



SİGYK

İçindekiler

(alfabetik sırada)

Bulgur Pilavı
Çay
Dondurma
Erişte
Havuçlu Pilav
Hazır Çorba
İrmik Helvası *(yakında)*
Kabak Püresi
Kemalpaşa Tatlısı
Kremalı Erişte (Spätzle)
Kuru Fasulye
Kuskus
Makarna
Mantı
Mercimek Köftesi
Mısırlı Biber
Mozaik Pasta
Nohut
Patates Püresi
Pirinç Pilavı
Puding
Supangle
Şekerpare
Taze Fasulye
Toz Meyve Suyu
Türlü
Yeşil Mercimek

Bezelye

(16 kişilik)

4 konserve bezelye

320g salça

1 soğan

½ bardak mısırözü yağı

tuz, şeker, baharat

- Daha sonra kullanılmak üzere, ½ tencere su ısıtılır; eğer sıcak su isteyen başka bir yemek daha pişirilecekse, 1 büyük tencere su ısıtılır.
- Konserve bezelye pişirilmeden önce yıkanmalıdır.
 - a) Süzgeç varsa: Konservelerin kapakları çakının konserve açacağıyla (bıçakla değil!) açılır. Bezelye süzgece boşaltılır, bol su ile yıkanır.
 - b) Süzgeç yoksa: Konservelerin kapaklarının çeyrek yayı çakının konserve açacağıyla (bıçakla değil!) açılır. Kutudaki su boşaltılır, yerine temiz su doldurulur; bu su konserve çalkalandıktan sonra tekrar boşaltılır. Bu işlem dökülen su berrak (köpüksüz ve saydam) olana kadar tekrarlanır. En son bütün su süzüldükten sonra kapakların tamamı açılır.

Not: Konservernin kendi suyu asla yemeğe konmaz.

- Soğanların kabuğu soyulur, dıştaki yeşil katmanlar kesilerek atılır. Daha sonra soğanlar rendelenir; rende yoksa soğanlar mümkün olduğu kadar küçük şekilde küp küp doğranır.
- Yemeğin pişirileceği tencereye (tencerenin içi kuru olmalı) yağ konur, sıçramayı engellemesi için bir tutam tuz atılır. Tencere ateşe konur.
- Yağ kızdıktan sonra, soğanlar ve soğan sayısının 4 katı kadar küp şeker atılır. Karıştırılarak pişirilir.
- Soğanlar pembeleşince -yani kahverengi olmadan- tencere ateşten alınır, salça ilave edilir, iyice karıştırılır, tencere tekrar ateşe konur. Karıştırılarak pişirilir.

- Salça pişince (sos kıvamına gelip buhar kabarcıkları çıkmaya başlayınca) tencere ateşten alınır.
- Bezelyeler, tuz ve istenirse baharat eklenip karıştırılır.
- Yemeğin üstünü kapatıp 1-2 parmak geçecek kadar, önceden ısıtılmış su ilave edilir. Tencere tekrar ateşe konur.
- Dibi tutmasın diye ara sıra karıştırılarak, tencerenin kapağı kapalı olarak pişirilir. Bezelyelerin yenecek kıvama gelmesine yakın, yemeğin hala çok suyu varsa kapak açılarak suyu çektilir.

Bulgur Pilavı

(16 kişilik)

1kg pilavlık bulgur

320g salça

½ paket margarin

tuz

4 domates

1 çarliston biber

- Daha sonra kullanılmak üzere, ½ tencere su ısıtılır; eğer sıcak su isteyen başka bir yemek daha pişirilecekse, 1 büyük tencere su ısıtılır.
- Bulgurlar bir kaba konur ve içindeki taşlar ve çöpler ayklanır.
- **Bulgurlar 2 saat kadar sıcak suda bekletilir.**
Bulgur su oranı: bire iki
- Daha sonra suyu (örneğin tencere - doğrama tahtası ikilisi yardımıyla) süzülür.
- Dibi düz bir tencerede margarin eritilir, salça eklenir.
- Salça pişince (sos kıvamına gelip buhar kabarcıkları çıkmaya başlayınca) bulgurlar ve tuz eklenir, karıştırılarak kavrulur.
- 5 dakika sonra, önceden kaynatılmış su eklenir.
Bulgur su oranı: bire iki
- Son bir kere karıştırılıp tencerenin kapağı kapatılır.
Kısık ateşte suyunu tamamen çekene kadar pişirilir.
- Ateşten alınıp demlenmesi için (varsa üstüne gazete kağıdı kapatarak) 5 dakika bekletilir.

