

BALKABAGI SOSLU KEK

2 yumurta 1 tanesinin akı kremasına ayrılacak.kabartma tozu 2 kasık yogurt 2 kasık toz tatlandırıcı(ben 1 kasık tatlandırıcı 1 kasık stevia suyu koydum) 2,5 kasık yulaf kepegi karışımı 1 kase annemin gunduz stevia suyu ile pişirdiği balkabagını pure haline getirdim o .hepsi karıştırılacak.8 dakika mikrodalgada pişecek.

Beğen · Yanıtla · 12 Ocak, 22:05



Nurcan önen kreması ise 1 yumurta akı krem tartar ile kopuk kopuk olana kadar çırpılacak 5 dakika kadar.2 kasık suzme yogurt 1 kasık toz tatlandırıcı 2 kasık balkabagi puresi karışımı çırpılan yumurta akına eklenip kasıkla karıştırılacak.pişen kek 2-3 kasık stevia suyu ile ıslattım.uzerine krema doktum.suan ispanaklı rulo ile birlikte dolapta dinleniyorlar . yarın gorecegim.bu arada kekin ihamuruna bolca tarcın ekledim.tarcını cok seviyorum da 😊:) afiyet olsun.

tarcınlı gojiberili kek tarifim:

3 adet yumurta istediğiniz kadar toz tatlandırıcı ile çırpılır.ben stevia suyu koydugum için toz tatlandırıcı 1 kasık kadar koydum.1 paket kabartma tozu 3 kasık gojiberi yarım cay bardağı sut 6 yemek kasığı yulaf kepegi karışımı 2 yemek kasığı bugday kepegi 1 tatlı kasığı tarcın.mikrodalgada 6-7 dakika pişti.guzel kabardı.mikrodalga kullanmak istemeyenler 160 -170 derecede fırında kontrollu pişirebilir afiyet olsun

lorlu mahlepli tuzlu kek

2 yumurta 4 kasık yulaf kepegi karışımı 2 kasık bugday kepegi 2 su bardağı lor biraz tuz 2 yemek kasığı yogurt bir kac tane kuru domates koydum içine siz istediginiz yesillik baharat koyabilirsiniz 1 tatlı kasığı toz mahlep yarım su bardağı su(yogurdum koyu idi o yuzden su koydum)sizin yogurdunuz sulu ise gerek olmayabilir.silikon kalıplara 1 er kasık koydum 7 tane muffin kalıbı 2 adet borcam kase çıktı.mikrodalga da 6-7 dakika pişti.isteyen fırında yağlı kagıda 1 er kasık koyup 160-170 derecede kontrollu pişirebilir.

yapacak olanlara simdiden afiyet olsunnnnnnn

Tava böreği

2 yumurta 2 kasık kepek istediğiniz kadar lor peyniri istediğiniz yeşillik koyabilirsiniz az bişey tuz 1 çay kaşığı karbonat 1 bardak ayran.hepsi karıştırılıyor.bu arada istediğiniz baharatı da ekleyebilirsiniz.yaklaşık 15 20 dakika kadar kepeklerin şişmesini bekliyoruz.yanmaz bir tava ben seramik tava kullanıyorum.iyice kızana kadar ısıtılıp karisim dökülecek.ağız kapatılıp çok kısık ateşte pişirilecek.altı pişince bir tabak yardımıyla altüst edilecek diğer tarafı da pişince yemeye hazır.ben biraz erken almışım ocaktan o yüzden mikrodalgaya uygun tabağa almışken 2 dakika da mikrodalgada içi iyice pissin diye koydum.zamanınız az olduğunda hemen yapılabilecek bir tarif.afiyet olsun

LORLU REVANİ

tarif:3 yumurta 150-200 gr kadar tuzsuz lor istediginiz kadar tatlandırıcı 1 paket kabartma tozu limon kabugu tozu kullandım ben siz limon kabugu rendesi koyabilirsiniz.5 kasık yulaf kepegi karışımı 150-170 derecede 25 dakika kadar pişecek.siz kontrollu pişirin.o pişerken toz tatlandırıcı 1 bardak su kaynatın.serbet için.içine birkac damla limon suyu .ben stevia bitkisinin suyuna az bisey toz tatlandırıcı koydum(toz tatlandırıcım bitmişti de)o yuzden toz tatlandırıcı miktarı veremiyorum.orjinal tarifte 1 su bardağı suya 1 su bardağı tatlandırıcı diyor ama bence fazla gelir.pişen revaniye fırından çıkarırı çıkarmaz serbeti dokun.resmen cozzzz diye bir ses çıktı.afiyet olsun

MİSTİK CAYLI KEK

tarif: 2 yumurta 6 kasık yulaf kepegi karışımı 1 su bardağı sut 1 poset mistik cay 1 paket kabartma tozu istediğiniz kadar toz tatlandırıcı yumurta tatlandırıcı çırpılıp içine karışımı kabartma tozuu koyup iyice çırpın.1 bardak ılık sutte (yagsız sut)mistik cay demleyip ılınca bunu karışımına katıyoruz .ben ufak borcam kaselerime koydum 4 kase oldu.uzerlerine toz tarcin serptim.içine de katabilirsiniz.mikroalgada 4-5 dakika da pişti.afiyet olsun.alternatif pişirme yontemi:fincanlara koyup su dolu tencere içinde fincan keki gibi de pişirebilirsiniz.afiyet olsun

