



# עוג בתעור - FIRINDA TAVUK

איך להכין את המרינדה:

לערבב 3 כפות שמן,

חצי לימון, פפריקה הנזיבות,

כף שטוחה חרדס ומלח.

למרות את המרינדה גם בתוך העוג.

להשרות את העוג ברוטב בין שעה לשעתיים.

לאחר ההשריה להניח בפירקס ולהוסיף תפוח"א

והכניס לתעור לשעתיים בחום בין 180-200

מעלות.

מצרכים :

שמן

חצי לימון

פפריקה

כף שטוחה של חרדס

מלח

עוג שמס

תפוחי אדמה



# עזאת זבינה פירורים

בצק: מערבהים את התמאה והסוכר עם מיקסר  
ומוסיפים את כל שאר החומרים לאט לאט

עד שיוצא בצק דביק דביק.

מוציאים מהמיקסר עם קצת קמח ביצים ולשים.

משאירים תמיכה קטנה בצד (בשביע הפרורים) ופורשים את  
הבצק בצורה שטוחה בתבנית אפיה.

בתבנית נפרדת מניחים את האש הקטן אחרי שקצת הושטת.  
מכניסים לתנור ב- 180 מעלות לתזי שעה עד שמקבל צבע.

קרים:

להקציף את התמאה עם הסוכר,

שני תלמונים ווניץ, להוסיף את השמנת.

להקציף את התלמונים בקצרה נפרדת ולערבה את שניהם יחד.

לחכות שהבצק יתקרר ואז לשים את הקרם ומעל לפורר את

תמיכת הבצק שהפרדנו.

לשים במקרר לפחות שעה לפני ההאשה.

מצרכים לבצק:

100 גרם מרארנה/תמאה

1 לימון

1 שקית סוכר וניץ

1.75 כוסות קמח לבן רזים

2 כפות סוכר

מצרכים לקרם:

להוציא את המצרכים מראש

מהמקרר

100 גרם תמאה/מרארנה

2 כפות סוכר

2 ביצים

1 שקית סוכר וניץ

3 שמנת תחובה



# טווק גאסו - TAVUK GÖĞSÜ

הוראות הכנה:

לבוש את החלב והסוכר עם אש בינונית וערבבה,  
כשהסוכר נמס, להוסיף את הקמח והמרירנה/תמאה.  
לאחר הבישול להקציף במיקסר כחצי שעה  
עד שבה הופק לעומד.  
לשים בכלי סאור ולהכניס למקרר.

הצעת האשה: להוסיף קינמון מעמעה או להגיש עם  
גלידה.

מצרכים:

ג'יר תלב

70 גרם מרירנה/תמאה

1 כוס סוכר

2 בינז'אן (כוסות קפה

קטנות) קמח לבן



# סופלה-

## SÜFLE

### הוראות הכנה:

ממיסים את המראינה/תמאה עם האש, מוסיפים קמח ובוטשים.

לאחר מכן, מוסיפים בבחישה את התלב והמים ובלסוף מוסיפים את השוקולד.

מנמיכים את האש כששוקולד נמס ומקררים מעט. כשהתקרר מוסיפים את התלמונים בערבוב.

בכערה נפרדת מקציבים את התלמונים וקפסל לתוך המלית.

לאפות בתום גבוה שם 220 מעלות. אחרי 10 דק להנמיך ל-180 ולאפות כ-30 דק נוספות.

הצעת הגשה: לבזר מעט אבקת סוכר ושנית מתוקה

### מצרכים:

60 גרם מראינה/תמאה

100 גרם שוקולד מריר

1 כף קמח

1 כוס תלב

3 כפות מים

4 ביצים

### מעם הסופלה:

אבקת סוכר

שנית מתוקה



# צ'ורק ÇÖREK

הוראות הכנה:

להקציץ ביצים, עהוסיץ סוכר ותמאה ועאט עאט עהוסיץ  
כוס תלע.

עאחר מכן, עהוסיץ תוק כדי הקצפה את הקמת  
ואת אבקת האפיה.

עמרות מעץ ביצה ועפזר שומשום.

עאפות בעס 180 מעלות בערק 40 זק עז שכה תפח  
ועהקיסס יוצא יבש.