- Domatesler küp küp kesilir. Bulgurla birlikte konur.
- Biber boyuna kesilir, çekirdekleri temizlenir, yıkanır.
Bütün olarak, su ile birlikte konur.

Çay

(bir kahvaltılık)

¾ tencere su
su yüzeyini kapatacak kadar çay
küp şeker

- Temiz(!) bir tencerede su kaynatılır.
- Su kaynadıktan sonra su yüzeyini kapatacak kadar çay ilave edilir.
- Tencere yaklaşık 10 dakika sonra ateşten alınır.
- Çayın demlenmesi için 5 dakika beklenir.

Dondurma

(16 kişilik)

½ litre süt

1 bardak pudra şekeri

1 çay kaşığı vanilin

8 bardak kar

4 çorba kaşığı kakao

- Şeker, vanilin (, kakao) ve süt karıştırılır.
- Bir kaptan toplanmış kara azar azar eklenir ve iyice karıştırılır.
- Hemen servis edilir. Aksi halde karlar erimeye başlayıp dondurmaya sulandıracaktır.

Erişte

(15 kişilik)

3 paket erişte

½ paket margarin

tuz

Süzmemek için su miktarı: 1,5 litre/paket

- Gerekli miktarda ölçülü su kaynatılır.
- Su kaynama başlarken bir yemek kaşığı tuz ve kullanılacak margarinin
 - a) Erişte süzülmecekse: ¾'ü
 - b) Erişte süzülecekse: ¼'i eklenir.
- Erişteler eklenir, yumuşayıncaya kadar karıştırılmadan kapağı kapalı pişirilir.
- Tencere çok doluysa, suyun taşmasını engellemek için bir müddet sonra kapak açılabilir, erişteler dibe yapışmasını diye az ve öz karıştırılabilir.
- a) Erişte süzülmecekse: Suyunu çektikten sonra kalan ¼ margarin eklenir, karıştırılır. Makarna, kapağı kapalı 5 dakika bekletildikten sonra servise hazırdır.
 - b) Erişte süzülecekse: Kalan fazla su dökülür, makarnalar (soğuyana kadar) soğuk sudan geçirilir. Boşalan tencerede kalan ¾ margarin eritilir, tencereye suyu iyice süzölmüş soğuk makarnalar ve bir yemek kaşığı tuz ilave edilir. Dibi tutmasını diye az ve öz karıştırılarak ısıtılır.

Havuçlu Pilav

(12 kişilik)

1 kg pirinç
3 havuç
½ bardak zeytinyağı
tuz

- Daha sonra kullanılmak üzere, ½ tencere su ısıtılır; eğer sıcak su isteyen başka bir yemek daha pişirilecekse, 1 büyük tencere su ısıtılır.
- Pirinçler bir kaba konur ve içindeki taşlar ve çöpler ayıklanır.
- **Pirinçler 2 saat kadar sıcak suda bekletilir.**
Pirinç su oranı: bire bir
- Daha sonra suyu (örneğin soğan kabı - doğrama tahtası ikilisi yardımıyla) süzülür.
- Havuçlar kabuğu soyulduktan, uçları kesildikten ve yıkandıktan sonra rendelenir.
- Dibi düz bir tencerede zeytinyağı kızdırılır, rendelenmiş havuçlar yumuşayıncaya kadar zeytinyağında kavrulur.
- Pirinçler ve tuz eklenir, karıştırılarak kavrulur.
- 5 dakika sonra, önceden kaynatılmış su eklenir.
Pirinç su oranı: diri pilav için bire bir, pilav için bire bir buçuk, lapa için bire iki
- Son bir kere karıştırılıp tencerenin kapağı kapatılır. Kısık ateşte suyunu tamamen çekene kadar pişirilir.
- Ateşten alınıp demlenmesi için (varsa üstüne gazete kağıdı kapatarak) 5 dakika bekletilir.

Hazır orba (16 kişilik)

4 paket hazır çorba
4 litre su

- Hazır orba soğuk suya atılır. Topaklanmayı engellemek için 1 litre suya 1 paket çorba iyice karıştırılır, sonra ikinci litre ve pakete geçilir.
- Ara sıra karıştırılarak pişirilir.
- Kaynadıktan 1-2 dakika sonra ateşten alınır.

