

Ramazan sofrası

Sofrada bugün 'Refika'nın Mutfağı' programının sunucusu **Refika Birgül**'ün önerileri yer alıyor: Soğuklu badem çorbası, tahinli mantılı köfte ve sakızlı kadayıf...

30 Şef
30 Mönü

Günün
çorbası
2 kişilik

Malzemeler

120 gram taze badem,
iki büyük diş sarımsak,
üç çorba kaşığı ekmek
içi, 1/3 bardak sıзма
zeytinyağı, iki bardak
su, isteğe bağlı antep-
fıstığı ve badem

Soğuk badem çorbası

Yapılışı: Bir cezveye su koyup bademleri üç dakika kaynatıldıktan sonra, ılık suyla karıştırıp rahatlıkla soyabilirsiniz. Bir buçuk ekmek içini ıslatın. Çorbanın renginin krema gibi olması için çıtır olmamalı. 120 gram bademi ve iki diş sarımsağı yukarıda anlatıldığı gibi kaynatın. Bademlerin

kabuklarını soyunca bu işlemi yineleyip badem ve sarımsakları bir kez daha kaynatın. Sonra robotla püre haline getirin. Ardından ekmekleri elinizle iyice sıkıp blender'a ekleyin. Ekmekler iyice öğütülürken önce yavaş yavaş 1/3 bardak zeytinyağını, sonra da iki bardak su ekleyin.

Tahinli mantılı köfte

Günün
yemeği
2 kişilik

Malzemeler

Yarım kilo kıyma, yarım kilo mantı, bir soğan, iki diş sarımsak, yumurta, yarım bağ maydanoz, iki tatlı kaşığı kimyon, bir tatlı kaşığı karabiber, iki tatlı kaşığı köfte baharı, yarım çorba kaşığı sumak, bir çorba kaşığı zeytinyağı. Sos için ise dört çorba kaşığı yoğurt, iki çorba kaşığı tahin, iki limonun suyu, sumak

Yapılışı: Kıymayı bir kaba koyun, soğan, maydanoz ve sarımsağı kıyıp kıymaya ekleyin. Sonra baharatları ekleyin, içine yumurta kırın ve harcı yoğurun. Kıvamı tutturacak kadar ekmek içi ekleyin. Köftelerinizi mantıların büyüklüğünde toplar haline getirin. Tepsiyi fırın kağıdı koyun. Mantıları biraz yağladıktan

sonra ısınmış 250 derecelik fırında beş dakika kızartın. Ardından köfteleri de ekleyin ve 15-20 dakika onlarla pişirin. Oda sıcaklığında beklettığınız 4 çorba kaşığı yoğurdu, 2 çorba kaşığı tahin ve 2 limonun suyu ile iyice karıştırın. Mantılı köftelerin üzerine bu sosu döktükten sonra biraz da sumakla şenlendirin.

Sakızlı kadayıf

Yapılışı: Pidenizi ortasından ayırın. İç tarafları yukarı gelecek şekilde fırın tepsisine koyup 200 derecede altı dakika bekletin. Üç buçuk bardak süte 15 gram sakız ve 13 çorba kaşığı tepeleme dolu şeker katıp karıştırarak kaynatın. Sakız eridiğinde, ılıması için beş dakika bekletin. Fırından çıkardığınız pidenin üstüne döktün. Beş dakika sonra pideden sızan sütü tepsiyi eğip tekrar üzerine döktün. 125 gram kaymağa bir kahve bardağı süt koyup, çatalla ezin. İncirleri soyup püre haline getirin. Tabanın üzerine pidenin üst katmanını alta gelecek şekilde yerleştirin. Kaymağı eşit yüzeye yayın, sonra püre incirleri de yayın. Sonra pidenin tabanı en üste gelecek şekilde kapayın.

Günün
tatlısı
4 kişilik



Malzemeler

Pide, dört bardak süt, 15 gram sakız, şeker, 125 gram kaymak, sekiz adet incir, ceviz