

Ülkü Necipoğlu



Türk ve Batı Mutfağından
YEMEK TARİFLERİ
Dostlardan Seçmeler



GENİŞLETİLMİŞ
4.
BASIM

 Remzi Kitabevi

Türk ve Batı Mutfağından
YEMEK TARİFLERİ
Dostlardan Seçmeler

Ülkü Necipoğlu

Türk ve Batı Mutfağından
YEMEK TARİFLERİ
Dostlardan Seçmeler

YENİ LEZZETLERLE
TOPLAM **550** TARİF
VE EK BİLGİLER



Remzi Kitabevi

TÜRK VE BATI MUTFAĞINDAN YEMEK TARİFLERİ
DOSTLARDAN SEÇMELE / Ülkü Necipoğlu

Her hakkı saklıdır.
Bu yapıtın aynen ya da özet olarak
hiçbir bölümü, telif hakkı sahibinin
yazılı izni alınmadan kullanılamaz.

Yayına hazırlayan: Neclâ Feroğlu
Kapak tasarımı: Murat Özgöl

ISBN 978-975-14-2225-5

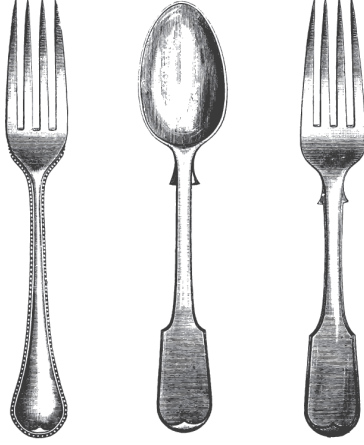
Bu kitabın ilk iki basımı Mısırlı Matbaası
(2003-2005) tarafından yapılmıştır.

ÜÇÜNCÜ BASIM: Remzi Kitabevi, Aralık 2012
GENİŞLETİLMİŞ DÖRDÜNCÜ BASIM: Ekim 2025

Kitabın bu basımı 1000 adet yapılmıştır.

Remzi Kitabevi A.Ş., Akmerkez E3-14, 34337 Etiler-İstanbul
Sertifika No: 10705
Tel (212) 282 2080 Faks (212) 282 2090
www.remzi.com.tr post@remzi.com.tr

Baskı ve cilt: Seçil Ofset, 100. Yıl Mah. Matbaacılar Sitesi
4. Cad. No. 77, Bağcılar-İstanbul
Sertifika No: 44903 / Tel (212) 629 0615



TEŞEKKÜR

Başta, yemek tariflerini benimle paylaşan dostlarım olmak üzere,
bu kitabın hazırlanmasına katkıda bulunan herkese,
özellikle de Bâlâ Kavlakoğlu ile Nevra Necipoğlu, Cemal Kafadar,
Gülru Necipoğlu Kafadar ve Gürsel Uzun'a
en derin teşekkürlerimi sunarım.

