

Kimyonlu Kraker Sosu

1 su bardağı yoğurt ile 2 tatlı kaşığı kimyon karıştırılır.

KURUTULMUŞ DOMATES

- Kuru domatesleri nohut, kuru fasulye ve bamya gibi yemeklerde kullanabilirsiniz. Domatesleri yemeğiniz pişmeye yakın zamanda ilave edin.
- Ilık suda bekleterek yumuşattığınız domatesleri salatalarda kullanabilirsiniz.

Kurutulmuş Soğanlı Omlet

4 adet kurutulmuş domates
2 kaşık sıvı yağ
3 yumurta
Tuz, kimyon, karabiber

Domatesleri küçük doğrayın. Bir kabin içinde yumurtaları çırpın. Domates ve kimyonu ekleyin. Karışımı kızgın yağa atın. Karıştırmadan kısık ateşte pişirin. Bir tabakla ters döndürdükten sonra diğer tarafını da pişirin. Karabiber sepeleyip servis edin.

Kurutulmuş Domates Salatası

Domatesleri ılık suda 10 dk bekletin. Zeytinyağı, limon veya nar ekşisi, tuz, kekik ve sarımsakla karıştırın. Üzerine iri taneli ceviz sepeleyin.

Kurutulmuş Sebze Kızartması

Tencerede su kaynatın. Kaynayan suya kuru domates, kuru patlıcan ve kuru biber koyun. Yumuşayana kadar kaynatın. Süzgece alıp, biraz bekletin. Tavada sıvı yağ ile bir miktar salça kavurun. Üzerine süzölmüş sebzeleri ekleyin. Üzerine sarımsaklı yoğurt döküp servis yapın.

Kurutulmuş Domates Çorbası

2 su bardağı süzme yoğurt
1 yumurta sarısı
2 çorba kaşığı un
1/2 su bardağı haşlanmış pirinç
kuru domates
5-6 diş sarımsak
6 su bardağı su
2 adet tavuk suyu tableti (ya da 2 bardak tavuk suyu, 4 bardak su)
3 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber
Pulbiber
Kuru nane

Sarımsakları küçük küçük doğrayıp derin bir tencereye alın. 2 çorba kaşığı tereyağında kavurun. Sarımsaklara küçük küçük doğranmış kuru domatesleri ekleyip bir süre daha kavurun. 6 su bardağı suyu tavuk suyu tabletleriyle birlikte tencereye ekleyerek kaynamaya bırakın. Bu arada 2 su bardağı süzme yoğurt, 2 çorba kaşığı un ve 1yumurta sarısını iyice çırpın. Ateşi kısarak kaynayan suya yoğurtlu karışımı azar azar ilave ederek karıştırın. 5 dakika kapağı kapalı olarak kısık ateşte pişirdikten sonra çorbayı el blenderından geçirin. Çorba iyice pürüzsüzleşince haşlanmış pirinçleri ekleyip kısık ateşte kapağı kapalı olarak 15-20 dakika pişirin. Pişince tuzunu ve karabiberini dilediğiniz miktarda ekleyip karıştırın. Bir

tavada 1 yemek kaşığı tereyağını kızdırıp pulbiberle kavurun. Bu karışımı çorbaya ekleyip hafifçe çok dağıtmadan karıştırın. Çorbayı servis tabağına alıp kuru nane ile süsleyerek servis yapın.

Kurutulmuş Sebzeli Yahni

Yarım kilo kemikli koyun eti
1 yemek kaşığı kurutulmuş soğan
1 fincan kurutulmuş biber
10 adet kurutulmuş domates
1 çorba kaşığı tereyağı
2 su bardağı sıcak su
1 çorba kaşığı kekik
Tuz, karabiber

Domatesleri küçük parçalar halinde doğrayın. Koyun etini tencereye alıp tereyağı ile 5 dakika kavurun. Kurutulmuş soğan, biber ve domatesi kavrulmakta olan ete ekleyip karıştırın. Kapağı kapalı olarak 10 dakika kısık ateşte pişirin. Suyu ilave edip etler yumuşayınca kadar yaklaşık 20 dakika daha pişirin. Tuz, karabiber ve kekik ekleyip servis yapın.