Kabak Püresi

(16 kişilik)

24 kabak
1 litre süt
4 yemek kaşığı un
4 yemek kaşığı margarin
tuz

- Kabaklar soyulur, yıkanır, halka halka doğranır, tekrar yıkanır.
- Kabak sayısının yarısı kadar bardak suda haşlanır.
- Kaynama başlarken bir yemek kaşığı tuz ve biraz sıvıyağ eklenir.
- Kabaklar karıştırırken dağılacak kadar yumuşak kıvama gelince ateşten alınır, kalan su süzülür.
- Başka bir tencerede margarin eritilir, ardından un eklenir. Sürekli karıştırılarak pişirilir.
- Un kavrulunca azar azar süt eklenir. Bu esnada topaklanmayı önlemek için hızlıca karıştırarak sütü una yedirmek gerekir.
- Tuz eklenip muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırarak pişirilir.
- Kabaklar azar azar alınarak başka bir tencerede kepçe veya kaşık yardımıyla ezilir. Her adımda sosun bir kısmı da ilave edilir.
- Püre sıcakken, yani yapıldıktan hemen sonra servis edilir.

Kemalpaşa Tatlısı

(9 kişilik)

1 paket (150g) Kemalpaşa
750g toz şeker

- 1 litre suya 750g şeker konulup ısıtılır.
- Kaynayınca Kemalpaşalar ilave edilir.
- Kısık ateşte şerbet koyulaşana kadar çok karıştırmadan 20-25 dakika pişirilir.

Kremalı Erişte (Spätzle)

(15 kişilik)

3 paket erişte
150g bacon
600g krema
½ paket margarin
tuz

Süzmemek için su miktarı: 1,5 litre/paket

- Gerekli miktarda su kaynatılır.
- Su kaynama başlarken bir yemek kaşığı tuz ve kullanılacak margarinin ¼'i eklenir.
- Erişteler eklenir, yumuşayıncaya kadar karıştırılmadan kapağı kapalı pişirilir.
- Tencere çok doluysa, suyun taşmasını engellemek için bir müddet sonra kapak açılabilir, eriştelere dibe yapışmasın diye az ve öz karıştırılabilir.
- Baconlar (epey) küçük olacak şekilde kare kare kesilir.
- Başka bir tencerede kullanılacak margarinin ½'i eritilip baconlar 5-10 dakika kızartılır.
- Krema ilave edilir. 1-2 dakika sonra krema sıvı hale gelince tencere ateşten alınır.
- a) Erişte süzülmeceyse: Suyunu çektikten sonra sos eklenir, karıştırılır. Makarna, kapağı kapalı 5 dakika bekletildikten sonra servise hazırdır.
- b) Erişte süzülecekse: Kalan fazla su dökülür, boşalan tencerede kalan margarin eritilir, tencereye suyu iyice süzölmüş eriştelere ve bir yemek kaşığı tuz ilave edilir. Dibi tutmasın diye az ve öz karıştırılarak ısıtılır. Sos eklenip servis edilir.

Kuru Fasulye

(16 kişilik)

1kg kuru fasulye

320g salça

1 soğan

½ bardak mısırözü yağı

tuz, şeker, baharat

- **Fasulyeler pişirilmeden önce 16 saat kadar suda bekletilir.**
Fasulye su oranı: bire iki
- Daha sonra, gerekirse su ilave edilerek, haşlanır. Bu sırada suyun üstünde oluşan köpüğümsü tabaka (gazın kaynağı) kepçe yardımıyla alınır. Atlanmaması gereken bu işlem köpük bitene ve fasulye yenecek (leblebiden biraz daha yumuşak) kıvama gelene kadar devam eder.
- Kalan su süzülür. Fasulyeler sudan geçirilir.
- Daha sonra kullanılmak üzere, ½ tencere su ısıtılır; eğer sıcak su isteyen başka bir yemek daha pişirilecekse, 1 büyük tencere su ısıtılır.
- Soğanların kabuğu soyulur, dıştaki yeşil katmanlar kesilerek atılır. Daha sonra soğanlar rendelenir; rende yoksa soğanlar mümkün olduğu kadar küçük şekilde küp küp doğranır.
- Yemeğin pişirileceği tencereye (tencerenin içi kuru olmalı) yağ konur, sıçramayı engellemesi için bir tutam tuz atılır. Tencere ateşe konur.
- Yağ kızdıktan sonra, soğanlar ve soğan sayısının 4 katı kadar küp şeker atılır. Karıştırılarak pişirilir.
- Soğanlar pembeleşince -yani kahverengi olmadan- tencere ateşten alınır, salça ilave edilir, iyice karıştırılır, tencere tekrar ateşe konur. Karıştırılarak pişirilir.
- Salça pişince (sos kıvamına gelip buhar kabarcıkları çıkmaya başlayınca) tencere ateşten alınır.