İÇİNDEKİLER

 Yeni eklenen tarifler

Önsöz	15	Düğün Çorbası	43
ÖN YEMEKLER (ANTRELER)	16	Ezo Gelin Çorbası	44
Fava	17	Kereviz Çorbası	44
Humus	17	Kırmızı Mercimek Çorbası (I)	45
Kabak Mücver	18	Kırmızı Mercimek Çorbası (II)	45
 Karides - Avokado Soslu	19	Kulak Çorbası	46
 Karides - Tel Kadayıflı	19	Kuru Bakla Çorbası	47
Karides veya Pavurya - Avokadolu	20	Lahana Çorbası (Zayıflamak için)	47
Kaz Ciğeriyle Doldurulmuş Makarna	21	Minestrone Çorbası	48
Kroket - Patatesli (I)	22	Pırasa Çorbası	49
Kroket - Patatesli (II)	22	Sebze Çorbası	49
Kroket - Peynirli	23	Soğan Çorbası - Fransız Usulü (I)	50
Mantar - Kremalı	23	Soğan Çorbası - Fransız Usulü (II)	50
Mantar Dolması	24	Şehriye Çorbası - Günlük, Kolay Usul	51
Mercimek Köftesi (I)	25	Şehriye Çorbası - Terbiyeli, Kavrulmuş	51
Mercimek Köftesi (II)	25	Tarhana Çorbası	52
Mus Avokado - Karidesli	26	Tavuk Çorbası - Terbiyeli, Havuçlu	52
Mus - Karnabahar	27	Yayla Çorbası	53
Patates - Soğanlı (Alman Usulü)	28	ET YEMEKLERİ VE SICAK YEMEKLER	54
Patates Mücveri - Peynirli	29	Bamya - Nohutlu	55
Pate - Tavuk Ciğerli	30	Bezelye	56
Peynir (Yufkadan Kâse İçinde)	31	Biber Dolması - Fırında	56
 Pırasalı Tuzlular	32	Biber ve Kabak Dolması	57
Somon Füme (Oyulmuş Salatalıkta)	33	Boeuf Stroganoff (I)	58
Somon Jöle - Pancarlı	34	Boeuf Stroganoff (II)	59
Somonlu Rulo	35	Bonfile - Jambonlu, Peynirli	59
Somonlu Krep Rulo	36	Bonfile - Mantarlı, Sulu	60
 Yufkadan Çanaklar ve Dipleri	37	Bonfile - Marine	61
ÇORBALAR	38	Enginar - Kuzu Etli	62
Borç Çorbası	39	Gulaş (I)	63
Brokoli Çorbası	40	Gulaş (II)	63
Domates Çorbası (I)	41	Ispanak Kökü - Terbiyeli	64
Domates Çorbası (II)	41	İncik Kebabı	65
Domates Çorbası - Günlük, Kolay Usul	42	 İncik Kebabı - Beğendili	66
Domates Çorbası - Pirinçli	42	İncik Kebabı - Beylerbeyi Usulü	67
		Kabak Pabuçakı	67

Kapuska	68	İmambayıldı	98
Karnabahar Ograten	68	İmambayıldı - Kolay Usul (I)	98
Kirde Kebabı veya Yufkalı Kebab	69	İmambayıldı - Kolay Usul (II)	99
Köfte - Kadınbudu	70	Kıymalı Patlıcan	99
Köfte - Pırasalı	71	Köpöğlu	100
Köfte - Rulo	71	Melanzane Parmigiana	100
Köfte - Tepside, Patatesli	72	Patlıcan Bohça Kebab	101
Köfte - Terbiyeli	73	Patlıcan Kızartması	102
Köfte - Yoğurtlu	74	Patlıcan Musakka	102
Kuru Fasulye	74	Patlıcanlı Börekitaş	103
Kuzu Gerdanı (Elbasan Tava)	75	TAVUK YEMEKLERİ	104
Kuzu Güveç	75	Çerkeztavuşu (Hakiki Çerkez Usulü)	105
Kuzu Kâğıt Kebabı	76	Çin Usulü Tavuk	106
Kuzu Kapama	77	Fırında Tavuk - Günlük, Kolay Usul	106
Kuzu Kebabı - Tarçınlı, Soğanlı	78	Güveçte Milföylü Tavuk	107
Kuzu Yemeğı - Arpa Şehriyeli	78	Hindi - Fırında	108
Mercimek - Yeşil	79	Lahanalı Hindi Garnitürü (Rotkohl)	109
Nohut	80	Makarnalı Tavuk	109
Patates - Fırında, Soğanlı	80	Sebzeli Sulu Tavuk	110
Patates - Kıymalı	81	Sebzeli Tavuk Jöle	111
Patates Kavurması	81	Taragonlu Tavuk	112
Patates Musakka - Fırında	82	Tavuk Ograten	113
Patates Ograten	82	Tavuk Ograten - Sebzeli	113
Patates Yemeğı (Ödüllü)	83	Tavuk Yemeğı - Marine (I)	114
Rozbif - Mantarlı	84	Tavuk Yemeğı - Marine (II)	115
 Şnitzel	85	Tavuk Yemeğı - Mısır Cipsli	115
Talaş Kebabı	86	BALIK YEMEKLERİ	116
Tas Kebabı	87	Deniz Ürünleri Ograten	117
Tas Kebabı - Baharatlı	87	Dil Balığı - Folyoda	118
Türlü - Elmalı	88	Dil Balığı - Mantarlı	119
Yaprak Sarma - Etli	88	Dil Balığı - Möniyer	119
Yoğurtlu Ev Kebabı - Kolay Usul	89	Dil Balığı - Rulo	120
GARNİTÜRLER	90	Hamsi Mücveri	120
Kabak - Fırında	91	Karides Güveçte (I)	121
Karnabahar Püresi	91	Karides Güveçte (II)	121
Kırmızı Lahana	92	Karides Ograten	122
Mantar Mus	92	Krepli Balık Bohçası	122
Patates - Galet	93	Levrek Buğulama	123
Patates - Soğanlı	93	Lipsos - Pasta Kalıbında	124
Patates Ograten - Kremalı	94	Mantarlı Balık - Krema Soslu	125
Patates Püresi	94	Mayonezli Kızartılmış Balık	125
Patates Püresi Toptopları	95	Midye Pilakisi	126
PATLICAN YEMEKLERİ	96	Somon - Fırında	126
Ekşi Patlıcan	97	Somon - Tavada, Garnitürlü	127
Hünkârbeğendi	97		

