



Hüseyin Özer

modern yorum...

Profesyonel şeflerden genç bir isim Hüseyin Özer. Türk yemeklerinin diğer ülke mutfaklarının içinde ayrı bir yeri olduğunu belirten Özer, künefe ve çardak kebabı gibi klasik yemek tarifleri verdi.

fotoğraf: Ahmet Ağaoglu

çardak kebabı

servis: 4 kişi

Yarım kg kuşbaşı kuzu eti
2 adet soğan
4 diş sarmısak
2 adet domates
3 adet sivri biber
2/3 su bardağı süt
5 çorba kaşığı un
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı tereyağı
100 gram kaşar peyniri
1 tatlı kaşığı salça
Tuz, karabiber, kekik

Soğan ve domateslerin kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın. Tencereye önce kuşbaşı eti alıp hafifçe kavurun. Üzerine soğan, sarmısak, domates ve doğranmış biberleri ekleyip kavurarak pişirin. Tuz ve tereyağı ekleyin.

Suyunu çekince karabiber ve kekik ekleyerek kenara alın. Diğer tarafta unu, yumurtayı ve sütü iyice çırpıp pürüzsüz bir krep hamuru hazırlayın. Tuzunu ayarlayın. 15 cm çapında yapışmaz yüzeyli bir tavayı hafifçe yağlayarak bir kepece krep hamurundan koyup, iki

tarafını kızartın. Krebi bir kaseye koyarak içine pişen etlerden 2-3 kaşık doldurun. Kasenin dışında kalan krep hamuru ile üstünü kapatın. Krep bohçasını kaseyi ters çevirerek bir tepsiye yerleştirin. Bütün krepleri aynı şekilde tepsiye yerleştirdikten sonra üzerlerine birer dilim kaşar peyniri yerleştirin. Peynirin üzerine sulandırılmış salçayı bir fırça yardımı ile sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında peynirler eriyene kadar kızartın. Kebabı kalıplardan çıkartıp domates sosla sıcak olarak servis yapın.



kaşar paneli patlıcan köftesi

servis: 4 kişilik

1 kg patlıcan
150 gram kaşar peyniri
1 çay bardağı un
60 gram margarin
2 adet yumurta
Yarım demet maydanoz
1 limon suyu
2 su bardağı süt
50 gram galette unu
100 gram domates
Tuz, karabiber

Patlıcanları közleyip kabuklarını soyun. Kararmamaları için limonlu ve tuzlu suda bekletin. Margarinin yarısını tavada eritip yarım çay bardağı unu devamlı karıştırarak kavurun. Sütü azar azar ekleyip karıştırmaya devam edin. Bir taşım kaynatıp tavayı ocaktan alın. Kaşar peynirinin yarısını rendeleyip, maydanoz, tuz, karabiberi ve patlıcanı karışıma

ekleyip iyice yoğurun. Derin dondurucuda 30 dakika dinlendirin. Kaşar peynirini, un, 1 adet yumurta ve galette ununa bulayıp pane yapın ve kızartın. Karışım yeterince kalınlaşınca buzluktan çıkartın. Mandalına büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlak veya yassı köfteler hazırlayın. Diğer yumurtayı bir kasede çırpın. Kalan unu düz bir tabağa alıp köfteleri önce una daha sonra yumurtaya bulayıp kızartın. Domatesin arasına yerleştirdiğiniz kaşar panellerle birlikte köfteleri servis yapın.



mönü

Soğuk başlangıç
mayonezli tavuk salatası

Aperatif
levrek soteli kereviz dolması

Ana yemek
çardak kebabı ve
kaşar paneli patlıcan köftesi

Tatlı
künefe

**mayonezli
tavuk salatası**

servis: 4 kişilik

1 adet haşlanmış tavuk göğsü
2 adet havuç
1 adet salatalık
2-3 adet taze soğan
2 adet sivribiber
2 diş sarmısak
1-2 corba kaşığı yoğurt
4 corba kaşığı mayonez
Yarım demet dereotu
Tuz, karabiber, pulbiber
5 adet bebek mısır

Haşlanmış tavuk göğsünü derisini ayırarak iyice didikleyin. Tuz ve baharatlarla karıştırın. Diğer tarafta bütün sebzeleri yıkayıp ayıklayarak küp şeklinde dilimleyin. Salatalık kabuğuyla doğrayın. Hepsini karıştırıp bir çay bardağı kadarını ayırın. Kalanını tavuklarla karıştırın. Mayonezle yoğurdu çırpın. Karşımı tavuk ve sebzelerle birleştirip iyice karışmalarını sağlayın. Salatayı servis tabağına alın. Üzerini ayırdığınız renkli sebze karşımı ve bebek mısırla süsleyerek servis yapın.



**levrek soteli
kereviz dolması**

servis: 4 kişilik

400 gram levrek filetosu
4 adet kereviz
2 adet havuç
1 adet paprika biber
1 adet dolmalık yeşil biber
1 adet soğan

2 diş sarmısak
1 adet domates
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Tuz, karabiber

Soğan ve sarmısığı soyup kıyın. Levrek, havuç ve biberleri temizleyip küp küp doğrayın. Zeytinyağını tavaya alıp soğan ve sarmısığı kavurun. Soğan ve sarmısak kavrulduktan sonra diğer sebzeleri ve

levreği ekleyin. Biraz kavurun, tuz ve karabiber ilave edip kenara alın. Kerevizin kabuklarını soyup limonlu suda 5 dakika haşlayıp süzün. Kerevizlerin içini oyup hazırladığınız karşımı orta boşluklarına doldurun. Tencereye dizdiğiniz kerevizlerin üzerine limonlu su ve zeytinyağı ekleyip tencerenin kapağını kapatın. 20 dakika pişirip domatesle süsleyerek servis yapın.

made in Turkey



künefe

servis: 4 kişilik

200 gram tel kadayıf
100 gram tuzsuz dil peyniri
100 gram tereyağı
200 gram dondurma

serbet için:

1 su bardağı su
200 gram tozşeker
Yarım limonun suyu

Kadayıfı didikleyip bıçakla ince ince doğrayın ve iki eşit parçaya ayırın. Tepsiyi tereyağı ile yağlandıktan sonra kadayıfın bir bölümünü iyice bastırarak tepsiyeye döşeyin. Dil peynirini rendeleyip kadayıfın üzerine yayın. İkinci parça kadayıfı aynı şekilde peynirin üzerine döşeyin. Önceden ısıtılmış fırında kızartın. Şerbet için su, tozşeker ve limon suyunu kaynatıp soğutun. Künefeyi fırından çıkartıp üzerine soğuk şerbeti gezdirin. Künefe şerbeti çektikten sonra dondurma ile servis yapın.

🍴 aşçının önerisi

Dondurma yerine kaymak da kullanılabilir. **L**