BOREGİMSİ

tarif :2 su bardağı lor 4 kasık yogurt mikserle çırpılacak.3 yumurta (2 si tam 1 inin sarısı uzeri için ayrılacak) 2 kasık yulaf kepegi karışımı 1 paket kabartma tozu ayrı bir kapta karıştırılıp sonra hepsi birleştirilecek.biraz tuz atılıp borcama karışımın yarısı dokulecek.fırına surulup 150 derecede 10 dakika kadar pisirilecek.arasına istediğiniz malzeme hazırlanacak.ben lor domates kurusu maydanoz pul biber hazırladım(not:içi lorlu dışı lorlu olmak zorunda kaldı benim.siz ıspanak kıyma v.b koyabilirsiniz.)fırında hafif pişen altlık çıkarılıp arasına malzeme konulacak.kalan karışım uzerine dokulup 1 yumurta sarısı 1 kasık yogurt uzerine surulup tekrar fırına verilecek.15 dakika kadar daha 150 -160 derecede pişirilecek.guzel kabarıyor. afiyet olsun

tarifleri bulmakta zorlanırsanız 3 unu de buraya topluyorum revani:tarif:3 yumurta 150-200 gr kadar tuzsuz lor istediginiz kadar tatlandırıcı 1 paket kabartma tozu limon kabugu tozu kullandım ben siz limon kabugu rendesi koyabilirsiniz.5 kasık yulaf kepegi karışımı. 150-170 derecede 25 dakika kadar pişecek.siz kontrollu pişirin.o pişerken toz tatlandırıcı 1 bardak su kaynatın.serbet için.içine birkac damla limon suyu . ben stevia bitkisinin suyuna az bisey toz tatlandırıcı koydum(toz tatlandırıcım bitmişti de)o yuzden toz tatlandırıcı miktarı veremiyorum.orjinal tarifte 1 su bardağı suya 1 su bardağı tatlandırıcı diyor ama bence fazla gelir.pişen revaniye fırından çıkarırı çıkarmaz serbeti dokun.resmen cozzzz diye bir ses çıktı.afiyet olsun.

mistik caylı mikroalgalı keki:

tarif: 2 yumurta 6 kasık yulaf kepegi karışımı 1 su bardağı sut 1 poset mistik cay 1 paket kabartma tozu istediğiniz kadar toz tatlandırıcı yumurta tatlandırıcı çırpılıp içine karışımı kabartma tozuu koyup iyice çırpın.1 bardak ılık sutte (yagsız sut)mistik cay demleyip ılınca bunu karışımına katıyoruz .ben ufak borcam kaselerime koydum 4 kase oldu.uzerlerine toz tarcin serptim.içine de katabilirsiniz.mikroalgada 4-5 dakika da pişti.afiyet olsun.alternatif pişirme yontemi:fincanlara koyup su dolu tencere içinde fincan keki gibi de pişirebilirsiniz.afiyet olsun

lorlu borek:tarif :2 su bardağı lor 4 kasık yogurt mikserle çırpılacak.3 yumurta (2 si tam 1 inin sarısı uzeri için ayrılacak) 2 kasık yulaf kepegi karışımı 1 paket kabartma tozu ayrı bir kapta karıştırılıp sonra hepsi birleştirilecek.biraz tuz atılıp borcama karışımın yarısı dokulecek.fırına surulup 150 derecede 10 dakika kadar pisirilecek.arasına istediğiniz malzeme hazırlanacak.ben lor domates kurusu maydanoz pul biber hazırladım(not:içi lorlu dışı lorlu olmak zorunda kaldı benim.siz ıspanak kıyma v.b koyabilirsiniz.)fırında hafif pişen altlık çıkarılıp arasına malzeme konulacak.kalan karışım uzerine dokulup 1 yumurta sarısı 1 kasık yogurt uzerine surulup tekrar fırına verilecek.15 dakika kadar daha 150 -160 derecede pişirilecek.guzel kabarıyor. afiyet olsun

ZEBRA KEK TARİFİ :

3 YUMURTA 4 KASIK TOZ TATLANDIRICI 1 PAKET KABARTMA TOZU CİRPILACAK.4 KASIK SULU YOGURT LİMON KABUGU TOZU (METRODAN ALMISTIM)6 YK YULAF KEPEGİ KARISIMI 2 YK BUGDAY KEPEGİ BUNLARI İYİCE KARISTIRIP BORCAMA BİR KISMI DOKULECEK.KALAN KISMINA KAKAO EKLEYİP AZ DAHA KARISTIRIP UZERİNE DOKULECEK.MİKSERİN CİRPMA TELİ İLE KARISTIRIP MİKRODALGADA 8 DAKİKADA PİSTİ.KEKİ FIRINA KOYMADAN ONCE 10 DAKİKA KADAR DİNLENDİRDİM.