PİLAVLAR	128	İzmir Böreği	161
Bulgur Pilavı	129	Kabak Böreği (I)	162
Büryan Pilavı	129	Kabak Böreği (II)	162
Çilav	130	Kabak Böreği (III)	163
Çilavın Etrafını Sarma Hamuru	131	Karnabaharlı Börek	163
Çilav - Karidesli	132	Kıymalı, Pırasalı Börek	164
Enginarlı Pilav	133	Kol Böreği	164
 Etli Kapama Pilav	134	Laz Böreği	165
 Etli Pilav	135	Makarnalı Börek	165
İç Pilav	136	Mayalı Rulo Börekler	166
 Kırgız Pilavı	137	Parçalanmış Yufka Böreği	167
Kuskus - Etli (Cezayir Usulü)	137	Peynirli Börek Tartı	167
Lapa	138	Pilili Börek	168
Mantarlı Pilav	138	Puf Böreği - Kolay Usul	169
Me'lube	139	Rulo Börek - Kolay Usul	170
Örgülü Pilav	140	Tepsi Böreği - Günlük, Kolay Usul	171
 Özbek Pilavı	141	KREPLER, PİZZALAR, TUZLU TARTLAR	172
Patlıcanlı Pilav (I)	142	Krep - Ispanaklı	173
Patlıcanlı Pilav (II)	143	Krep - Mantarlı	174
Patlıcanlı Osmanlı Pilavı	144	Pizza Hamuru	174
Rumeli Pilavı	145	Pizza (I)	175
Tas Kebablı Pilav	146	Pizza (II)	176
Tavuklu Pilav - Üç Renkli	147	Pizza (III)	176
MANTI VE MAKARNALAR	148	Pizza (IV)	177
Adana Mantısı	149	Quiche - Ispanaklı	178
Fırında Makarna - Kıymalı	150	Quiche - Mantarlı	178
Fırında Makarna - Peynirli	151	Quiche Lorraine	179
Gnocchi	152	Tart - Ispanaklı	180
Karidesli ve Pırasalı Makarna	153	Tart - Milföy Hamurundan (I)	180
Kuru Domatesli Makarna Arrabbiata	153	Tart - Milföy Hamurundan (II)	181
 Lazanya	154	Tart - Peynirli (I)	182
Lazanya - Beğendili	154	Tart - Peynirli (II)	183
Makarnalı Kolay Köy Mantısı	154	Tart - Peynirli (III)	183
Mantarlı Makarna	155	Tart - Pırasalı	184
Paşa Böreği (Aydın Usulü Mantı)	155	Tart - Rokforlu	184
Spagetti Bolonyez (Bolognese)	156	Tart - Sebzeli	185
BÖREK İÇLERİ VE BÖREKLER	157	Tart - Soğanlı	186
Kıyma Soğanlaması	158	 Tart - Tel Kadayıflı	186
Patlıcan Beğendili İç	159	Tart - Tost Ekmekli	187
Peynirli İç	159	SUFLELER VE YUMURTALAR	188
Tavuklu İç	159	Çılbır	189
Çin Böreği - Sebzeli	160	Makarna Suflesi	189
Ispanaklı Börek	160	Mantarlı Sufle - Aristokrat	190
	161	Menemen	190

