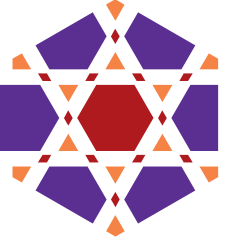


LÜTFEN ALINIZ, AFİYET OLSUN. PLEASE TAKE IT, BON APPETIT.



ALBONDIGAS DE PRASA

EKMEK İÇLİ VEYA PATATESLİ PIRASA KÖFTESİ

Malzeme:

1,5 kg. pırasa
250 gr. kıyma
2 dilim ıslatılmış ekmek içi veya
1 büyük haşlanmış patates
1 yumurta
tuz, karabiber

Yapılışı:

Pırasalar ayıklanır, yıkanır, ince doğandıktan sonra haşlanır ve süzgece konur. Soğuduktan sonra iyice sıkılır ve robottan geçirilir. İçine kıyma, yumurta, ekmek içi veya patates, tuz, karabiber ilave edilip iyice yoğrulur. Köfte yapıldıktan sonra un ve yumurtaya bulanarak kızgın yağda kızartılır.

LEEK MEATBALLS WITH POTATOES OR BREAD

Ingredients:

1.5 kg. leeks
250 gr. ground beef
2 slices stale bread, soaked or
1 large potato, boiled and mashed
1 egg
salt, pepper

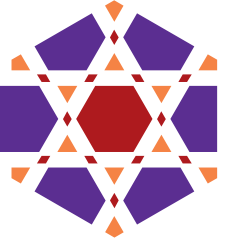
Instructions:

Peel and wash the leeks, dice them and cook in boiling water. Drain in colander. Let cool, then squeeze well and process in the food processor. Add the ground beef, egg, squeezed bread or mashed potato, salt and pepper and mix well. Form into meatballs. Roll the leek meatballs in flour, then dip in beaten egg and fry them in hot oil.

Bu yemek tarifi "Sefarad Yemekleri" kitabından alınmıştır.
(Viki Koronyo, Sima Ovadya, 2012, Gözlem Gazetecilik, İstanbul)

This recipe is taken from "Sephardic Cook Book".
(Viki Koronyo, Sima Ovadya, 2012, Gözlem Gazetecilik, İstanbul)

LÜTFEN ALINIZ, AFİYET OLSUN. PLEASE TAKE IT, BON APPETIT.



HAMİM DE KASTANYA

KESTANELİ ET

(8 Kişilik)

Malzeme:

1 kg. parça et (önceden pişirilmiş)
 1 bardak et suyu
 1/2 kg. kebab kestane
 4 patates
 1 soğan
 1 çorba kaşığı salça
 1/2 demet maydanoz
 1 kahve fincanı ayçiçeği yağı
 1 tutam tuz

Yapılışı:

Hazır alınmış kebab kestaneler ayıklanır. İnce kıyılmış soğan yağ ile kavrulduktan sonra salça ilave edilir. Daha sonra önceden pişirilmiş et, üzerine küp şeklinde kesilmiş patates, kestane, maydanoz, tuz, et suyu ve üzerini örtecek kadar su ilave edilip hafif ateşte pişirilir.

BEEF WITH CHESTNUTS

(Serves 8)

Ingredients:

1 kg. beef for stew, cooked
 1 cups beef broth
 1/2 kg. roasted chestnuts
 4 potatoes, cubed
 1 onion, diced
 1 tablespoon tomato sauce
 1/2 bunch parsley, minced
 1/3 cup sunflower oil
 pinch of salt

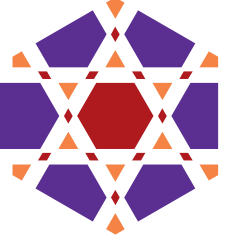
Instructions:

Peel the roasted chestnuts. Brown the onion with the oil, add the tomato sauce. Add the cooked beef, peeled and cubed potatoes, chestnuts, minced parsley, salt, beef broth and enough water to cover and cook over low heat.