annemin ayva tatlısı.güzel olmuş ellerine saglik annemin .4 adet ayvayı soyun 4e 5 e bolun.borcama koyup 1 bardak su yarın bardak stevia suyu çubuk tarçın karanfil koyup 170 derecede 30 dakika kadar ayvalar yumuşayıncaya kadar pişecek .fırından çıktıktan sonra isterseniz üzerine 1 er çay kaşığı kadar

toz tatlandırıcı dökün.servis yaparken toz tarçın serpin.ben korumada olunca annem ceviz de koymuş.siz koymayın

ıslak browni:2 yumurta 1 yumurta beyazı(sarısi boregin uzeri için ayrıldı) toz tatlandırıcı (istege gore ben yine stevia suyu da kullandım.1 paket kabartma tozu 1 cay bardağı yagsız sut(hocam ilk kez kekte sut kullandım sorun olmaz umarım .korumada oldugum için biraz daha rahat davrandım bu konuda.sizler yogurt da kullanabilirsiniz sut yerine.1-2 tatlı kasığı kakao.5 yemek kasığı yulaf kepegi karısımi 1 yemek kasığı bugday kepeği.hepsi guzelce karıştırılıp mikrodalgada 6 dakika kadar pişti.o pişerken 1 cay bardağı yagsız sut 1 kasık toz tatlandırıcı 1 tatlı kasığı kakao karşıtırdım.kek mikrodalgadan cıkınca sıcak keke soguk sos doktum.bu arada içine iyi alması için kurdan ile keki deldim epeyce bir.

pirasa boregi:

4 tane pırasa az su ile kavurdum .kavrulurken tuz karabiber pul biber attım.istediginiz baharatları kullanabilirsiniz.pırasalar yumusayınca altını kapatın.sogumaya bırakın.soguyunca içine lor ilave edilir.(istediginiz kadar) diğer taraftan 1 paket kuru maya 1 su bardağı ılık su ile karıştırılır.1 yumurta 6-7 kasık yulaf kepegi karısımi tuz karıştırılır.kabaran maya ilave edilecek.yarım bardak daha ılık su konulup boza kıvamında bir hamur olacak.toplam 1,5 su bardağı su konuyor.sonra yarım saat kadar mayalanması için petegin uzerine koydum.epey bir kabardı hamur.hamurun içine pırasalı karısımi ekleyip borcama dokulur.uzerine 1 yumurta sarısı 2-3 kasık yogurt karısımi surulup 150 derece fırında 15-20 dakika içi pişene kadar pisirilecek

yapacak olanlara simdiden afiyet olsun.yarın tatlarına bakacağım.herkeseye iyi aksamlar

KARNİBAHAR BOREGİ

3 yumurta 1 inin sarısı ayrılacak 1 kucuk karnabahar gunduzden annem sagolsun hasladı.4 kasık yogurt 2 kasık yulaf kepegi karısımi 1 kasık bugday kepegi tuz karabiber kırmızı biber 1 paket kabartma tozu maydanoz yesil sogan .haslanmis karnabahar ufak ufak dogranır.diğer tum malzemeler eklenip uzerine 1 yumurta sarısı surlerek 150 derece fırına uzeri kızarana kadar pişirilir.karnabahar hiç yemem hatta nefret ederdim ama bunu yapıp yeme fikri hoş geldi bana belki bu sayede karnabahar sevmeye de baslarım herkese afiyet olsun

QUARKLI KEK

quark yapmak isteyenler için bir oneri: 1 litre kefir borcama dokulur.100 dereceye ayarlanmis fırında yaklaşık 2 saat durunca suyu altına çıkıyor.quark kısmı ustune.dun aksam yaptım.sonra suzgece bir tulbent ya da bez serilip sabaha kadar suzulecek. gelelim quark pastasına:3 yumurta 1 lt kefirden çıkan quark 4 kasık yogurt 3 yumurta tatlandırıcı ben stevia suyu da koydum biraz 3 kasık yulaf kepegi karısımi.1 paket kabartma tozu. once quark ve yogurt iyice çırpılacak sonra yumurta tatlandırıcı diğer malzemeler katılıp mikrodalgada 7-8 dakika pişecek.pistikten sonra uzerine tarçın serptim.hocama da bir sorum olacak orjinal tarifte gojiberi de kullanılmıstı.bizim kullanmamızda sakınca var mı .goji beri tüketebilirmiyiz.yapacaklara aifyet olsun

ıspanaklı rulo borek

MALZEMELER:

-500 gr ıspanak

-1 küçük soğan

-2 diş sarmısak

-3 yumurta(1 tam+2 ak)

-1 su bardağı lor veya quark

-1 yk yağsız yoğurt

-az tuz,karabiber,toz kırmızı biber

İÇİNE;

-1,5 su bardağı süzme yoğurt

-2 adet kırmızı biber

Soğan ve sarmısak incecik doğranır.Yağsız tavada kavrulmaya bırakılır.Hafif pembeleştiğinde ıspanak ilave edilir.Suyunu salıp çekene dek kavrulur.Baharatları ilave edilip soğumaya bırakılır.

Yumurtalar,lor ve yogurt çırpılır.Soğumuş ıspanak ilave edilir.

Yağlı kağıt serilmiş dikdörtgen fırın tepsisine yayılır.

Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında kızarana dek yaklaşık 30dk. pişirilir.

Pişen ıspanak hafif ılındığında kağıdıyla beraber rulo yapılarak soğuması için bekletilir.