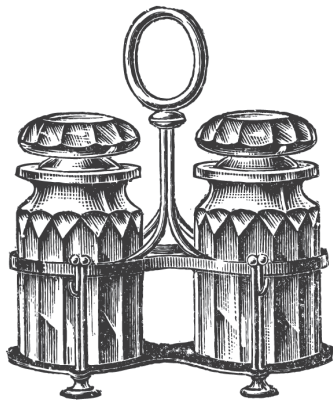
Omlet	191	Ton Balıklı Salata (II)	221
Omlet - Pırasalı (I)	191	Ton Balıklı Makarna Salatası	221
Omlet - Pırasalı (II)	192	Turşu - Erik	222
Pastırmalı Yumurta	192	Turşu - Lahana	222
Peynirli Sufle	193	Turşu - Salatalık	223
Peynirli Sufle - Tost Ekmekli (I)	194	DİP VE SOSLAR	224
Peynirli Sufle - Tost Ekmekli (II)	194	Beşamel Sos	225
Yufkalı Kabak Suflesi	195	Beyaz Sos (Sebze ve Balık için)	225
Yufkalı Kabak ve Havuç Suflesi	196	Beyaz Tereyağı Sosu (Balık için)	226
Yumurta - Fırında, Kremalı	196	Dip - Avokadolu	226
Yumurta - Poşe (Benedict Usulü)	197	Dip - Domates ve Soğanlı (Salsa)	227
ZEYTİNYAĞLI SEBZELER	198	Dip - Hardallı	227
Bakla	199	Dip - Kırmızı Biber Turşulu	228
Barbunya Fasulye	199	Dip - Körili	228
Enginar	200	Dip - Ton Balıklı	229
Enginar - Bakla "İçin İç" ile	201	Et Sosu	229
Enginar Şok	202	Hollandez Sos	230
Fasulye - Ayşe veya Çalı	203	Hollandez Sos - Kolay Usul	231
Ispanak	204	Makarna Sosu - Beyaz	231
İmambayıldı (bkz. Patlıcan Yemekleri)	204	Makarna Sosu - Bolonyez	232
Kereviz	205	Makarna Sosu - Domatesli	232
Kuru Fasulye Pilakisi	206	Tartar Sos	233
Kuru Fasulye Piyazı	207	Yeşil Balık Sosu	233
Patlıcan ve Biber Dolması	208	İÇECEKLER	234
Pırasa	208	Bloody Mary	235
Türlü - Kışlık	209	Frambuazlı Votka	235
Türlü - Yazlık	210	Irish Coffee	236
Yaprak Sarma	211	Kafe Gratin	236
SALATALAR VE TURŞULAR	212	Kahve veya Çikolata Liégeois	237
Çoban Salatası	213	Limonata (Saray Usulü)	237
Enginar Salatası	213	Margarita	238
Kısır veya Tabule	214	Sıcak Şarap	238
Kısır - Mercimekli	214	Vişne Likörü	239
Makarnalı Salata	215	Whisky Sour	239
Patates Salatası - Kimyonlu	215	SÜTLÜ TATLILAR	240
Patates Salatası - Soğanlı	216	Aşure	241
Patatesli, Yoğurtlu Salata	216	Bavaroise - Kakaolu veya Çilekli	242
Patlıcan Salatası - Közlenmemiş	217	Bavaroise - Kestaneli	242
Patlıcan Salatası - Yoğurtlu	217	Beyaz Tatlı	243
Pirinç Salatası - Karidesli	218	 Beyaz Tatlı - Vişneli	244
Pirinç Salatası - Mercimekli	218	Dondurma	244
Pirinç Salatası - Pavuryalı	219	 Dondurma - Vişneli	245
Rus Salatası	219	Karamel Sosu	245
Tavuk Salatası	220	Keşkül	246
Ton Balıklı Salata (I)	220		