מצרכים:

200 ארם מראינע/תמאה

1 כוס תלע

1 כוס סוכר

3 ביצים

3 כוסות קמת ראי

שקית אבקת אפיה

כפית מהלפ (תבלין "מתלע")

שומשום



# צואיות מהלפ - Catal

## הוראות הכנה:

לערבב את כל החומרים ביחד ועיזור בצק ומנו  
מקלות לחרוץ כל מקום בתעבון ולפזר מעט שומשום  
וקצת.

לאפות 20-15 דקות ב-180 מעלות.

## מצרכים:

125 גר' מראינה  
2 כפות יארט  
3 כפות שמן  
1 כף סוכר  
1 אבקת אפיה  
1 כפית מלח  
1 כפית מהלפ  
קמח לפי הצורך  
(בערך 2 כוסות)

מעט העואיות:  
תעבון ביצה  
שומשום וקצת



# בורקיתס - BÖREKİTAS

## הוראות הכנה:

להרתיע את השמן ושלושת רבעי כוס מים עם המלח והתומאץ.  
לחכות שזה יתקרר.  
להוסיף קמח עד אשר יש בצק רך.  
לקרר, ולפרוס עם מארוק, לעשות צורה עם כוס ולהוסיף קצת מילוי ולסאור את הקצוות.  
לפזר למעלה אבינה מארזת או קצת עם תלבוון ביצה  
ולבשל עם חום של 200 מעלות.

## מילוי של אבינה:

לערבה אבינה בולארים עם תפוח אדמה מבושל במים וקצת מלח.

## מילוי חצילים:

מבשלים חצילים על אופים בנייר כסף עם הזכ.  
מוציאים את הבפנים ושמים עם המסננת בשביל שיצאו המים.  
קוצצים דק דק ומוסיפים אבינה בולאריה, תלבוון ביצה, קשקבה ומלח.

## מצרכים:

1 כוס שמן  
0.75 כוס מים  
1 כפית מלח  
1 כף תומאץ  
קמח לבן  
(עד שהבצק יוצא רך)

## מילוי אבינה:

תפוח אדמה מבושל  
אבינה בולאריה

## מילוי חצילים:

חצילים מבושלים עם הזכ בנייר כסף.  
אבינה בולאריה  
תלבוון ביצה  
אבינה קשקבה  
מלח



# אגריסטאדה - AGRESTADA

## הוראות הכנה:

להרתית, את המים, השמן, העימון, הסוכר והשמן.  
לאחר מכן, להמיס 2 כפות קמח עם התערובת ושתי ביצים.  
להביא לרתיתה תוך כדי בחישה,  
אחר כך לערבה קלות במיקסר בתוספת כף מיוץ.

תוספות אפשריות: קציצות קטנות עם אורז, כרובית.

## מצרכים:

2 כוסות מים  
1 פינצ'אן (כוס קטנה) שמן  
מלח לפי הטעם  
1 פינצ'אן מלח עימון  
1 כפית סוכר  
כף מיוץ  
2 כפות קמח עם מים  
2 ביצים



# פּעלעס מחוּעאָים - BIBER DOLMASI

## הוראות הכנה:

עקצוי אַתּ הַבֶּצֶל וְעֵבֶשׂ אֹתוֹ עִם מִיּוֹם וּמְכֹסֶה,  
אַחֲרַי שֶׁהַמִּיּוֹם הִתְאַוּזוּ לְהוֹסִיף אֶת הַשֶּׁמֶן וְהַצְנֵבֵרִים וְעַלֵּאן עַד  
שֶׁהַבֶּצֶל יִשְׁחִימֵ.  
לְהוֹסִיף אֶת כֵּל הַתְּבַלִּינִים לְבֶצֶל אֶת הָאֹרֶז וְהַצִּימוּקִים וּמִיּוֹם לְפִי  
כִּמּוֹת הָאֹרֶז וְעֵבֶשׂ עִם אֵשׁ קֹטֵנֶה עַד אֲשֶׁר הַמִּיּוֹם יִתְאַוּזוּ.  
לְמַעַל אֶת הַפּעֵלֶסִים. לְשִׁים בְּסִיר עִם 2.5 כּוֹסוֹת מִיּוֹם.  
לְכֹסוֹת אֶת הַפּעֵלֶסִים בְּצִלְחָתִי.  
אַחֲרַי הִרְתִּיתִּיהָ לְהִקָּטֵן אֶת הָאֵשׁ עַד אִיזוֹי הַמִּיּוֹם.  
לְכַבּוֹת וְלְכֹסוֹת בַּמַּאֲבֵת.  
לְקַרֵּר וְלְהַאֲשִׁי.