Kırmızı biberler haşlanır.Soğuduğunda kabukları temizlenerek şeritler halinde kesilir.

Süzme yoğurta çok az tuz ilave edilerek krema kıvamına gelene dek çırpılır(arzu ederseniz sarımsak da ekleyebilirsiniz.)

İspanak rulosu açılarak yoğurt sürülür.Biberler uzunlamasına yerleştirilir.Rulo haline getirilen ıspanak keki 2-3 saat(tercihen 1 gece) buzdolabında dinlendirildikten sonra dilimlenerek servis edilir.

ilk tarif bu idi.BEN HAMURUN İÇİNE 2 KASIK DA YULAF KEPEGİ KARISIMI KOYDUM

HİNDİ FÜME SİĞARA BOREĞİ

Hindi füme dilimleri(nişasta vs.içermeyenbir marka tercih edin.

-Lor peyniri

-Bir tutam maydanoz istediginiz baharatlardan

-1 yumurta

Lor peyniri ince kıyılmış maydanoz ve yumurta akıyla iyice karıştırılır.Hindi füme dilimleri arasına sürülerek rulo haline getirilir.

Üzerlerine yumurta sarısı sürülüp çok az çörekotu serpilir.170 derecede iyice kızarana dek yaklaşık 15dk.pişirilir.

lorlu tuzlu kek tarifi: 5 kasık yulaf kepek karışımı 1 kasık bugday kepegi 5 kasık yogurt 2yumurta (1inin sarısı üzerine ayrılacak)1 paket kabartma tozu az bisey karbonat pul biber lor peyniri maydanoz once yumurta kabartma tozu az tuz yogurt iyice çırpılır.sonra kepek pul biber atılıp 10 dakika dinlendirilir.kekten yogun pogacadan civık bir karışım oluyor.icine lor maydanoz ilave edip borcama yayılacak.uzerine 1 adet yumurta sarısı surulup 150 derecede 10 dakika kadar pişirilecek ek.unla yapılan tuzlu kekten daha guzel oluyor.deneyebilirsiniz.afiyet olsun

kakaolu kepekli tarcınlı 1kurabiye tarifi

1 yemek kasığı yulaf kepegi karışımı ve 1 tatlı kasığı tarcın bir kaba konulur.1 yumurta 1 kasık yogurt3 kasık tatlandırıcı(ben stevia suyu koydum civık olunca 1 er kasık karışım ve bugday kepegi ilave ettim.biraz sert oldu.orjinal tarifler daha iyi olur gibi geliyor)1paket kabartma tozu 5 kasık yulaf kepegi karışımı 1 kasık bugday kepeği iyice karıştırılıp kurabiye seklinde elimizde yuvarlıyoruz.sonra ilk basta hazırladığımız tarcın kepek karışımına bulayıp tepsiye diziyoruz.(benim tepsi teflon eger normal tepside yapacaksanız yağlı kagıt serin altına)140-150 derecede 8-10 dakika pişiriyoruz

simdi sıra geldi gunun favorisine.yiyen herkes begendi (annem ve burodakiler)

tiramisu tarifi

once hayat kurtarıcı krem santi tarifi

2 yumurta akı 1 çimdik tuz ve krem tartar ile yuksek ayarda çırpılır.iyice kıvam alınca onu bir kenara alıyoruz.ama yumurta beyazlarını ayırırken içine hiç sarısı karışmayacak.diğer bir kaptaki 6 kasık suzme yogurt 3-4 kasık toz tatlandırıcı(bunda stevia suyu olmuyor toz tatlandırıcı kesin sart) iyice çırpılır.(isterseniz az bişey limon kabugu tozu veya birkaç damla limon suyu katılır)sonra bu iki karışım bir araya gelecek ama artık mikser kullanılmıyor spatula ile karıştırılacak.bunu dolaba koyarsan krem santi ya da krema gibi her türlü pastada gayet rahat kullanıyoruz .hocamın yorumu da önemli burda.pişirilmeyen bir krema

tiramisunun pandispanyası

2 yumurta 4 kasık tatlandırıcı(ben stevia suyu kullandım)2 kahve fincanı yulaf kepegi karışımı 1 paket kabartma tozu 2 kasık yogurt sulu olabilir.yumurta ve tatlandırıcı çırpılır.icerisine diger malzemeler katılır.10 dakika dinlendirildikten sonra mikrodalgada 7 dakika pişirdim.cıkarınca kontrol edin içi ıslak kalırsa 1 dakika daha tutabilirsiniz.yumusak bir kek oluyor.ortadan ikiye boluyor birini alt taban birini ust yapıyoruz.her iki kek parçasını da nescafe ile ıslattım.stevia suyu kullandım siz tatlandırıcı koyabilirsiniz. arasına dolaptan çıkan kremanın yarısı konulur.uzerine ust kek konup ust kalan krema ile kaplanıp en ustune kakao atılıyor.burada anlatınca uzun gibi gelebilir.tiramisuyu yapmak 15 dakika surdu .sonra afiyetle yenilir.