KURUTULMUŞ SOĞAN

Tüm yemek harçlarında, çorbalarda, omlet ve krep çeşitlerinde, böreklerde, makarna soslarında ve diğer soslarda kullanabilirsiniz. Ancak yemeklik soğanın on da biri kadar kullanmanız gerekiyor.

Kurutulmuş Sebzeli Yahni

Yarım kilo kemikli koyun eti
1 yemek kaşığı kurutulmuş soğan
10 adet kurutulmuş domates
1 çorba kaşığı tereyağı
2 su bardağı sıcak su
1 çorba kaşığı kekik
Tuz, karabiber

Domatesleri küçük parçalar halinde doğrayın. Koyun etini tencereye alıp tereyağı ile 5 dakika kavurun. Kurutulmuş soğan ve domatesi kavrulmakta olan ete ekleyip karıştırın. Kapağı kapalı olarak 10 dakika kısık ateşte pişirin. Suyu ilave edip etler yumuşayınca kadar yaklaşık 20 dakika daha pişirin. Tuz, karabiber ve kekik ekleyip servis yapın.

Kurutulmuş Soğan Çorbası

1 paket kuru soğan
2 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı domates salçası
Yağ
Tuz, karabiber

1 paket kuru soğanı 1 litre sıcak suda haşlayın. Bir kaptan 2 yemek kaşığı unu civık hale gelene kadar ezin. Unlu kıvamı tencereye ekleyin. Kısık ateşte hızlı hızlı karıştırın. Daha sonra bir tavada sıvıyağın içinde bir yemek kaşığı salçayı kavurun. Yemeğin içine dökün. Karıştırın. Karabiberle servis edin.

Kurutulmuş Soğanlı Omlet

1 çay kaşığı kurutulmuş soğan

2 kaşık sıvı yağ
3 yumurta
Tuz, kimyon, kuru reyhan

Bir kabın içinde yumurtaları, soğan ve kimyon ile çırpın. Karışımı kızgın yağa atın. Karıştırmadan kısık ateşte pişirin. Bir tabakla ters döndürdükten sonra diğer tarafını da pişirin. Kuru reyhan sepeleyerek servis yapın.

Kurutulmuş Soğan ve Lorlu Gözleme

6 adet yufka
2 tatlı kaşığı soğan
Yarım kilo lor peyniri
Tuz, karabiber, kırmızı pulbiber, kuru reyhan

Kurutulmuş soğanları, lor peyniri ve baharatları karıştırın. Bir yufkayı ikiye kesin, bir parçanın içine i harçtan koyun ve önce uzun kenarı sonra kısa kenarları içe doğru kapatın. Çok az sıvıyağ sürdüğünüz kalın tabanlı bir tavada pişirin. Tüm yufkaları aynı şekilde hazırlayıp servis edin.

Kurutulmuş Sebzeli Krep

3 yumurta
1 su bardağı süt
2 orba kaşığı tepeleme un
İçi için:
1 tatlı kaşığı kurutulmuş soğan
3 kurutulmuş domates
1 paket kuru mantar
1 ay bardağı kaşar peyniri
Tuz, karabiber, reyhan

Krep hamurunu hazırlamak için tüm malzemeyi karıştırıp, çırpın. Yapışmaz yüzeyli bir tavayı iyice kızdırın ve yağlayın. Yarım kepçe hamurdan dökün. Tavayı sallayarak, krebin iki tarafını da kızartın ve bir kenara alın. Her seferinde tavayı yağlayarak, hamur bitene kadar bu işlemi sürdürün. Kurutulmuş soğan, domates ve mantarları sıcak suda 5 dk bekletin. Sıkıp suyunu akıttıktan sonra bir kaba alın. Sebzeleri, kaşar peyniri ve baharatla karıştırın. Hazırladığınız harcı kreplere paylaştırıp rulo haline getirin ve servis yapın.

