLER
ANNEANNE ELLİ DEĞEN HER ŞEY GÜZELDİR...

<https://anneannemdentarifler.com/>

Anneannemin Sevdiği Yemekler

by Anneannemden Tarifler

İÇİNDEKİLER

- Yöresel Topalak Yemeđi
- Anneanne Keki
- Mercimekli Köfte
- Biber, Kabak, Patlıcan Karışık Etli Dolma
- Kısır

@anneannemdentarifler



<https://anneannemdentarifler.com/>

Topalak Yemeđi Tarifi

Köfte İçin:

500 gr yağsız kıyma

1,5 su bardağı ince bulgur

1/2 su bardağı irmik

1 yemek kaşığı un

1 yumurta

Tuz

Kuru nane

Diğer Malzemeler:

2 bardak nohut

1,5 kaşığ domates salçası

1 kaşığ tereyağı



1. Bir gece önceden nohutlar ılık su ile ıslatılır.
2. Tereyağı ile salça kavrulduktan sonra süzgeçten alınan nohutlar ilave edilir. 8-9 bardak su ilavesi ile düdüklü tencerede 1 saat pişirilir.
3. Köfte malzemelerini hazırlarken önce ince bulgur ve irmik sıcak su ile ıslatılır, diğer malzemeler eklenerek özleşene kadar yoğrulur. Fındıktan biraz daha büyük olacak şekilde toplar halinde yuvarlanır. Topların yapışmasını engellemek için düz bir tepsi üzerine un serpilir. Hepsi yuvarlandıktan sonra buzdolabında dinlendirilir.
4. Pişmiş nohuta ilave edilir.
5. Yaklaşık 10-15 dk da birlikte pişirilir.
6. Su azalırsa sıcak su eklenebilir.

Püf Noktası: Ocak kapatılınca 1 tatlı kaşığı nane ilave edilir.

<https://anneannemdentarifler.com/>

Anneanne Keki Tarifi

4 tane yumurta

1 bardak süt

1 bardak ay iek yağı

2 bardak Őeker

4 bardak un

1 paket kabartma tozu

1 ay kaşığı karbonat

1 yemek kaşığı kakao



1. Yumurtalar bir kasede kırılır.
2. Yumurta 2-3 dk güzelce çırpılır.
3. Şekeri, sütü, yağı ilave edilir. Güzelce 5 dk çırpılır.
4. 4 bardak unu bir eleğe döküp, unun üstüne kabartma tozu ve karbonat ilave edilir. Unu eleyerek koyuyoruz ki kekimiz güzelce kabarsın. Hepsi mikserle çırpılır.
5. Kek kalıbı yağlanır. Parmak ucuyla kek kalıbına un serpilir.
6. Hazırladığımız hamurun yarısı dökülür. Diğer yarısına 1 kaşık kakao ve dilerseniz zevkinize göre haşhaş, ceviz, üzüm vb. yiyecekler de kekinize ilave edilebilir. Güzelce çırpılır. Kek kalıbının üzerine dökülür. Fırına sürülür (180 derece). Pişmesi kontrol edilir.

**Püf Noktası: Kek kabarıırken fırın kapağı açılmamalıdır.
180 derece kızgın fırına sürüyoruz.**

<https://anneannemdentarifler.com/>

Karışık Etlı Dolma Tarifi

2 tane patlıcan

2 kabak

1 buçuk bardak pirinç

Yarım bardak bulgur

4 dolmalık biber

Yarım kg kıyma

1 baş soğan

2-3 diş sarımsak

2-3 domates

1 kaşık tereyağı

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı pul biber

Yarım kaşık salça

Taze ya da kuru nane



- 1.Kabak, biber ve patlıcanlar ortadan ikiye bölünerek içi oyulur.
- 2.Biberlerin sapları çıkarılır.
- 3.Tüm malzemeler kıyma soğan sarımsak nane tuz biber hepsi bir arada konulur.
- 4.Domatesler rendelenir.
- 5.Tüm malzemeler yoğurulur.
- 6.Hazırlanan biber, patlıcan ve kabakların içleri doldurulur.
- 7.Dolmanın ağız kısmına birer dilim domates konur.
- 8.Tencereye sıralanır.
- 9.Üzeri basana kadar su doldurulur.
- 10.Kaynadıktan sonra kısık ateşte pişene kadar kaynatılır.

Püf Noktası: Dolmalar içine kaynarken su alması ve daha lezzetli olması için birkaç yerinden bıçakla delinir.

<https://anneannemdentarifler.com/>

Mercimekli Köfte Tarifi

3 bardak kırmızı mercimek

1,5 bardak ince bulgur

2-3 baş kuru soğan

3-4 diş sarımsak

3 kaşık salça

2 tatlı kaşığı pul biber

Yarım çay bardağı zeytinyağı

2 kaşık tereyağı

1 tatlı kaşığı tuz

2 limon suyu

Yarım çay bardağı nar ekşisi

1 demet maydanoz



1. Kırmızı mercimekler yıkanır, tencereye 5 bardak su konulur.
2. Mercimekler pişene kadar kaynatılır.
3. İnce bulgur ilave edilir ve karıştırılır.
4. Ocağın altı söndürülür ve ocağın sıcaklığında bulgular şişer.
5. 3 baş soğan ve 3-4 diş sarımsak ince doğranarak, 2 kaşık tereyağı, yarım çay bardağı zeytinyağı ve 3 kaşık salça kavrulur.
6. Pul biber ve tuz eklenir.
7. Haşlanan mercimek ve bulgur soğuduktan sonra derin bir kaba dökülür.
8. Kavrulan malzemeler üzerine ilave edilir.
9. Biraz yoğrulduktan sonra limon suyu, maydanoz, nar ekşisi ilave edilir.
10. İyice yoğrulur.
11. Çiğ köfte gibi elle şekillendirilir.

Püf Noktası: Maydanozla süslenir ve lezzetlendirilir.

<https://anneannemdentarifler.com/>

Kısur Tarifi

3 bardak ince bulgur

1 baş soğan

1 demet maydanoz

2 kaşık salça

2 tatlı kaşığı pul biber

Yarım çay bardağı nar ekşisi

1 çay bardağı zeytinyağı

1 tatlı kaşığı sumak

2 limon suyu



1. Bulgurlar tencereye konulur.
2. Üzerini basana kadar sıcak su ilave edilir.
3. Tencerenin ağzı kapatılır, bulguların şişmesi beklenir.
4. Tüm malzemeler katıldıktan sonra karıştırılır.

Püf Noktası: Maydanoz ile süslenebilir.

<https://anneannementarifler.com/>

Afiyet Olsun :)

Canım anneannem'in anısına...



@anneannementarifler


ANNEANNEMDEN
TARİFLER
ANNEANNE ELLİ DEĞEN HER ŞEY GÜZELDİR...