## מִצְרָכִים:

20 פּעֵלֶסִים יְרוּקִים בְּהִירִים קֹטֵנִים  
4-5 בֶּצֵלִים אֲדוּמִים  
1 כֵּל צְנֵבֵר  
0.5 פִּינְצ'אַן צִימוּקִים  
חֲצִי כֵּל קֹמַח  
2 כּפּוֹת סוּכַר  
2 פִּינְצ'אַן שֶׁמֶן  
2 כּוֹסוֹת אֹרֶז לֹא מְבוּשֵׁם  
פּעֵלֶס שְׁחוֹר  
קִינְמוֹן  
פּעֵלֶס אֲנֵזִי  
שֶׁמֶן



# פיאז - piaz

## הוראת הכנה:

להשרות את השעועית מיום קודם,  
בבוקר לבשל אותם עם מלח וסוכר.  
לחתוך את העצבנות לקוביות.  
לחתוך את הבלעים דק וארוך וערבה עם הפטרוזיליה.  
לשים את השעועית המבושלת בקערה, להוסיף את הבלעם ואח"כ  
את העצבנות החתוכות.  
להוסיף את הרטב וערבה.  
מזעם בלעם אדום אפשר להוסיף ביצה קשה חתוכה לסירוח.

## מצרכים:

- 2 כוסות שעועית לבנה
- 1 בצל
- 1 עגבניה
- פטרוזיליה
- מלח
- סוכר
- בלעם אדום
- 2 ביצים קשות

## ערטבה:

- חצי כוס שמן זית
- 2 כפות תומא
- מלח
- חצי לימון



# סלט תפוחי אדמה - PATATES SALATASI

## הוראות הכנה:

מבשלים את תפוחי האדמה עד שאפשר להכניס סכין חדה עד למרכז תפוח האדמה  
 מסננים וחותכים לקוביות גדולות  
 חותכים את הלאפונים והביצים לקוביות

את הבלילה חותכין פרוטות דקות שמים במסננת ומכסים במלח כעשר דקות. אחרי מציסים ולשים את הבלילה עד לריכוך שוטפים טוב שהמלח יצא ומסננים שהבלילה יתייבש כמה שאפשר.  
 שמים את כל הרכיבים יחד ומערבבים בעדינות והופ זה מוכן! 😊  
 מיונץ:

במיקסר או בלנדר או מוט מקציבים מעט את הביצים ומיץ מוסיפים שמן במנות קטנות עד שמקבלים מרקם קרמי ופה אחרי זה מוסיפים את החרדל והמלח ממשיכים להקציף ומוסיפים לימון

לפי הטעם והופ גם זה מוכן! 🥰 בתאבון 🥂  
 להוסיף את הרטב וערבה. מעט פלפל אדום אפשר להוסיף ביצה קשה חתוכה לסירות.

## מצרכים:

- 5 תפוחי אדמה קטנים
- 1 בצל קטן
- 2 מלפפון בינוני מקולף
- 4 ביצים קשות
- 8 כפות מיונץ (אפשר לעשות לבד,

## הוראות מצ"ב

- 1 כף שמן
- כפית מלח
- חצי כפית פלפל שחור

## מיונץ:

## מיונץ:

- 1-2 ביצים
- כוס שמן
- כפית מלח
- כף חרדל
- 1 לימון סחוט



# ירמיק - irmik helvasi

## הוראות הכנה:

מרתיתים בסיר את החלב והמים ומוסיפים סוכר  
בסיר נפרד ממיסים תמאה והשמן מוסיפים את הסולת ומערבבים  
כל הזמן עד לקבלת און כהה לפי הרצון, אני עושה חום בהיר  
לא כהה מידי, בעצמצ התהליך להוסיף צנוברים שגם הם יצריבו  
כאשר מוכן שופכים את הנוצלים החמים עם הסולת בזהירות!!!!  
יש הפרש חום עצום בין הנוצלים לסולת ושמוסיפים את הנוצלים  
זה משפריץ חזק!!!!  
מידי אחרי הוספת הנוצלים ערבוב קל ועסאור את האש לכסות  
עם בד ומכסה לעשר דקות  
לערבב עם מזלג לדימום הסולת טוב והופעה גם זה מוכן!  
וטעמים