yapacak arkadaşlara simdiden başarılar

benim yediklerim için yorumumu sabah yapmıstım.yapacaklardan da yorum bekliyorum .birazdan tiramisunun asamalarının fotolarını da atarım.gecikmeden dolayı tekrar özür dilerim.anca fırdat buldum.herkese iyi hafta sonları

krep 2 yumurta (1 inin sarısı ayrılacak) 3 kasık yulaf kepegi karışımı (orjinalinde nişasta idi)tuz 1 paket kabartma tozu 1 bardak ayran (orjinalinde sut idi) cıvık bir hamur olacak seramik tavada 1 er kepece dokerek krep yapıyo. önlü arkalı pişecek 6 adet çıktı

kreplerin arasına peynir maydanoz koyup sarıldıktan sonra borcama diziliyor.uzerine 1 yumurta sarısı 3 kasık yogurt çırpıp dökülecek.sonra fırına. iç malzemesi olarak kıyma soğan konulabilir.pastırma peynir domates vb konup pacanga boregi yapılabilir.kusbası et soğan domates konulup talas boregi şeklinde yapılabilir.artık o size kalmıs aiyet olsun

sigara boregi istiyorsanız farklı bir yöntem

MALZEMELER:

-Hindi füme dilimleri(nişasta vs.içermeyenbir marka tercih edin.

-Lor peyniri

-Bir tutam maydanoz istediginiz baharatlardan

-1 yumurta

Lor peyniri ince kıyılmış maydanoz ve yumurta akıyla iyice karıştırılır.Hindi füme dilimleri arasına sürülerek rulo haline getirilir.

Üzerlerine yumurta sarısı sürölüp çok az çörekotu serpilir.200 derecede iyice kızarana dek yaklaşık 15dk.pişirilir.

cips:

3 dilim hindi füme

-Arzu edilen baharatlar (karabiber,kırmızıbiber,köri,sarmısak ve soğan tozu da kullanabilirsiniz.tamamen sizin zevkinize kalmış.) Fırını 180 dereceye ayarlayın.Hindi fümeleri arzu ettiğiniz şekilde kesin.Fırın kağıdı üzerine yayarak istediğiniz baharatları ekleyin.iyice kızarana dek yaklaşık 10 dakika fırınlayın ve fırından çıkarmadan soğuyana dek bekleyin.

tavuklu sarma

1 bardak kadar ayran

-2 kaşık yulaf kepeği

-1 yumurta beyazı

-1 çimdik tuz

kepek ayranla ıslatılıp şişmesi için bekletilir.Yumurta ve tuz eklenip çırpıldıktan sonra yapışmayan bir tava kızdırılarak kepeçle yayılır.Ateş iyice kısılarak yavaş yavaş pişmesi sağlanır.Üzeri gözgöz olunca bir tarafından yavaşça kaldırılarak arkası çevrilir.

İÇİ İÇİN:

-1 fileto tavuk göğsü

-1 küçük kabak

-1 sap pırasa

Tavuk ve sebzeler jülyen doğranır.Zeytinyağ ile önce tavuk,daha sonra da sebzeler eklenerek beraber kavrulur. Hazırlanan lavaşların içine malzemedan konarak kalınca sarılır. Yumurta akı çırpılır ve böreklerin her yanı bulanarak kızdırılmış tavada iyice kızarana dek pişirilir.ya da fırına verilip kızarana kadar pişirilir

yogurtlu kıymalı borek

MALZEMELER

-6 yk yulaf kep.karisi

-3 yk kasık yogurt

-1 tatli kaşığı kuru maya

-1/2 cay bard.ilik su -az tuz

Icine

-2 yk kiyma

-2 yk rende sogan

-karabiber

Kuru malzemeleri karistirip ilik suyu yavas yavas ekleyin. (Karistira karistira ekleyin civik bir hamur olmasin.kontrollu gidin) Hamurun ustunu ortup en az 1 saat ilik bir yerde bekletin. (Firini 50 derecede isitip icinde bekletebilirsiniz.) Hamurdan findik buyuklugunde koparip kiyma ekleyip kapatın ve firinlayın.180 derecede isitilmiş firinda 25dk pisirin. Yogurt ve pisirdiginiz domates rendesiyle servis edebilirsiniz. Afiyet olsun.

ıspanaklı rulo borek

MALZEMELER:

-500 gr ıspanak

-1 küçük soğan

-2 diş sarmısak

-3 yumurta(1 tam+2 ak)

-1 su bardağı lor veya quark

-1 yk yağsız yoğurt

-az tuz,karabiber,toz kırmızı biber

İÇİNE;

-1,5 su bardağı süzme yoğurt

-2 adet kırmızı biber

Soğan ve sarmısak incecik doğranır.Yağsız tavada kavrulmaya bırakılır.Hafif pembeleştiğinde ıspanak ilave edilir.Suyunu salıp çekene dek kavrulur.Baharatları ilave edilip soğumaya bırakılır.

Yumurtalar,lor ve yogurt çırpılır.Soğumuş ıspanak ilave edilir.

Yağlı kağıt serilmiş dikdörtgen fırın tepsisine yayılır.

Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında kızarana dek yaklaşık 30dk. pişirilir.

Pişen ıspanak hafif ılındığında kağıdıyla beraber rulo yapılarak soğuması için bekletilir.

Kırmızı biberler haşlanır.Soğuduğunda kabukları temizlenerek şeritler halinde kesilir.

