

MASADA AŞK VAR

Sevgiyi dile getirmenin, göstermenin en özel zamanıdır 14 Şubat Sevgililer Günü... Pahalı hediyelere gerek duymaz sevgi; emekle hazırlanan bir sofraya, küçücük bir tebessüm, bir buket çiçek sevgiyi kalpten kalbe akıttırır. Bu özel zamanı paylaşmak istediğiniz; anneniz, babanız, arkadaşınız ya da eşinizle sevgi dolu bir sofraya etrafında buluşmanız için Arça Restaurant & Grill'in Executive Chef'i Cenap Öztekin Varol lezzetli mi lezzetli yemeklerinin tariflerini paylaştı tüm sevenlerle.



Arça Restaurant & Grill'in
Executive Chef'i
CENAP ÖZTEKİN VAROL

KÖPOĞLU 4-6 KİŞİLİK

HAMUR İÇİN

- 3 adet orta boy patlıcan
- 2 adet çarliston biber
- 3 adet domates
- Yarım demet kıyılmış maydanoz
- 1.5 su bardağı süzme yoğurt
- 2 diş dövülmüş sarımsak

KIZARTMAK İÇİN: 2 yemek kaşığı ayçiçeği yağı

Patlıcanları ve biberleri doğrayın. Patlıcanları tuzda 10 dakika bekletip yıkayın. Kurulayıp ardından biber ve patlıcanları kızgın yağda kızartın. Kızaran biber ve patlıcanları kağıt havlu serilmiş bir tabağa alarak fazla yağın alınmasını sağlayın. Domateslerin kabuklarını soyup küp şeklinde doğradıktan sonra ayrı bir sos tenceresinde zeytinyağı ve az miktarda tuz ile pişirin. Domatesler suyunu çekmeye başlarken içine doğranmış maydanozu ilave edin. Bir iki çevirip ocaktan alın. Süzme yoğurdu ezilmiş sarımsak ve tuzla iyice karıştırıp sarımsaklı yoğurdu hazırlayın. Sebze karışımını yuvarlak çember bir kalıbın içine yerleştirin. Üzerine domates sosunu ilave edin ve en son sarımsaklı yoğurdu koyun. Damak tadınıza göre üzerine zeytinyağı gezdirin. Kalıbı yavaşça çıkarıp servis yapın.



FELLAH KÖFTESİ 6 KİŞİLİK

KÖFTE İÇİN

- 2 su bardağı ince bulgur
- 2.5 su bardağı kaynar su
- 1 adet yumurta
- 3 çay kaşığı kimyon
- 2 çay kaşığı karabiber
- 1 su bardağı un
- 3 çay kaşığı tuz

BULAMAK İÇİN: Yarım çay bardağı un

HAŞLAMAK İÇİN: 1 adet limonun suyu ve bol kaynar su

SOS İÇİN

- 1.5 çay bardağı zeytinyağı
- 1.5 yemek kaşığı domates salçası
- 1.5 yemek kaşığı biber salçası
- 5 diş ezilmiş sarımsak
- Birer çay kaşığı kimyon, pul

biber ve karabiber

ÜZERİ İÇİN

- Yarım limonun suyu
- Yeteri kadar tuz

SERVİS İÇİN: Süzme yoğurt ve maydanoz

Köfte için bulguru kaynamış su ile 10 dakika ıslatın. Sürenin sonunda karıştırıp 5 dakika bekletin. Daha sonra kalan malzemeleri ekleyerek homojen bir karışım elde edene kadar yoğurun.

Ele yapışmıyorsa ayrı bir kaba su hazırlayın. Elinizi ara sıra suya batırarak harçtan büyük misket büyüklüğünde parçalar koparın ve yuvarlak şekil verin. Ortalarına baş parmağınız ile bastırarak çukur yapın. Şekil verilen köftelerin çatlamamalı. Eğer çatlamış

ise elinizi suya batırarak biraz yumuşatabilirsiniz. Hamur ne çok sert ne de çok yumuşak olmalı yoksa dağılır.

Bulamak için köfteleri unlu tepsiye alıp tepsiyi sallayarak her taraflarının unlanmasını sağlayın. Haşlamak için kaynar suyun içine limon suyu ilave edin. Köfteleri ekleyip 10-15 dakika yumuşayana kadar haşlayın. Haşlanan köfteleri süzerek bir kenara alın.

Sos için bir tavanın içersine zeytinyağı ve salçaları alıp baharatları da ekleyerek pişirin. Sos ile köfteleri harmanlayarak bütünleşmelerini sağlayın. Servis için yoğurdu servis tabağına alın. Üzerine sosu ile birlikte fellah köfteleri yerleştirin. Kıyılmış maydanoz serpin ve servis yapın.