## מצרכים:

אפשר במכפלות של הכמויות:  
1 כוס סולת  
1 כוס חלב  
1 כוס מים  
אפשר במקום חלב רק מים,  
50 גרם צנובר  
50 גרם תמאה  
2 כפות שמן  
חצי כוס וקצת יותר סוכר או  
מתקן אחר שווה ערך למתיקות  
הוא



# אפיו - (KEREVIZ) APYO

## הוראת הכנה:

חותרים הכל לפחות לפי המצב חת  
אני גם מוסיף קצת עלים עם יצא עם השורש  
מכניסים הכל לסיר

עם השמן קצת ערבוב ומוסיפים מלח פלפל סוכר ומים  
מבשלים עד ריבוק

לבדוק שסבין חזה חוזרת בקלות

מוסיפים לימון סחוט לפי הטעם (חצי יכוס להספיק)

בכוס מערבבים את הקורן פלור עם 4 כפות מים עד שמתמוסס  
מוסיפים לסיר לעוד 3 דקות עם ערבוב קל בעדינות  
יוצקים הכל לכלי קיבול שטוח ומקרר!

בתאבון

## מצרכים:

- 2 ראש סלרי גדולים קלובין
- 1 תפוח אדמה קלוף
- 2 לזר בינוני קלוף
- 4 כפות שמן, אפשר צ'י
- כוס מים
- כפית מלח
- כפית סוכר
- רבע כפית פלפל
- כפית קורן פלור
- 1 לימון



# ארמיקו - ARMIKO DE DOMAT

## הוראות הכנה: מרתמים מים

שמים את הצבענות במים רותמים בכדי להוציא בקלות את הקליפה, תותכים את הצבענות לתצ'י מוציאים את הזרזרים ומסננים ושומרים את המים. תותכים לקוביות קטנות. בסיר מתחמים שמן, מזהיבים קצת את הבלב, מוסיפים את הזמבה כמה זקוק ומוסיפים צבענות ממשלים קצת ומוסיפים את המים שיצאו מהצבענות ומלח פקבל וסוכר ומחשיכים לבשל עד ריבוק, לשים לב שתמיד יהיו נוזלים אם חסר ניתן להוסיף מים במשק הבישול, כאשר מוכן ונראה רק ופה מוסיפים את האורז מכסים ממשלים עוד 2 - 3 זקוק מורידים מהאש משאירים קצת בחוץ ואתרי שע למקרר. יצא טעים?

## מצרכים:

- 8-10 צבענות
- 1 בצל גדול קצוץ
- 1 אמבה חמק לקוביות
- 2 כף אורז
- 3 כף שמן
- 1 כפית מלח
- רבע כפית פלפל שחור
- כף שמחה סוכר



# חלבון זה סומונה - HALVA DE SEMOLA

## הוראות הכנה:

מרתיתים בסיר את החלב עם סולת וסוכר

עצ לקבלת מרקם

סמיך כמו זיטה

שמים לתבנית מקררים

מוציאים מהתבנית מפזרים מעט אאזים וקינמון

ויאללה אפשר לחסלה 😊😊

## מצרכים:

1 כוס סולת

2 כוס חלב או מים

2 שליש כוס סוכר

אאזים קצוצים

קינמון



# מוסקה - musaka

## הוראות הכנה:

מחממים שמן במחבת מזהיבים את הבלצל מוסיפים את הבשר את המלח והפילפל מערבבים עד שהבשר מבושל, מקלפים את התצילים תוכים לפרוסות לא צבות מידי. מכינים בליטה מהביצים בתוספת 4-5 כפות מים אובלים את התציל בבלילה טוב ומטגנים במחבת עם שמן באבה של התצילים עד לאין מלא

