

Çikolatalı Browni



Malzemeler

- ★ 250g Vala Margarin
- 200g Bitter Çikolata
- 4 Yumurta
- 225g Toz Şeker
- 150g Un
- 20g Kakao
- 5g Kabartma Tozu
- 5g Vanilin
- 100g Ceviz İçi

Hazırlanışı

Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıtın. Margarinin küçük küpler halinde kesin ve çikolatayla birlikte bir kaba koyun. Kaynar suyun üzerine alıp eritin. Aynı bir yerde şeker ve yumurtayı hafif beyazlayana kadar çırpın. Eriyen margarin ve çikolatayı yumurta karışımına ekleyip karıştırın. Un ve kalan malzemeleri eleyp yavaş yavaş bu karışıma ekleyip tahta bir kaşık yardımı ile karıştırın. Ceviz içlerini bir bıçak ile doğrayın ve karışıma ekleyip karıştırın. Uygun bir tepsiye yağlı kağıt serin. Brownie'yi tepsiye alın ve kaşık ile düzeltin. Fırına atıp 20 dakika pişirin ve kenara alıp soğumasını bekleyin. Dilimleyip servis edin.

Çikolata parçacıklı Cookie



Malzemeler

- ★ 115g Vala Margarin
- 180g Esmer Şeker
- 30g Şeker
- 1 Yumurta
- 220g Un
- 5g Toz Kahve
- 5g Toz Vanilya
- 5g Karbonat
- 100g Damla Çikolata

Hazırlanışı

Fırını 175 dereceye ayarlayıp ısıtın. Margarin, esmer şeker ve toz şekeri mikser kabına alıp yumuşayana kadar çırpın. Yumurtayı ekleyip çırpıma devam edin. Un, kahve, karbonat ve vanilyayı ekleyip bir kaşık yardımı ile karıştırın. Damla çikolatayı da ekleyip karıştırın ve 5 dakika dinlendirin. İnce bir tepsiye yağlı kağıt serin. Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlayın ve tepsiye aralıklı olarak dizin. Kurabiyelerin üzerine çok hafif bastırın ve işlemi tüm hamur bitene kadar tekrarlayın. Önceden ısıtılmış fırında 12 dakika kadar pişirin ve kenara alıp soğutun. Dilerseniz üzerine kakao serpip servis edin.

Vanilyalı ve Kakao lu Mermer Kek



Malzemeler

- ★ 225g Vala Margarin
- 225g Şeker
- 4 Yumurta
- 225g Un
- 100ml Süt
- 10g Toz Vanilya
- 10g Kabartma Tozu
- 30g Kakao

Hazırlanışı

Fırını 180 dereceye getirip ısıtın. Margarin ve şekeri bir kaba alıp mikser ile beyazlayana kadar çırpın. Yumurtaları ve vanilyayı ekleyip yüksek devirde 5 dakika daha çırpın. Sütü de ekleyip 1 dakika daha karıştırın. Un ve kabartma tozunu bir kaba eleyn. Kek karışımına unu azar azar ekleyerek düşük devirde karıştırın. Kek kalıbını yağlayın. Kek karışımının yarısını kek kalıbına dökün. Kalan yarısına kakaoyu ekleyip iyice karıştırın. Kek kalıbına dağınık bir şekilde kakaolu karışımı ekleyin ve bir kürdan yardımı ile karıştırın. Önceden ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin ve soğuması için kenara alın. Soğuyan keki dilimleyip dilerseniz üzerine pudra şekeri serpererek servis edin.

Peynirli Gül Böreği



Malzemeler

- ★ 150g Vala Margarin
- 4 Adet Böreklik Yufka
- 1 Yumurta
- 100g Yoğurt
- 200g Beyaz Peynir
- 100g Lor Peyniri
- 100g Rendelenmiş Kaşar Peyniri
- 1/2 Demet İnce Kıyılmış Maydanoz
- Susam
- Çörek Otu