Süzme yoğurta çok az tuz ilave edilerek krema kıvamına gelene dek çırpılır(arzu ederseniz sarmısak da ekleyebilirsiniz.)

ıspanak rulosu açılarak yoğurt sürülür.Biberler uzunlamasına yerleştirilir.Rulo haline getirilen ıspanak keki 2-3 saat(tercihen 1 gece) buzdolabında dinlendirildikten sonra dilimlenerek servis edilir.

yapacak olanlar olursa yaptıklarının resimlerini ve yorumlarını yazarlarsa sevinirim.herkese afiyet olsun

a
d
e

g
ö
s
t
e
r

CHEESECAKE

stevia yaprağı 1 bardak su ile kaynatılıp dinlendirilince epeyce tatlı bir karışım elde ediliyor.bunu keklerde tatlı olarak yapılan herseyde kullanabilirsiniz.gayet de guzel oldu

3 kasık yulaf kepegi karışımı 1 cay bardağı stevia suyu(veya toz tatlandırıcı (1 cay bardağı su ile kaynatılacak) bu pastanın tabanı olacak.kepegi helva yapar gibi kavuruyoruz.uzerine stevili su ya da tatlandırıcı su dokup halva gibi yapıyoruz. helvayı bir borcamın tabanına bastırıp 1 cm kalınlığında yayıyoruz.

ara malzemesi için 1 su bardağı suzme yogurt 2 kasık tatlandırıcı (ben stevialı su koydum az da limon kabugu tozu 1kac damla limon suyu1 yumurta sarısı cirpılıyor.diğer tarafta 1 yumurta beyazı kremtartar ile kar gibi olana kadar cirpılıp diğér karışına ilave edilecek.bu sos tabanlığın uzerine dokulup ,fırın tepsisine su konulacak.borcam fırın tepsisine konulup su içindeki borcam önce 10 dakika 150 derecede sonra 10-15 dakika 170 derecede uzeri pembelesene kadar pişecek

cikolata sosu ise 1 cay bardağı stevialı su 1 tatlı kasığı kakao 1 tatlı kasığı kıvam vermek için nişasta (hocam bunu pek istemiyor ama kıvam vermek için sarttı) cezvede kıvam alana kadar kaynayıp pişen kekin uzerine dokulecek.

TUZLU POGACA TARİFİ: GERCİ BENİMKİLER BİRBİRLERİ İLE EPEYCE BİR KAYNASIP İÇ İÇE GİRDİLER

3 YUMURTA(1 SARI UZETİNE AYRILACAK) 3 KASIK YOGURT 1 PAKET KABARTMA TOZU CAY KASIGI UCU İLE KARBONAT AZ TUZ 6 KASIK YULAF KEPEGİ KARISIMI 2 KASIK BUGDAY KEPEGİ BUNLAR KEK HAMURUNDAN BİRAZ DAHA YOGUN BİR HAMUR OLACAK.BİR KAPTA 2-3 KASIK LOR PUL BİBER 1 TATLI KASIGI KREM PEYNİR KARISTIRDIM.TEPSİYE 1 ER KASIK KARISIM KOYUP UZERLERİNE PEYNİRLİ KARISIMDAM 1 ER KASIK KOYDUM.2-3 TANESİNE DE İNCE BİRER PARCA SUCUK KOYDUM.BU ARADA HAMURUN YARISI BİRER KASIK TEPSİYE KONULACAK.PEYNİR KONDUKTAN SONRA KALAN HAMUR UZERLERİNE KAPATAÇAK SEKİLDE KONULUP(BENİM 3 TANESİNİN UZERİNE HAMUR KALMADI ONLAR DA ACIK OLDU.YUMURTA SARISI ÜZERİNE SURULUP 160 DERECEDE UZERİ KIZARANA KADAR PİŞECEK. AFİYET OLSUN

ZEBRA KEK TARİFİ :

3 YUMURTA 4 KASIK TOZ TATLANDIRICI 1 PAKET KABARTMA TOZU CIRPILACAK.4 KASIK SULU YOGURT LİMON KABUGU TOZU (METRODAN ALMISTIM)6 YK YULAF KEPEGİ KARISIMI 2 YK BUGDAY KEPEGİ BUNLARI İYİCE KARISTIRIP BORCAMA BİR KISMI DOKULECEK.KALAN KISMINA KAKAO EKLEYİP AZ DAHA KARISTIRIP UZERİNE DOKULECEK.MİKSERİN CIRPMA TELİ İLE KARISTIRIP MİKRODALGADA 8 DAKİKADA PİSTİ.KEKİ FIRINA KOYMADAN ONCE 10 DAKİKA KADAR DİNLENDİRDİM.