Krem Brüle	247	Kabak Tatlısı - Kireçte	275
Krem Karamel	248	Kayısı Tatlısı - Kaymaklı	276
Limonlu Krema	249	Krep Süzet	276
Muhallebi - Etirmekli	250	Lemon Custard	277
 Muhallebi - Hindistancevizli	250	Meyve Salatası Sosu	277
Muhallebi - Kakaolu	251	Meyveli Tatlı	278
 Muhallebi - Karamel Soslu	251	Muz Tatlısı - Hindistancevizli	278
Muhallebi - Muzlu (I)	252	Mürdüm Eriği Tatlısı	279
Muhallebi - Muzlu (II)	252	Pelte	279
Muhallebi - Sakızlı veya Vanilyalı	253	Vişne Kompostosu	280
Muhallebi - Vişneli	253	Vişneli Çikolatalı Krep	280
Muhallebi - Yalancı Tavuk Göğsü (I)	254	Vişneli Ekmek Tatlısı (I)	281
Muhallebi - Yalancı Tavuk Göğsü (II)	254	Vişneli Ekmek Tatlısı (II)	281
Muhallebi Ruloları - Muzlu	255	MUSLAR VE SUFLELER	282
Puding - Kahveli	255	Çikolatalı Mus	283
Su Muhallebisi	256	Çikolatalı Mus - Üç Katlı	283
Sütlaç Fırında (I)	256	Çikolatalı Sufle (I)	284
 Sütlaç Fırında (II)	257	Çikolatalı Sufle (II)	284
Yanık Muhallebi	257	Krem Carmélite	285
HAMUR TATLILARI	258	Portakallı ve Limonlu Mus	285
Baklava	259	KREMALAR VE SOSLAR	286
Baklava - Kaymaklı, Kolay Usul	260	Çikolata Sosu (I)	287
Hünkâr Tatlısı	260	Çikolata Sosu (II)	287
Künefe	261	Çikolata Sosu - Kolay Usul	288
Lor Tatlısı (I)	261	Çikolatalı Krema (I)	288
Lor Tatlısı (II)	262	Çikolatalı Krema (II)	289
Revani	263	 Çikolatalı Krema (III)	289
Şam Tatlısı	263	Çilek Sosu (<i>bkz.</i> Sütlu Tatlılar, Beyaz Tatlı)	289
Şekerpare	264	Glazür	290
Tel Kadayıf - Evde Kolay Usul	264	Karamel Sosu - Kremalı	290
Tel Kadayıf - Geleneksel Usul	265	Karamel Sosu (<i>bkz.</i> Sütlu Tatlılar)	290
Yoğurt Tatlısı (I)	266	Krem Patisiye	291
Yoğurt Tatlısı (II)	267	Profiterol Sosu	291
HELVALAR	268	Şeker Yakmak	291
İrmik Helvası	269	PARFELER	292
Un Helvası (I)	270	Çikolata ve Badem Krokanlı Parfe	293
Un Helvası (II)	270	Frigo	294
Un Helvası (III) "Cennet Çamuru"	271	Kahveli Parfe	294
MEYVELİ TATLILAR	272	Kasato	295
Elma Püresi	273	Limonlu Parfe	295
Elma Tatlısı (I)	273	Mozaik Parfe	296
Elma Tatlısı (II)	274	Pişmaniyeli Parfe	296
 Elmalı Turta (Üzeri Çıtır)	274	Tutti Frutti Parfe	297
Kabak Tatlısı	275	Vişneli ve Ananaslı Parfe	297