Soğanlı Makarna Sosu

Yarım ay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Yarım su bardağı zeytin yağı
2 tatlı kaşığı kurutulmuş soğan
1 paket uzun ve kalın makarna
Tuz, karabiber, yenibahar

Kurutulmuş soğanları bir tavaya koyup yağ, karabiber ve yenibahar ilave edin. Kısık ateşte biraz su ile 10 dakika sote edin. Makarnayı bol tuzlu suda haşlayın. Suyunu süzüp derin bir servis tabağına alın. zerine soğanlı sosu sıcak olarak dökün. Kaşar peyniri rendesini serpin ve sıcak olarak servis yapın.

KURUTULMUş BİBER

Sarımsaklı Biber

1 paket kurutulmuş biber
1 yumurta
Galeta unu
1 çay bardağı yoğurt
1 diş sarımsak
Sıvı yağ
Tuz

Kurutulmuş biberleri 1 tatlı kaşığı tuz eklediğiniz suda haşlayın. İyice süzün. Biberleri tek tek önce yumurtaya sonra ayrı bir kapta galeta ununa bulayıp kızgın yağda kızartın. Kızarmış biberleri servis tabağına alın. Üzerine sarımsaklı yoğurt döküp servis edin.

Soslu Kuru Biber

1 paket kurutulmuş biber
1 baş soğan
2 diş sarımsak
2 tatlı kaşığı biber ve domates salçası
1 fincan sıvı yağ
Tuz, kimyon ve karabiber

Kurutulmuş biberleri kaynar suya atıp yarım saat bekletin. Soğan ve sarımsağı ince ince kıyılın, bir fincan sıvı yağ ilave edip orta ateşte pembeleşinceye kadar kavurun. Sulandırdığınız salça ve baharatları ilave edip beş dakika kaynatın. Sıcak suda beklettiğiniz biberleri süzüp bu sosa koyun. İyice karıştırarak on dakika kadar pişirin. Maydanoz ve dereotuyla süsleyerek servis edin.

Kurutulmuş Sebze Kızartması

Tencerede su kaynatın. Kaynayan suya kuru domates, kuru patlıcan ve kuru biber koyun. Yumuşayana kadar kaynatın. Süzgece alıp, biraz bekletin. Tavada sıvı yağ ile bir miktar salça kavurun. Üzerine süzölmüş sebzeleri ekleyin. Üzerine sarımsaklı yoğurt döküp servis yapın.

Kurutulmuş Sebzeli Yahni

Yarım kilo kemikli koyun eti
1 yemek kaşığı kurutulmuş soğan
1 fincan kurutulmuş biber
10 adet kurutulmuş domates
1 çorba kaşığı tereyağı
2 su bardağı sıcak su
1 çorba kaşığı kekik
Tuz, karabiber

Domatesleri küçük parçalar halinde doğrayın. Koyun etini tencereye alıp tereyağı ile 5 dakika kavurun. Kurutulmuş soğan, biber ve domatesi kavrulmakta olan ete ekleyip karıştırın. Kapağı kapalı olarak 10 dakika kısık ateşte pişirin. Suyu ilave edip etler yumuşayınca kadar yaklaşık 20 dakika daha pişirin. Tuz, karabiber ve kekik ekleyip servis yapın.

KURUTULMUŞ FASULYE

Etli Fasulye Yemeği

2,5 su bardağı kurutulmuş yeşil fasulye
200 gr kuşbaşı et (kucuk doğranmiş)
1 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı salça
1 çay bardağı bulgur
1 tatlı kaşığı biber salçası
2 yemek kaşığı sıvıyağ veya tereyağ

Fasulyeleri pişene kadar haşlayın. Tencereye yağı, doğranmiş soğanı ve kucuk kesilmiş eti koyun. Soğanlar sararıncaya kadar soteleyin. Salçayı ilave edip karıştırın. Fasulyeyi katıp üzerine çıkacak kadar kaynamış su ilave edin. Suyu kaynayıncaya bulguru ilave edip karıştırın. Bulgurlar pişince servis edin.