NESCAFE Lİ ISLAK KEK

2 yumurta 2 kasık tatlandırıcı (isteğe bağlı)1 tatlı kasığı kakao 1 paket kabartma tozu 1,5 cay bardağı sulandırılmış yogurt ayran kıvamında 5 kasık yulaf kepegi karışımı 1 kasık bugday kepegi .150 derecede 15 dakika pisti.fırından çıkarmaya yakın 1 su bardağı kaynamış su içinde 1,5 tatlı kasığı sade nescafe ile 1,5 kasık tatlandırıcı eritip.fırından çıkan sıcak kekin uzerine kasık kasık döküyoruz.1. foto fırından çıkan hali.2.foto ıslatılmış hali.ogleyin tadına bacakagım.yapacak olanlara simdiden afiyet olsun

LORLU KURABİYE

2 yumurta 5 kasık yulaf kepegi karışımı 1 kasık bugday kepegi 1 tatlı kasığı kadar karbonat.2 kasık lor 1 kasık krem peynir(evde beyaz peynir kalmamıştı)tuz 4-5 tane domates kurusu dogradım.150 derecede 10 dakika da piştiler.benim fırın biraz cabuk pisiriyor.az daha altları yanıyordu.afiyet olsun tuzlu olarak hem pratik hem az malzeme hem lezzet bakımından guzel oldu.içine yesillik ve baharat da konulabilir.aksam evde bulduklarım ile yaptım.çeşitlendirmek size kalmış

HELVA

Haftalık kepegimi kavururken biraz da helva yapayım dedim.hemen ce hazır oldu.güzel de oldu.2 kasık yulaf kepegi karışımı.3-4kasık kadar buğday kepegi seramik tavada kavurdum.3 kasık toz tatlandırıcı ve limon kabuğu tozu(metro dan almıştım keklerde güzel oluyor)2 bardak sıcak su ile eritip kavru lan kepeğe yavaşça döküm.iyice kıvam alana kadar kavurup servis tabağına aldım.üzerine toz tarçın yemeye hazır.

boregimsi pizza gibi olan seyin tarifi:4 kasik yulaf kepegi karisimi 6 kasik yogurt 2 yumurta az tuz 1 paket kuru maya cirpıp yuvarlak borcama döküldü.fırın 150 dereceye ayarlanıp borcam pişmeye bırakıldı.diğer taraftan 3 -4 kasik kıyma tavada hafif cevirdim.2-3 kasik lor 2-3 kasik sürk peyniri pul biber kara biber ile harmanladım soguyunca 1 adet yumurta kırdım harcı içine.hamur hafif pembelesince fırından çıkarıp üzerine yazdan yaptığım kırmızı biber domates yesil biber sarmısak dan olusan sostan surup,kıymalı lorlu harcı üzerine yaydım.10 dakika kadar daha pişirdim

keke gelince 3 yumurta 4 kasik toz tatlandırıcı 1 su bardağı yogurt,1 cay bardağı ayran 1 paket kabartma tozu 9 kasik yulaf kepegi karisimi 1 kasik tarcin hepsi guzelce karıştırıp silikon kalıpla 150 derecede 20 dakika kadar pişti.biraz once cikardım fırından.yarın ogleyin yiyince yorum yazarım.yapacak olanlar yorumumdan sonra denesin.ben de ilk kez yaptığım için olan olmayan kısımlarını yazınca daha iyi oluyor

Fırında MİNİ

pizzaciklar

2 yumurta

4 kasik yulaf kepegi karışımı

1 kasik yoğurt suyu

1 kasik yoğurt

1 tatlı kaşığı kahvaltılık sos(domates kekik v.b olan hazır sos)

Az bişey tuz

1 paket kabartma tozu

Bunlar kek gibi bir kıvamda oluyor.muffin kaplarına 1 er kasik koyuyoruz.üzerlerine 1 er kasik lor bir kaç parça hindi füme koyuyoruz.150 derece de 20 dakika pişiriyoruz.çok güzel kabardılar.görüntüleri şimdilik güzel.yarın yedigimde de aynı fikirde olurum umuyorum.yapacak olanlara şimdiden elimize saglik afiyet olsun diyorum

Bugün kısa zamanda yapılabilecek pratik şeyler yaptım.

1 adet kabağı fotodaki gibi önce ince dilimleyip tost makinasında hafif pişirdim.surk peyniri krem peynir çatalla ezip makinadan Aldığım kabakların içine koyarak rulo yaptım.kabaklari tost makinasına koymadan hafif tuz pul biber attım.isterseniz peynirlerin içine bolca yeşillik koyabilirsiniz

1 adet kabağı rendelerim.içine az karbonat az tuz 1 yumurta biraz surk. Peyniri 1.5 kasik yulaf kepegi karışımı pul biber koyup silikon kliplarda mikrodalgada 5 dakika pişti

500 gr tuzsuz lor 3 yumurta karbonat 3 kasik tatlandırıcı 1 .5 kasik yulaf kepegi karışımı silikon kalıba koyup 10.12 dakika kadar mikrodalga da pişti.

Afiyet olsun ben de öğleyin bakacam tadına

Kakaolu ıslak kurabiye

5_6yk yulaf kepegi karışımı

1 yumurta

1 yk toz tatlandırıcı

1 yk yoğurt

1 yk yoğurt suyu

2 kasik kakao1 paket kabartma tozu

Hepsi karıştırılıyor.kek hamurundan biraz daha koyu bir hamur.kağıt serili borcama kasik yardımıyla konulup 15 dakika 150 derece fırında pişirip.çıkarıyoruz.benim fırın çabuk pişiriyor.kontrol edin.fırından çıkarınca sıcak ile 1 kasik toz tatlandırıcı yarım bardak sıcak suda eritip üzerine kasik ile döküyoruz.ikisi de sıcak olacak.