KUPLAR	298	Pasta Hamuru	330
Çilekli ve Şeftalili Kup	299	Profiterol (I)	331
Frambuazlı Kup	299	Profiterol (II)	332
Kestane ve Çikolata Muslu Kup	300	Rulo Pasta (I)	333
Kestane Ezmeli Kup - Krokanlı	301	Rulo Pasta (II) (Fransız Usulü)	334
🍷 Kestane Pürelı Kup (Beze Çanaklar İçinde)	302	Sachertorte	335
Pêche Mělba	303	Sükse Praline	336
Şokola Glase	303	Şeftalı Pastası	337
PASTALAR	304	Tiramisu	338
Bademli ve Kahveli Pasta	305	🍷 Trileçe	339
Beze (I)	306	TARTLAR	340
Beze (II)	306	Tart Hamuru	341
Bezeli Kayısı	307	Acıbadem Kurabiyeli Tart	341
Bezeli Pasta - Şeftalili	308	Bademli ve Çikolatalı Tart	342
Cheesecake (I)	309	Cevizli Tart	342
Cheesecake (II)	310	Frambuazlı Tart	343
Cheesecake (III)	310	Kayısıli Tart	343
Cheesecake (IV)	311	Kayısıli Tart - Rustik	344
Çikolata Soslu Kek Pasta	311	Tarte Tatin	344
Çikolatalı Pasta (I)	312	Vişneli Tart	345
Çikolatalı Pasta (II)	313	KEKLER	346
Çikolatalı Pasta (III)	314	Cevizli Kek (I)	347
Çikolatalı ve Kahveli Pasta	315	Cevizli Kek (II)	347
Çikolatalı ve Marmelatlı Pasta	316	Cevizli ve Çikolatalı Kuru Pasta	348
Dondurmalı Charlotte	317	Çikolatalı Kek (I)	349
Dondurmalı Pasta	317	Çikolatalı Kek (II)	349
Forêt Noire	318	Çikolatalı Kek (III)	350
Gateau de Thoissey	319	Çikolatalı Islak Kek (I)	350
🍷 Hindistancevizli Pasta	319	Çikolatalı Islak Kek (II)	351
Karamelli Pasta	320	🍷 Çikolatalı Islak Kek (III)	351
Kestaneli Kaymaklı Toplar	321	Çikolatalı Sable	352
Kestaneli Pasta	321	Elmalı Kek	352
Kestaneli Pasta - Mont Blanc (I)	322	Elmalı, Cevizli, Üzümlü Kek	353
Kestaneli Pasta - Mont Blanc (II)	323	Fındıklı Kek	353
Kestaneli Pasta - Uludağ	323	Hindistancevizli, Kahveli Toplar	354
🍷 Kolay Bir Pasta	324	🍷 Karamel Soslu Kek	354
Kornfleksli Çikolata	325	Limonlu Kek (I)	355
Küçük Negrolar	326	Limonlu Kek (II)	355
Limonlu Parfe, Tart Üstünde	327	Limonlu ve Portakallı Kek (I)	356
Milföy Pastası - Çilekli	327	Limonlu ve Portakallı Kek (II)	357
Mozaik Pasta	328	Marbre	357
Muzlu Çikolatalı Pasta	329	Meyveli Kek	358
Muzlu Krepli Pasta	329	Meyveli ve Cevizli Kek (I)	358
Muzlu Savuayarıli Pasta	330	🍷 Meyveli ve Cevizli Kek (II)	359
Nuga - Bademli Çikolatalı			

Paskalya Çöreği	
 Sponge Cake (Sünger Kek)	
Vişneli Kek	
KURABİYELER VE BİSKÜVİLER	
Arife'nin Kurabiyesi	
Ay Çöreği - Cevizli	
Ay Çöreği - Vanilyalı	
Bisküvi	
Bisküvi - Bademli ve Limonlu	
Bisküvi - Fındıklı	
Bisküvi - Fındıklı ve Üzümlü	
Bisküvi - Üzümlü	
Cevizli İç	
Elmalı Rulolar	
Kuki	
Kuki - Fındıklı	
Kuki - Üzümlü ve Fındıklı	
Kurabiye - Hindistancevizli (I)	
Kurabiye - Hindistancevizli (II)	
Kurabiye - Susamlı (I)	
 Kurabiye - Susamlı (II)	
Kurabiye - Tahinli	
Reçelli Çörek	
 Un Kurabiyesi	
Un Kurabiyesi - Bademli	
Un Kurabiyesi - Fındıklı (I)	
 Un Kurabiyesi - Fındıklı (II)	
ÇAY SOFRASI İÇİN TUZLULAR	
Açma	
Çatal Çörek (Küs)	
Çatal Çörek - Mahlepli	
Çester	
Kandil Simidi	
Peynirli Kek	
Pırasalı, Kıymalı Poğaç	
Pizza (<i>bkz.</i> Krepler, Pizzalar, Tuzlu Tartlar)	

359	Quiche (<i>bkz.</i> Krepler, Pizzalar, Tuzlu Tartlar)	380
360	Sandviç Hamuru	381
361	Simit	381
362	Simit - Mahlepli	382
363	Tel Kadayıf - Tuzlu	382
363	Tuzlu Kek	383
364	Tuzlu Tartlar (<i>bkz.</i> Krepler, Pizzalar, Tuzlu Tartlar)	383
364		
365	REÇELLER	384
365	Ayva Jöle Reçeli	385
366	Ayva Reçeli	385
366	Çilek Reçeli	386
367	Frambuaz Reçeli	387
367	Kayısı Marmelatı	388
368	Kayısı Reçeli - Parça Kayısı	388
368	Kayısı Reçeli - Top Kayısı	389
369	Kızılcık Reçeli	390
370	Mandalina Reçeli	391
370	Portakal Reçeli	392
371	Şeftali Reçeli	392
371	Vişne Reçeli	393
372		
372	EK BİLGİLER, KOLAYLIKLAR	394
373	Badem Krokan	395
373	Benmari Yöntemi	395
374	 Domates Salçası - Ev Yapımı	395
375	Kolay Kestane Ayıklama Yöntemi (I)	396
376	 Kolay Kestane Ayıklama Yöntemi (II)	396
377	Krep Hamuru	396
377	 Milföy Hamurundan Çanaklar	396
378	 Tarhana – Ev Yapımı	397
378	Tavuk Haşlama Yöntemi	397
379	Yufkadan Kâseler	397
379	Yumurta Akı (Kar)	398
380	Yararlı Bilgiler	398
380	DİZİN	403