Hazırlanışı

Fırını 180 dereceye getirip ısıtın. Yufkaları ortadan ikiye kesin. Peynirleri ve ince kıyılmış maydanozu bir kaptaki karıştırın. Margarinini bir tavada eritin. Yoğurt, yumurta ve erimiş margarinini bir kaptaki karıştırın. Kestiğiniz yufka yapraklarına bir kaşık yardımı ile sürüp içerisine peynirli içten koyun. Yufkayı önce rulo şeklinde dolayın ve sonrasında içe doğru kıvrıp yuvarlak şekilde sarın. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine alıp işlemi tüm yufka yapraklarına yapın. Kalan margarinli karışımı bir fırça yardımı ile böreklerin üzerine sürün. Dilerseniz susam ile çörek otu serpin ve önceden ısıtılmış fırına atın. Üstleri kızarıp renk alana kadar yaklaşık 20 dakika pişirin. Fırından aldığınız böreklerin üzerine elinizle hafifçe su serpin ve bir bez ile örtüp 5 dakika dinlendirin. Sıcak olarak servis edin.

Elmalı Tart



Malzemeler

Hamur için:

- ★ 250g Doğranmış Soğuk Vala Margarin
- 500g Un
- 100g Pudra Şekeri
- 1 Tutam Tuz
- 1 Yumurta
- 250gr Kuru Nohut/ Kuru Fasulye*

İçi için:

- ★ 2 Yemek Kaşığı Vala Margarin
- 8 Adet Elma
- 2 Tatlı Kaşığı Toz Tarçın
- 150g Toz Şeker
- ½ Adet Limon Suyu

*Hamurun kabarmaması için içine ağırlık koymamız gerekir.

Hazırlanışı

Fırını 180 dereceye getirip ısıtın. Un, pudra şekeri ve tuzu mikser kabına alın. Doğradığınız margarin küplerini teker teker un karışımına ekleyip düşük devirde karıştırın. Hamur kum kıvamına gelince yumurtayı ekleyin ve birkaç dakika daha karıştırın. Hamuru hafif un serpilmiş bir tezgaha alıp elinizle yoğurun. El ısınmaz ile hamur haline gelecektir. Hamuru iki ayrı yağlı kağıt arasına alıp merdane ile yarım cm kalınlığında açın. Yağladığınız tart kalıbına hamuru aktarın ve kenarlarını bastırarak tam kalıp şeklini aldırın. Çatal yardımı ile hamura bolca delik açın. Fazla olan hamuru kesip derseniz bir sonraki sefer için dondurucuda saklayın. Hamur dolu kalıbın içerisine uygun boyutta yağlı kağıt kesin ve içerisini dolduracak kadar nohut, kuru fasulye gibi bir bakliyat çeşidi ile doldurun. Önceden ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin. Fırından alıp bakliyat ve yağlı kağıdı çıkartın ve soğumaya bırakın. Aynı bir yerde; elmaları soyun ve 4 tanesini rendeleyin. Bir tavada margarin eritip rendelediğiniz elmaları pişirin. Şekerin yarısını, tarçın ve limon suyunu ekleyip suyunu çekene kadar pişirin. Kalan elmaları ince ince dilimleyip kalan şeker ve biraz tarçın ile karıştırın. Pişirdiğiniz elma püresini kalıbın içine dökün ve yaydın. Dilimlediğiniz elmaları da kalıbın üzerine dizin ve kalıbı tekrar fırınlayın. Elmalar ve tart pişene kadar yaklaşık 30 dakika fırında tutun. Tartı fırından alın ve 10 dakika soğumaya bırakın. Dilimleyip derseniz sade dondurma ile servis edin.

Meyveli Pancake



Malzemeler

- ★ 160g Eritilmiş Vala Margarin
- 4 Yumurta
- 200g Toz Şeker
- 500ml Süt
- 480g Un
- 10g Toz Vanilya
- 10g Kabartma Tozu
- 10g Karbonat
- 200g Çilek
- 200g Muz
- 100g Bal