Kurutulmuş Fasulye Kavurması

2 su bardağı kurutulmuş fasulye
2 yemek kaşığı kıyma (tercihe bağlı)
1 orta boy soğan
1 yemek kaşığı salça
1 çay bardağı sıvıyağ
1 yumurta
tuz,karabiber,pul biber

Kurutulmuş fasulyeyi bol suda yumuşayıncaya kadar haşlayın. Süzün. Sıvı yağda kıymayı ve soğanı kavurup ,salçasını ekledikten sonra üzerine yumurtasını kırın. Karıştırarak pişirin. Sonra haşlayıp süzdüğünüz fasulyeyi ekleyip tuzunu ve baharatlarını ekleyip biraz su ilave edin. Ağzını kapatıp pişirin.

KURUTULMUş PATLICAN

Kurutulmuş Sebze Kızartması

Tencerede su kaynatın. Kaynayan suya kuru domates, kuru patlıcan ve kuru biber koyun. Yumuşayana kadar kaynatın. Süzgece alıp, biraz bekletin. Tavada sıvı yağ ile bir miktar salça kavurun. Üzerine süzülmüş sebzeleri ekleyin. Üzerine sarımsaklı yoğurt döküp servis yapın.

Soslu Patlıcan

1 paket kurutulmuş patlıcan
1 baş soğan
2 diş sarımsak
2 tatlı kaşığı biber ve domates salçası
1 fincan sıvı yağ
Tuz, kimyon ve karabiber

Kurutulmuş patlıcanları kaynar suya pişene kadar haşlayın. Soğan ve sarmısağı ince ince kıyılın, bir fincan sıvı yağ ilave edip orta ateşte pembeleşinceye kadar kavurun. Sulandırdığınız salça ve baharatları ilave edip beş dakika kaynatın. Sıcak suda beklettiğiniz biberleri süzüp bu sosa koyun. İyice karıştırarak on dakika kadar pişirin. Maydanozla süsleyerek servis edin.

KURUTULMUŞ MANTAR

Mantarlı Makarna Sosu

Yarım ay bardağı rendelenmiŐ kaŐar peyniri
Yarım su bardağı zeytin yağı
1 tatlı kaşığı kurutulmuş soğan veya 1 baş soğan
1 paket kurutulmuş mantar
1 paket makarna
Tuz, karabiber, yenibahar

Kurutulmuş mantar ve soğanları bir tavaya koyup yağ, karabiber ve yenibahar ilave edin. Kısık ateşte biraz su ile 10 dakika sote edin. Makarnayı bol tuzlu suda haşlayın. Suyunu süzüp derin bir servis tabağına alın. Üzerine sosu sıcak olarak dökün. KaŐar peyniri rendesini serpin ve sıcak olarak servis yapın.

Kurutulmuş Mantarlı Krep

3 yumurta
1 su bardağı süt
2 orba kaşığı tepeleme un
İçi için:
1 tatlı kaşığı kurutulmuş soğan
1 paket kuru mantar
1 ay bardağı kaŐar peyniri
Tuz, karabiber

Krep hamurunu hazırlamak için tüm malzemeyi karıŐtırıp, çırpın. YapıŐmaz yüzeyle bir tavayı iyice kızdırın ve yağlayın. Yarım kepee hamurdan dökün. Tavayı sallayarak, krebin iki tarafını da kızartın ve bir kenara alın. Her seferinde tavayı yağlayarak, hamur bitene kadar bu iŐlemi sürdürün. Kurutulmuş soğan ve mantarları sıcak suda 5 dk bekletin. Sıkıp suyunu akıttıktan sonra bir kaba alın. Sebzeleri, kaŐar peyniri ve baharatla karıştırın. Hazırladığımız harcı kreplere paylaŐtırıp rulo haline getirin ve servis yapın.

Mantarlı Pilav

1 paket kurutulmuş mantar
1 soğan
2 su bardağı pirine
3 su bardağı sıcak su
Tuz, karabiber

Yağda soğanları kavurun. Pirineleri ekleyip kavurmaya devam edin. Mantarları ve sıcak suyu ilave edin. Tuz ve karabiberini koyup pişirin.

Kurutulmuş Mantar orbası

1 paket kurutulmuş mantar
2 yemek kaşığı un
Yarım litre süt
Tuz, karabiber, pul biber

Tereyağında unu kavurun. Azar azar sütü ekleyip karıştırın. Mantarları ve tuzu ekleyip pişirin. Karabiber ve pul biber ile servis edin.