בסיר קטן או מחבת ממיסים תצי מרזרעה / תמאה ומוסיפים כף קמח. מערבבים עם אש חלשה טוב טוב עד לקבלת מרקם אחיד ללא אוויר, לוקחים תבנית פיירקס, משמנים קצת עם מרזרעה או תמאה שופכים קצת בשמאל(קמח עם מרזרעה שהכנע) עליו שכבה תצילים ועם זה בשר עם זה קצת צאבניות מרוסקות שכבה בשמאל תציל בשר צאבניות בשמאל כמה שכבה שיוצא, שכבה אחרונה בשמאל ואפשר ליפוי קצת אבינה מארזת(אני לא מוסיף) לתנור תצי שעה 180 מעלות ללוק את העצבות 😊😊

## מצרכים:

- 3 תצילים גדולים
- תצי קטן בשר
- 1 בצל גדול קצוץ
- 1 צאבניה גדולה
- 2 ביצים

- קופסה צאבניות מרוסקות
- כף קמח
- תצי מרזרעה
- תצי כפית פלפל
- כפית מלח
- 3 כפות שמן



# פרסה - PRASA KÖFTESİ

## הוראות הכנה:

להלן מתכון ל 1 ק"ג פרסה מספיק ל - 20 קציצות  
לתבוק את הפרסה לטבחות של 1 ס"מ כולל גם תלך מהעלים  
(התלך שלא סיב מידי) אהרתית עם תפוח אדמה אחד כשעה  
עז שמתרכך ממש טוב, אם צריך אהרתית עוד עז שנראה לכם  
שאפשר למצוק בקלות לסע ולקרר קצת  
לסחוט טוב ככל האפשר בשני הידיים (כמה שיבש יותר טוב)  
להוסיף לפרסה 300 גרם או קצת יותר בשר טחון, כפית מלח,  
כפית פלפל שחור, 1 ביצה, תפוח אדמה מורטק, 4 כפות קמח  
רזים או מצה, כפית שמן לערבה ולמחול בידיים לעיסה  
אחידה (אפשר גם במאימיקס)

להכין קציצות באזם הרצוי (לא אדום מידי), לטבוח בקמח / קמח  
מצה ואז בהביצה טרופה ולטאן עז הזהבה יפה אפשרי גם  
לטבוח קודם לביצה בקמח מצה אם רוצים קצת יותר קריספי  
כדאי לנסות אחד לפני שמטאנים את כולם.

בהצלחה ובתאבון

## מצרכים:

1 ק"ג פרסה  
תפוח אדמה קלוף  
300 גרם בשר טחון  
מלח  
פלפל שחור  
ביצה  
קמח רזים / מצה  
שמן



# ריבת ורזים - GÜL REÇELİ

## הוראות הכנה:

קוטפים עצים עם רח טוב.  
שוטפים, חותכים לחתיכות קטנות ושמים סוכר (כמה כפות)  
ועימון. משאירים בהרצף עד שיהיה זמן לבשל.  
כשמצאתם זמן לבשל את זה, להוציא מהפריזר ולהוסיף כוס  
סוכר אחת וכוס מים אחת עם בערך שתי כפות עיסת ורזים  
שהכנו מראש. ולשים עם אש בינוני (ולמשאל עם זה כל הזמן)  
כשהריבה נהיית כמו ליפה כששמים אותה עם השיש אפשר  
להוסיף חצי עימון ולבשל עוד כמה דק..

## מצרכים:

עלי ורזים רחניים  
סוכר  
עימון  
מים



# ריבת תבואים - AYVA RAÇELİ

מצרכים:  
תבואים  
סוכר  
מים  
לימון

הוראות הכנה:  
לוקחים תבואים, (קשה לקלוף ולרד) אבם מקלפים ומארזים. לבשם כוס סוכר וכוס מים שיהיו קצת יותר סמיכים ורק אז מכניסים את התבואים (שמלאים במים). עם הריבה עם השיש נהיית כמו זימחה אז מוסיפים חצי לימון או לימון שלם תלוי בכמות ששמנו. ולבשם עוד כמה דק.