Hazırlanışı

Şeker ve yumurtayı mikser kabına alıp yüksek hızda köpük olana kadar çırpın. Sütü ekleyip düşük devirde çırpıma devam edin. Bir kaba margarin hariç her şeyi eleyip alın. Margarini bir tavada eritip ılımaya bırakın. Elediğiniz malzemeleri yavaş yavaş yumurtalı karışıma yedirin. Eritilmiş margarini de ekleyip birkaç dakika daha karıştırın ve buzdolabında 30 dakika bekletin. İnce bir teflon tavaya çok az bir yağ döküp kağıt havlu ile silin. Küçük bir kepçeyle pancake hamurunu tavaya döküp pişirin. Ters çevirip diğer yüzünü de pişirin. İşlemi tüm hamur bitene kadar devam ettirin. Meyveleri yıkayıp doğrayın. Pancakeleri tabaklara paylaşırıp üzerine meyveleri serpin. Bal gezdirip servis edin. Derseniz çikolata sos ve krem çikolata ile de servis edebilirsiniz.

Peynirli Su Böreği



Malzemeler

- ★ 250g Vala Margarin
- 1 Paket Hazır Su Böreği Yufkası
- 1 lt Süt
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 250g Beyaz Peynir
- 250g Dil Peyniri
- ¼ Demet İnce Kıyılmış Maydanoz

Hazırlanışı

Fırını 180 dereceye ayarlayıp sadece alt ısıtma ayarında çalıştırın. Büyük bir tencereye su koyup kaynatın. Büyük bir kaba soğuk su koyup hazırlayın. Bir tavada margarini eritip içerisine sütü ve tuzu ekleyip karıştırın ve kenara alın. Bir kapta peynirleri küçük parçalar halinde doğrayıp maydanoz ile karıştırın. Yufkaları teker teker kaynayan suda 1-2 dakika haşlayıp soğuk suya alın. Yağladığınız tepsiye soğuk sudaki yufkayı alın ve sütü karışımdan bolca serpin. Yufkaların yarısına işlemi uygulayıp peynirli karışımı eşit miktarda her yere serpin. Kalan yufkaları da suda haşlayıp soğuk suya alın ve kat kat serip sütü karışımdan serpin. Son kata kalan bütün süt ve yağ karışımını dökün ve tepsiyi fırınlayın. Yaklaşık 20 dakika pişirip tepsideki böreği ters çevirin ve tekrar fırınlayıp üzeri kızarana kadar pişirin. Tepsiyi fırından alın ve üzerini bez ile örterek 15 dakika dinlendirin. Dilimleyip sıcak olarak servis edin.

Kuru Meyveli ve Yulafli Kurabiye



Malzemeler

- ★ 130g Soğuk Vala Margarin
- 20g Yulaf
- 80g Kuru Üzüm
- 50g Küçük Küçük Doğranmış Kuru Kayısı
- 60g Doğranmış Ceviz İçi
- 180g Un
- 1 Çay Kaşığı Toz Tarçın
- 10g Kabartma Tozu
- 5g Toz Vanilya
- 180g Şeker
- 1 Yumurta

Hazırlanışı

Fırını 175 dereceye getirip ısıtın. Şeker ve soğuk margarini bir mikser kabına alıp yumuşayana kadar çırpın. Yumurta ekleyip çırpıma devam edin. Kuru meyveler hariç tüm malzemeyi ekleyip karıştırın. Kuru meyveleri de ekleyip elinizle karıştırın ve hamur çok yumuşak ise hafif sertleşene kadar dolapta bekletin. Hamuru dolaptan alıp yumurta büyüklüğünde parçalar kopartın ve elinizle yuvarlayıp hafifçe bastırın. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye alın. İşlemi tüm hamur bitene kadar devam ettirin ve aralıklı bir şekilde tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin ve tepsiyi fırından alın. Kurabiyeleri soğumaya bırakın ve soğuduktan sonra servis edin.

İspanaklı ve Mantarlı Kiş



Malzemeler

Hamur için:

- ★ 250g Doğranmış Soğuk Vala Margarin
- 500g Un
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Yumurta
- 250gr Kuru Nohut/ Kuru Fasulye*

İçi için:

- ★ 2 Yemek Kaşığı Vala Margarin
- 1 İnce Doğranmış Soğan
- 2 Diş İnce Kıyılmış Sarımsak
- 150g Doğranmış Mantar
- 1kg İnce Doğranmış İspanak
- 2 Yemek Kaşığı Vala Margarin
- 150g Rendelenmiş Kaşar Peyniri
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Çay Kaşığı Karabiber

*Hamurun kabarmaması için içine ağırlık koymanız gerekir.