LORLU TUZLU KURABŞYE POGACA

1 YUMURTA 1 PAKET KABARTMA TOZU LOR (HATAY GUNLERİNE GİTMİŞTİM BİRAZ DA ORADAN ALDIGIM SÜRK PEYNİRİ)3 KASIK KEPEK 1 KASIK SUSUZ YOGURT 1 KASIK SİRKE AZ TUZ .KEKTEN DAHA YOGUN BİR HAMUR OLUYOR.KASIK YARDIMIYLA TEPŞİYE KOYUYORUZ.15 DAKİKA 150 -160 DERECEDE PİŞİRDİM. YAPACAKLARA ŞİMDİDEN AFİYET OLSUN.HAFTAYA PERSEMBE YENİ TARİFLER GELECEK

SOS TAVASI KEKİ 1 YUMURTA 3 KASIK YOGURT 3 KASIK KEPEK 1 PAKET KABARTMA TOZU 2-3 KASIK KADAR TATLANDIRICI 1 PAKET VANİLYA TARCIN KARISTIRILIP SOS TENCERESİ UFAK OLANLARDAN COK AZ YAGLADIM OCAGA KISIK ATESTE PİŞMEYE BIRAKILIR.ARADA BİR BİR BICAK YARDIMIYLA KONTROL EDİLİP

ALTI KAPATILIR.İLK 10 DAKİKAK KAPAGINI ACMAZSANIZ 2. RESİMDEKİ GİBİ KABARIYOR.1. RESİM PİŞMEDEN ONCEKİ HALİ 2. RESİM PİŞERKEN SON RESİM TAVADAN CIKARINCA

2 yumurta 2 kasik yoğurt 2 kasik tatlandırıcı 1 su bardağı yulaf kepegi karışımı yarım su bardağı buğday kepegi 1 paket kabartma tozu tarçın.az bişey de ceviz koydum(korumada olduğum için sorun olmaz diye düşündüm)hepsini karıştırıp silikon kalıplara paylaştı edin.12 tane çıktı.150 derecede 15 dakikada pişti.afiyet olsun

pogaca:

12 kasik yulaf kepegi karışımı 2 yumurta(1inin sarısı uzerune) 1 paket instant maya tuz çay kaşığı ucu ile toz tatlandırıcı ılık su

Kepek tuz tatlandırıcı maya ılık su ile 10 dakika ön mayalamaya bıraktım.sonra yumurta ilave edip 1 saat kadar mayalanırdım.bu aşamada çok güzel kabardı.poğaçalların içine lor ve maydanoz koyup 50 derecede 10 dakika beklettin.150 derecede 20 dakika pişirdim.orjinal tarifte 2 kasik glüten ya da nişasta 1 yumurta diyor ama hocam nişasta olmaz dediği için 2 yumurta ile yapmaya çalıştım.pişince biraz sertleşti.ama tadı güzeldi bugün yedim.yapacak olanlara şimdiden afiyet olsun

mikrodalga da kek

mikrodalga da yaptığım keke gelince

2 yumurta 2 kasik yogurt kabartma tozu 2 kasik toz tatlandırıcı(ben 1 kasik koydum 1 kasik da keciyoynuzu tozu kullandım.kakao istediginiz kadar 3 kasik karışım.hepsini cırpıp silikon kalıplara koydum .mikrodalgada son ayarda 6 dakika da pişti afiyet olsun

panekli borek

borek:2 yumurta 1 yumurta beyazı 9 kasik kepek karışımı 1 bardak ayran kabartma tozu az bişey tuz iyice karıştırıp biraz bekliyoruz kepek karışımı biraz kendine gliyor.sonra seramik tavada yagsız pankekler yapılıyor.hepsi bitince biraz soguması için bekliyoruz.3 kasik yogurt 2 yumurta 1 şişe soda karıştırılıp pankekler borcama bir sıra diziliyor.uzerine karışımdan bolca dokuyoruz.sonra 2. sıra sonra sos uzerine peynir maydanoz en son sıra yine pankek ve kalan sos borcamın uzerine dokulup 160 derecede pişiriliyor.kızarmaya başlayınca ayırdığımız 1 yumurta sarısı uzerine surulup tekrar fırına 5 dakika daha koyunca iyice kabarmıs borek hazır oluyor afiyet olsun

D

helva

h

2 kasik yulaf k karışımı 1 kasik bugday kepegi 1 su bardağı su(tarifte sut idi)1 yk toz tatlandırıcı.kepekleri seramik tavada kavuruyoruz.normal un helvası yapar gibi ama yagsız tabii ki 😊:) kavrulurken tatlandırıcıyı su ile eritip uzerine döküyor suyunu cekmesini bekliyorum.üzerine tarçın veya vanilya .sonra afiyet olsun.hocama da sormak lazım yagsız sut ile de yapılabilir mi

a

tavada kuru domatesli pankek

Z

1 yumurta yarım bardak ayran 4 kasik yulaf kepegş karışımı karbonat tuz lor domates kurusu hepsi cırpılıp seramik tavada yagsız olarak alt ust edilerek pisiyor.pankek seklinde

a

i

f

a

d

e

g

ö

s

t

e

r