PATATESLİ HİNGEL 4-6 KİŞİLİK

HAMUR İÇİN

- Yarım kg un
- 1 su bardağı su
- 1 çay kaşığı tuz

HARÇ İÇİN

- 1 kg patates
- 4 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
- 1 diş doğranmış sarımsak
- 2-3 adet doğranmış taze soğan
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı toz kırmızıbiber
- Yeteri kadar tuz ve karabiber

SOS İÇİN

- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı ayçiçek yağı
- 1 çay kaşığı toz kırmızıbiber
- Yeteri kadar tuz

Harç için patatesleri önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişirin. Kabukları soyun. Ezici yardımı ile ezerek kenara alın. Bir tencerenin içine ayçiçeği yağı, sarımsak, taze soğan ve tereyağını alıp hafif pişirin. Ardından karışıma ezilmiş patatesleri ve diğer malzemeleri ilave edip karıştırarak bir haç elde edin.

Hamur için malzemeleri bir kabın içine koyup güzelce karıştırın. Oklava veya merdane yardımı ile açın. Geniş ağızlı bir su bardağının ağzı ile hamurdan yuvarlaklar çıkarın. Ortalarına patatesli harcı pay edin. Bir adet hamuru sol avucunuza alın. Sağ elinizle baş ve işaret parmaklarınızı kullanarak üst kısımdan başlayarak karşılıklı iki kenarı katlayın. Sonra sırasıyla

karşılıklı kenarlarını ince ince birleştirip balık sırtı şeklinde kapatın. Kalan hamurları da aynı şekilde hazırlayın. Haşlamak için orta boy bir tencereye bol su doldurun. 1 çay kaşığı tuz ilave edip kaynatın. Kaynamaya başlayınca hingel'leri teker teker içine atın. Haşlanıp su yüzüne çıkmaya başlayınca kevgir yardımı ile bir tabağa aktarın. Sos için bir tencerede tereyağını ve ayçiçek yağını kızdırın. Toz kırmızıbiber ve tuz ilave edin. Bir iki kez karıştırıp ocaktan alın. Haşlanan hingel'leri tereyağlı karışım içine atıp harmanlayın. Servis tabağına alın. Damak tadınıza göre kıyılmış soğan ya da maydanoz serpin. Sıcak olarak servis yapın.

BİTTER ÇİKOLATALI MUS 2-4 KİŞİLİK

- 250 gram bitter çikolata
- 15 gram yaprak jelatin
- 2 su bardağı krema

Buzlu su dolu bir kaba yaprak jelatinleri alın. Yumuşayana kadar bekletin.

Kremanın yarım su bardağını tencereye alıp kaynatın. Kaynayan kremaya yumuşayan jelatini ekleyip karıştırın. Daha sonra bu karışımın üzerine kıyılmış bitter çikolatayı katın. Eriyene kadar karıştırın. Kalan kremayı mikser yardımı ile hafif yoğunlaşana kadar çirpin. Çikolata karışımını yavaş yavaş çirpilmis kremaya ilave edin. Alttan üste doğru karıştırın. Hazırlanan karışımı servis bardaklarına pay edin ya da sıkma torbasına alarak şekil vererek sıkın. Dilediğiniz mevsim meyveleri ya da dondurucunuzda olan meyvelerle süsleyerek servis yapın.



KARABUĞDAY RİSOTTOLU IZGARA BONFİLE 2 KİŞİLİK

KARABUĞDAY RİSOTTO İÇİN

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet doğranmış soğan
- 1 su bardağı karabuğday
- 2 su bardağı tavuk suyu
- 2-3 yemek kaşığı rendelenmiş eski kaşar peyniri
- Yeteri kadar tuz ve karabiber

IZGARA BONFİLE İÇİN

- 2 dilim dana bonfile
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- Yeteri kadar tuz ve karabiber

Karabuğday risotto için tereyağının yarısını tencereye alın ve soğanı yağda soteleyin. Ardından karabuğdayı ilave edip kavurun. Azar azar tavuk suyu ekleyin. Karabuğday suyunu çektiğçe az az tavuk suyu eklemeye devam edin Kıvamı yoğunlaşınca kadar pişirin. Tuz ve karabiberini ayarlayın. Piştikten sonra kalan tereyağını ve rendelenmiş peyniri katın, harmanlayın. Ocaktan alın. Izgara bonfile için dana bonfileleri

harlı ısıda önlü arkalı mühürleyin. Daha sonra ızgarada pişirin. Tavada pişirecekseniz mühürledikten sonra tereyağında pişirin. Pişirme sırasında tavada biriken tereyağından azar azar üzerine gezdirerek önlü arkalı pişirin. Karabuğday risottoyu kalıp yardımı ile servis tabağına yerleştirin. Yanına bonfileleri koyun. Dilediğiniz ızgara sebzelerle birlikte servis yapın.