# פסוליה - ÇALI FASULYA -

## מצרכים:

- 20 פלפים ירוקים בהירים קטנים
- 4-5 בצלים גדולים
- 1 כף צנובר
- 0.5 פינז'אן צימוקים
- חצי כף קמח
- 2 כפות סוכר
- 2 פינז'אן שמן
- 2 כוסות אורז לא מבושם
- פלפל שחור
- קינמון
- פלפל אנז'י
- שמיר

## הוראות הכנה:

מקלפים את השפיץ של השעועיץ הירוקה. אם יוצא ממנה חוט אז עקלש אותה. אם לא יוצא חוט אז זה סימן שהשעועיץ טרזה ולא צריך עקלש. לאחר מכן לתקוע לב או לב את הרצועות.

לשים בסיר, עם קצת עגבניה חתוכה וחצי בצל בצד אחד של הסיר וחצי בצל בצד השני של הסיר עם כוס מים, קצת מלח וקצת סוכר(כמו שתמיד שמים בירקות, גם בבמיה זה עושה טעם טוב)

אם מבושלים בסיר עתף אפשר לבשל במים בכלל בערך 20 דק' מבושלים עם אש גבוהה עד שנפתח השצ'ופצ'יק של הסיר ואז מורידים את האש לאש קטנה.

בלי סיר עתף - לבשל חצי שעה עם אש גבוהה ואז להוריד ולהמשיך לבשל עד שמוכן עם אש בינונית.



# פרופיטרול - PROFITEROL

מצרכים:

פתצניות -

1 כוס מים

70 גר' מרארנה

1 כוס קמח תופח

3 ביצים

קרם פאיסיר

2 כוסות חלב

2 כפות קורנפלאור

2 כפות סוכר

2 תלמונים

1/2 אינסטנט פודינג

1/2 כוס חלב

קרם שוקולד

1 מרארנה

200 גר' שוקולד מרר

1/3 כוס חלב

1 כף קקאו

1 כף סוכר

5 ביצים

פרופיטרול - פתצנות - להרתיע מים ומרארנה ולהוסיף קמח  
בהחישה מתמזת עם שמקבל בצק.  
לקרר מעט ולהוסיף ביצים אחת אחת. עם תבנית מרופדת בנייר  
אפייה להוריד בעזרת כפית כדורי בצק. להכניס לתנור עם  
טמפרטורה של 180 כשעה מוכן (תפוח וכהה) לא פותחים את  
התנור לכבות את התנור ולתת לפתצניות להתקרר.

קרם פאיסיר - לבשל בהחישה את הקורנפלאור החלב והסוכר.  
לקרר מעט ולהוסיף 2 תלמונים.  
להקציף 1/2 אינסטנט פודינג עם 1/2 כוס חלב  
כשמתחילה לערבה עם התערובת של הקורנפלאור.

קרם שוקולד - להמיס מרארנה שוקולד קקאו וסוכר עם אש קטנה  
להוסיף את החלב ולקרר מעט  
להוסיף 5 תלמונים ולבחוש היטב  
להקציף תלמונים ולאט לאט ולהוסיף את השוקולד



# בומאליקוס - BUMMELIKOS

## הוראות הכנה:

מפוררים את המצות לקצרה גדולה מכסים במים חמים ומשרים מספר דקות עד שהמצות ספואת היטב במים. סוחטים את המצות בידיים ולשים אותם כק שהן הופכות למתית חצי חלקה. טורפים את הביצים ומוסיפים למצות יחד עם המלח והסוכר. הופכים לקציצות במתבת ומלאנים עד שזה מזהיב משני הצדדים. מכינים סירוף סוכר ומאשים כמנה ראשונה בארוחת התז של פסת.

מצרכים:

מצרכים

6 מצות

4 ביצים

חצי כפית מלח

1 כף סוכר

כוס שמן עלאון

לבינת שקעים



# בואיקוס - BOYIKOS

## הוראות הכנה:

מערבבים את כל החומרים ומוסיפים קמח עד שהבצק הופך לבצק שאפשר לעוש. מתעקים לתמיכות קטנות ומפזרים עם מאש אפיה. שמים התערור עם 180 מעלות עד שמסתים מעט.

## מצרכים:

2 ביצים

0.5 כוס שמן

קמח תופח

מלח

קוצ'י