Bu yemek tarifi "Sefarad Yemekleri" kitabından alınmıştır.
 (Viki Koronyo, Sima Ovadya, 2012, Gözlem Gazetecilik, İstanbul)

This recipe is taken from "Sefhardic Cook Book".
 (Viki Koronyo, Sima Ovadya, 2012, Gözlem Gazetecilik, İstanbul)

LÜTFEN ALINIZ, AFİYET OLSUN. PLEASE TAKE IT, BON APPETIT.



KASHKARIKAS

KABAK KABUĞU YEMEĞİ

(8 Kişilik)

Malzeme:

1,5 kg. kabak
2 adet rendelenmiş domates veya
1 tatlı kaşığı salça
1,5 limon
1/2 demet dereotu
1 kahve fincanı ayçiçeği yağı
şeker
tuz, karabiber

Yapılışı:

Kabaklar iyice yıkandıktan sonra, kabukları yaklaşık 0,5 cm. eninde uzunlamasına soyulur ve 3-4 cm. boyunda parçalara bölünür. Bir tencereye rendelenmiş domates veya salça, yağ, su, limon suyu, tuz, şeker, karabiber, ince kıyılmış dereotu ve kabak kabukları konup pişirilir. (Soğuk olarak servis edilir.)

ZUCCHINI PEELS

(Serves 8)

Ingredients:

1.5 kg. zucchini
2 tomatoes, grated or 1 teaspoon
tomato sauce
juice of 1.5 lemons
1/2 bunch dill, minced
1/3 cup sunflower oil
sugar
salt, pepper

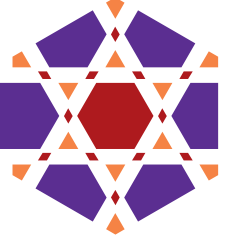
Instructions:

Wash the zucchini thoroughly and peel the skin 0.5 cm. thick. Cut this thick peel into 3-4 cm. pieces. Place the peel in a pot along with the grated tomatoes or tomato sauce, lemon juice, dill, oil, sugar, salt and pepper and cook. This meal is served at room temperature.

Bu yemek tarifi "Sefarad Yemekleri" kitabından alınmıştır.
(Viki Koronyo, Sima Ovadya, 2012, Gözlem Gazetecilik, İstanbul)

This recipe is taken from "Sephardic Cook Book".
(Viki Koronyo, Sima Ovadya, 2012, Gözlem Gazetecilik, İstanbul)

LÜTFEN ALINIZ, AFİYET OLSUN. PLEASE TAKE IT, BON APPETIT.



AVAS KON ESPINAKA

KURU FASULYELİ İSPANAK

(8 Kişilik)

Malzeme:

- 1,5 kg. ıspanak
- 1 bardak kuru fasulye
- 2 kepe et suyu
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 kahve fincanı ayçiçeği yağı
- 1 tutam tuz

Yapılışı:

Bir gece önceden suda bekletilmiş kuru fasulyeler haşlanır. Ispanaklar yıkanıp çok ince doğranır, haşlanır ve süzülür. Bir tencerede yağ ile salça biraz kavrulur. İçine haşlanmış kuru fasulyeler ve ıspanak karıştırılarak konur. Et suyu ve tuz ilave edilir, su ile örtülerek orta ateşte pişirilir.

SPINACH WITH BEANS

(Serves 8)

Ingredients:

- 1.5 kg. spinach
- 1 cup navy beans
- 1 cup beef broth
- 1 tablespoon tomato sauce
- 1/3 cup sunflower oil
- pinch of salt

Instructions:

The night before, cover the navy beans with hot water and let rest. In the morning, rinse the beans, cover with fresh water and bring to a boil. Cook over medium heat until beans are softened. Wash and chop the spinach leaves and leave in boiling water for a couple of minutes, then drain. In a large pot, cook the oil with the tomato sauce, then mix in beans and spinach. Add the beef broth and salt; cover with water and cook over medium heat.

Bu yemek tarifi "Sefarad Yemekleri" kitabından alınmıştır.
(Viki Koronyo, Sima Ovadya, 2012, Gözlem Gazetecilik, İstanbul)

This recipe is taken from "Sephardic Cook Book".
(Viki Koronyo, Sima Ovadya, 2012, Gözlem Gazetecilik, İstanbul)