ERİŐTE

Peynirli EriŐte

1 paket eriŐte
1 su bardağı lor peyniri
Tuz, kuru reyhan veya nane

EriŐteyi yağsız teflon tavada kavurun. Üzerine kaynamıŐ su ekleyip 10 dakika haşlayın. Süzün üzerine sıvı yağ, lor peyniri ve tuz ekleyip karıştırın. Reyhan veya nane sepeleyip servis edin.

Mantarlı EriŐte

1 paket eriŐte
1 paket kurutulmuş mantar
1 baş soğan
Tuz, karabiber

EriŐteyi yağsız teflon tavada kavurun. Üzerine kaynamıŐ su ve mantarları ekleyip 10 dakika haşlayın. Süzün üzerine sıvı yağ ve tuz ekleyip karıştırın. Karabiber ekleyip servis edin.

Kurutulmuş Sebzeli EriŐte

1 paket eriŐte
1 çay bardağı kurutulmuş patlıcan
5 adet kurutulmuş biber
4 adet kuru domates
1 yemek kaşığı salça
Tuz, karabiber, pul biber

Kurutulmuş sebzeleri ufak parçalara bölün. Kaynar suda yumuşayana kadar haŐlayıp süzün. EriŐteyi yağsız teflon tavada kavurun. Üzerine kaynamıŐ su ekleyip 10 dakika haşlayın. Süzüp üzerine sıvı yağ, sulandırdığınız salçayı, süzölmüş sebzeleri, tuz ve baharatları ekleyip karıştırın. Yoğurtla servis edin.

KOMPOSTOLAR

Kerkenes Usulü Tart

1 kavanoz elma (veya diğer meyvelerin) kompostosu
125 g margarin veya tuzsuz tereyağı
150 g Şeker
150 g un

Kompostoyu büyük bir tepsiye koyun. Malzemeleri hafifçe karıştırın ve kompostonun üstüne dökün. Pişirin. Ters çevirip, servis edin.

Comment [tuba kili1]: Kaç derecede??

Kerkenes Meyveli Turta

1 kavanoz kayısı (veya diğer meyvelerin) kompostosu
4 yumurta
250 g Şeker
125 g un
1 litre süt

Kompostoyu büyük bir tepsiye koyun. Malzemeleri iyice karıştırın ve kompostonun üstüne dökün. Pişirin. Ters çevirip, servis edin.

Comment [tuba kili2]: Kaç derecede??

Kerkenes Elmalı Kek

600 gram şeker
600 gram buğday unu
250 gram margarin veya tuzsuz tereyağ
6 yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı süt
1 paket kabartma tozu
Elma kompostosu ve kayısı/erik reçeli

Şeker, yağ, yumurta, yoğurt ve sütü karıştırın. Un ve kabartma tozunu birlikte ekleyin. Karışıma ekleyin. Bu karışım yaklaşık 6 tane 6'lık tepsiye yeter (toplam 36 kek). Tepsidedeki her kek bölümünü yağlayın ve 1 çorba kaşığı kadar karışımdan koyun. Üstüne kenarlara değmiyecek şekilde elma kompostosu koyun ve onun üstüne de çok az reçel koyun. Üstlerini geri kalan karışım ile kapatın (1 kaşık kadar). 180 Derece fırında kenarları kahverengi ve üstü açık kahve/karamel rengine gelene kadar pişirin.

Kerkenes Keki

600 g şeker
800 g buğday unu
1 paket margarin Ya da tuzsuz tereyağı
6 yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı süt
1 paket kabartma tozu
1 şişe elma kompostosu
½ erik reçeli

Önce şeker, yağ, yumurta, yoğurt ve süt karıştırılır. Sonra un ve kabartma tozu eklenilip biraz karıştırılır. Elma ve kayısı kompostosunun suyu süzülüp kaşıkla bu karışıma ilave edilir. Daha sonra erik reçeli eklenilip, karıştırılır. Önceden ısıtılmış 180 Derece fırında 30 dakika pişirilir.