ÖNSÖZ

Bana kalsa böyle bir kitabı yayınlamaya asla cesaret edemezdim. Büyük yemek ustaları arasında saymadım hiç kendimi; bu kitabı yazarken de öyle bir iddiam yok. Ama soframda ağız tadıyla yemek yenmesi için özel bir gayret göstermekten büyük zevk alırım. Bu gayret genelde başarıyla sonuçlanmış olsa gerek, çünkü eşim dostum, ailem, bilhassa damadım, bir süredir notlarımı kitaplaştırmam için ısrar ediyorlardı.

“Marifet iltifata tabidir” diye güzel bir söz var. İltifat işittikçe daha da güzel şeyler yapmaya çalışıyor insan. Bir gün düşündüm, ailemden ve dostlarımdan öğrendiklerim yitip gidebilir. İşte bu gözle bakınca, yıllardır biriktirdiğim notların kitap olarak yayınlanması fikri cazip görünmeye başladı. Arkadaşlarımdan keyifli sofralarından öğrendiklerim, bu kitaptaki seçmelerin büyük bir kısmını oluşturuyor. Seçtiğim yemeklerin diğer bir kısmı ailemden, bilhassa Rumeli kökenli, İstanbullu annemden ve Egeli kayıvalidemden öğrendiklerimdir. Bunların yanı sıra, Lenôtre gibi ustaların kitaplarından aldığım, damak tadımıza uyan bazı tarifleri de kitaba katmakta yarar gördüm.

Dostlarımdan ve ailemden aldığım yemek tariflerinde, tecrübelerimden yararlanarak, ufak tefek değişiklikler yapmaktan çekinmedim. Kitaptaki birçok tarifte “not” olarak kaydedilmiş “püf noktası” niteliğindeki detayları kesinlikle ihmal etmemenizi önemle rica ederim. Bu kitapta okuyacağınız tarifleri hiç değişiklik yapmadan, harfiyen uygularsanız iyi netice alacağınızdan eminim. Hatta, yegâne iddialı olarak söyleyebileceğim şey bu.

Kitabımda, övündüğüm bir tek unsur var. Bunu gururla ifade ediyorum. Ölmüş ailem ve dostlarımdan öğrendiklerimi isimleriyle yaşatmış olmam. Onları rahmetle anıyorum. Hayattaki dostlarımla da daha uzun zaman bu güzel lezzetleri paylaşmayı umuyorum.

Bu kitap benim değil, hepsinin eseridir. Afiyet olsun.

ÜLKÜ NECİPOĞLU
Yeniköy, Eylül 2005



DÖRDÜNCÜ BASKIYA ÖNSÖZ

Yaşım ilerledikçe, kaybettiğim tüm arkadaşlarımdan isimlerinin yemek kitabımda geçmesi ve bu vesile ile hatırlanmaları o kadar kıymet kazandı ki... 2012 yılında 91 tarif ilavesiyle çıkan üçüncü baskının tükenmesi üzerine, şimdi 34 yeni tarif daha ekleyerek zenginleştirdiğim dördüncü baskı, ümit ederim ki kullananları çok daha fazla tatmin edecektir. Tam teferuatla ve püf noktalarını vererek yazdığım tariflerin, bilhassa acemi gençlere yardımcı olacağına inanıyorum.

ÜLKÜ NECİPOĞLU
Yeniköy, Şubat 2025

ÖN YEMEKLER
(ANTRELER)



FAVA (KURU BAKLA EZMESİ) (Ülkü Necipoğlu)



Malzeme

- 400 gr. kuru bakla
- 3-4 büyük soğan
- ½ bardak zeytinyağı
- 8 bardak su
- ½ demet dereotu
- Şeker
- Tuz

Üstü için

- 1 kahve fincanı zeytinyağı
- 1 adet limon suyu
- ½ demet dereotu

Yapılışı

Bir tencereye baklaları, dörde bölünmüş soğanları, yarım bardak zeytinyağını, 8 bardak suyu, yarım kaşık tuz ve yarım kaşık şekeri koyun ve kaynamaya bırakın. Baklalar dağılıp yumuşayıncaya kadar hafif ateşte pişirin.