Hazırlanışı

Fırını 180 dereceye getirip ısıtın. Un ve tuzu mikser kabına alın. Doğradığınız margarin küplerini teker teker un karışımına ekleyip düşük devirde karıştırın. Hamur kum kıvamına gelince yumurtayı ekleyin ve birkaç dakika daha karıştırın. Hamuru hafif un serpilmiş bir tezgaha alıp elinizle yoğurun. El ısınız ile hamur haline gelecektir. Hamuru iki ayrı yağlı kağıt arasına alıp merdane ile yarım cm kalınlığında açın. Yağladığınız tart kalıbına hamuru aktarın ve kenarlarını bastırarak tam kalıp şeklini aldırın. Çatal yardımı ile hamura bolca delik açın. Fazla olan hamuru kesip dilerse bir sonraki sefer için dondurucuda saklayın. Hamur dolu kalıbın içerisine uygun boyutta yağlı kağıt kesin ve içerisine dolduracak kadar nohut, kuru fasulye gibi bir bakliyat çeşidi ile doldurun. Önceden ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin. Fırından alıp bakliyat ve yağlı kağıdı çıkarın ve soğumaya bırakın. Ayrı bir yerde; ocağa bir tencere alın ve margarin eritin. Soğan ve sarımsakları az tuz ile renk alana kadar kavurun. Doğradığınız mantarları da ekleyip kavurmaya devam edin. Mantarlar pişince ispanakları ekleyin ve suyunu salıp çekene kadar kavurun. Tuz ile karabiber ekleyip tatlandırın ve ocağın altını kapatın. Hazır olan içi pişen tartın içerisine doldurup eşit olarak yaydın. Tartı tekrar fırınlayıp 20-35 dakika daha pişirin. Peyniri üzerine serpin ve fırını 200 dereceye çıkartın. Peynir eriyip hafif kızarana kadar pişirin ve fırından alın. Dilimleyip servis edin.

Dereotlu Poğaçça



Malzemeler

- ★ 130g Oda Sıcaklığında Beklemiş Vala Margarin (yarım saat kadar)
- ★ 80g Eritilmiş Vala Margarin
- 3 Yemek Kaşığı Yoğurt
- 2 Yumurta
- 1 Tatlı Kaşığı Şeker
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Yemek Kaşığı Üzüm Sirkesi
- 1 Paket Kabartma Tozu
- ½ Paket Karbonat
- ½ Demet İnce Kıyılmış Dereotu
- Aldığı Kadar Un

İçi için:

- 100g Beyaz Peynir
- 100g Lor Peyniri
- 100g Rendelenmiş Kaşar Peyniri

Üzeri için:

- Susam
- Çörek Otu
- 1 Yumurta Sansı

Hazırlanışı

Peynirleri bir kaptaki karıştırıp kenarda bekletin. Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıtın. 80 g margarin tavada eritin. Dereotu ile peynirler hariç tüm malzemeyi bir kaba alın ve elinizle karıştırın. Unu ekleyip yoğurmaya başlayın. Hamur kulak memesi kıvamına gelene kadar un ekleyip yoğurun. Hamur istenilen kıvama gelince; kıyılmış dereotunu ekleyin, birkaç dakika daha yoğurup üzerini örtün ve 10 dakika dinlendirin. Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar kopartıp yuvarlak olacak şekilde açın. İçerisine peynir karışımından doldurup yarım ay şeklinde katlayın ve uçlarını iyice birleştirin. Yağlı kağıt (pişirme kağıdı) serili fırın tepsinine dizin. Hamur ve peynir dolusu bitene kadar işleme devam edin. Poğaççaların üzerine bir fırça yardımı ile yumurta sansı sürün (Dilerse susam ve çörek otu serpiştirin). Önceden ısıtılmış fırında üstleri kızarıp pişene kadar yaklaşık 18-20 dakika pişirin. Fırından alıp kenarda ılımaya bırakın. İldikten sonra tabaklara servis edin. Afiyet olsun...