Pişen baklaları süzgeçten geçirip püre haline getirin. Bu püreye ince kıyılmış dereotu ilave ederek yeniden ateşe koyun. Bir-iki taşım daha kaynatıktan sonra bir tabağa alıp soğumaya bırakın.

İyice soğuyup katılaştıktan sonra, üzerine zeytinyağı ve limon suyu gezdirin. Dereotuyla süsleyerek servis yapın.

Not: Daha süslü olarak servis yapmak isterseniz, bir kalıbı sıvıyağla yağlayın ve baklaları sıcakken içine yerleştirin. Kaşıkla iyice bastırın ve öylece soğumaya bırakın. Yeneceği zaman kalıptan ters çevirerek çıkarın.



HUMUS (Ayda Zemelli)

Malzeme

- 500 gr. nohut veya 1 büyük kutu haşlanmış nohut
- 2 çorba kaşığı tahin
- Zeytinyağı
- Limon suyu
- Tuz
- Pul biber
- Kimyon

Yapılışı

Nohutları haşlayın. (Ya da hazır haşlanmış nohut kullanabilirsiniz.) Kabuklarını çıkarmadan, 2-3 diş sarmisakla robota koyun. Krema kıvamına gelince robottan alın. Tahin, tuz, limon suyu, kimyon ve pul

biberle karıştırın. Tadına göre ilaveler yapın. Yayvan bir tabağa alın, üzerini zeytinyağı ve kimyonla süsleyin. Süslemeyi, sofraya getirirken son dakikada yapın.

KABAK MÜCVER

(Melek Necipoğlu)

Malzeme

- 500 gr. kabak
- 1-2 kahve fincanı rendelenmiş kaşar, dilpeyniri ve gravyer
- 2 kaşık un
- 2 yumurta
- ½ demet dereotu (bol olsun)
- Nane (arzu edilirse)
- Tuz

Yapılışı

Kabakları rendeleyip biraz tuz ilave edin ve bir kenara bırakın. Bir müddet sonra, elle iyice sıkarak kabakların suyunu çıkartın. (Arzu edilirse bu işlem bir gün önceden yapılabilir.)

Suyu iyice sıkılmış kabaklara sırasıyla un, yumurta, dereotu ve bolca rendelenmiş peynirleri ekleyip

karıştırın. Arzu ederseniz nane de ekleyebilirsiniz. Yağladığınız tepsiye bu karışımı yayın. Sıvıyağla elinizi yağlayın ve kabakların üzerine sürün. Üzerine tekrar biraz peynir rendesi serpip, fırında pişmeye bırakın. Üzeri kızarınca fırından alın ve küçük kareler şeklinde kesin.



Türk ve Batı Mutfağından
YEMEK TARİFLERİ
Dostlardan Seçmeler

Yeni Lezzetlerle Toplam 550 Tarif

“

‘Marifet iltifata tabidir’ diye güzel bir söz var. İltifat işittikçe daha da güzel şeyler yapmaya çalışıyor insan. Bir gün düşündüm, ailemden ve dostlarımdan öğrendiklerim yitip gidebilir.

İşte bu gözle bakınca, yıllardır biriktirdiğim notların kitap olarak yayınlanması fikri cazip görünmeye başladı.

Arkadaşlarımdan keyifli sofralarından öğrendiklerim, bu kitaptaki seçmelerin büyük bir kısmını oluşturuyor.

Seçtiğim yemeklerin diğer bir kısmı ailemden, bilhassa Rumeli kökenli, İstanbullu annemden ve Egeli kayıinvalidemden öğrendiklerimdir. Bunların yanı sıra, Lenôtre gibi ustaların kitaplarından aldığım, damak tadımıza uyan bazı tarifleri de kitaba katmakta yarar gördüm.

”

ÜLKÜ NECİPOĞLU

www.remzi.com.tr

ISBN 978-975-14-2225-5



9 789751 422255

KDV’den muaf