- Fasulyeler, tuz ve istenirse baharat eklenip karıştırılır.
- Yemeğin üstünü kapatıp 3-4 parmak geçecek kadar, önceden ısıtılmış su ilave edilir. Tencere tekrar ateşe konur.
- Dibi tutmasın diye ara sıra karıştırılarak, tencerenin kapağı kapalı olarak pişirilir. Fasulyelerin yenecek kıvama gelmesine yakın, yemeğin hala çok suyu varsa kapak açılarak suyu çektilir.

Kuskus

(15 kişilik)

3 paket kuskus
½ paket margarin
tuz

Süzmemek için su miktarı: 1,25 litre/paket

- Gerekli miktarda ölçülü su kaynatılır.
- Su kaynama başlarken bir yemek kaşığı tuz ve kullanılacak margarinin
 - a) Kuskus süzülmeceyse: ¾'ü
 - b) Kuskus süzülecekse: ¼'ieklenir.
- Kuskuslar eklenir, yumuşayınca kadar karıştırılmadan kapağı kapalı pişirilir.
- Tencere çok doluysa, suyun taşmasını engellemek için bir müddet sonra kapak açılabilir, kuskuslar dibe yapışmasın diye az ve öz karıştırılabilir.
- a) Kuskus süzülmeceyse: Suyunu çektikten sonra kalan ¼ margarin eklenir, karıştırılır. Kuskus, kapağı kapalı 5 dakika bekletildikten sonra servise hazırdır.
 - b) Kuskus süzülecekse: Kalan fazla su dökülür, kuskuslar (soğuyana kadar) soğuk sudan geçirilir. Boşalan tencerede kalan ¾ margarin eritilir, tencereye suyu iyice süzölmüş soğuk kuskuslar ve bir yemek kaşığı tuz ilave edilir. Dibi tutmasın diye az ve öz karıştırılarak ısıtılır.

Makarna (15 kişilik)

3 paket makarna
½ paket margarin
tuz

Süzmek için su miktarı: 1,5 litre/paket

- Gerekli miktarda ölçülü su kaynatılır.
- Su kaynama başlarken bir yemek kaşığı tuz ve kullanılacak margarinin
 - a) Makarna süzülmecekse: ¾'ü
 - b) Makarna süzülecekse: ¼'ieklenir.
- Makarnalar eklenir, yumuşayınca kadar karıştırılmadan kapağı kapalı pişirilir.
- Tencere çok doluysa, suyun taşmasını engellemek için bir müddet sonra kapak açılabilir, makarnalar dibe yapışmasın diye az ve öz karıştırılabilir.
- a) Makarna süzülmecekse: Suyunu çektikten sonra kalan ¼ margarin eklenir, karıştırılır. Makarna, kapağı kapalı 5 dakika bekletildikten sonra servise hazırdır.
 - b) Makarna süzülecekse: Kalan fazla su dökülür, makarnalar (soğuyana kadar) soğuk sudan geçirilir. Boşalan tencerede kalan ¾ margarin eritilir, tencereye suyu iyice süzölmüş soğuk makarnalar ve bir yemek kaşığı tuz ilave edilir. Dibi tutmasın diye az ve öz karıştırılarak ısıtılır.

Mantı

(15 kişilik)

1kg hazır mantı
¼ paket margarin
tuz

1,5kg yoğurt

- ¾ tencere su kaynatılır. (Her 3kg için ayrı bir tencere!)
- Su kaynamaya başlarken bir yemek kaşığı tuz ve margarin eklenir.
- Mantılar eklenir, yumuşayınca kadar karıştırılmadan kapağı kapalı pişirilir.
- Suyu süzülerek servis edilir.

Mantı Sosu

(15 kişilik)

150g tereyağ
150g salça

kırmızı biber
kekik / nane

- Kısık ateşte yağ eritilir.
- Salça eklenir, karıştırılarak pişirilir.
- Salça pişince (sos kıvamına gelip buhar kabarcıkları çıkmaya başlayınca) ateşten alınır.

- Salçadan önce baharatlar koyulup yağda kavrulur.

Mercimek Köftesi

(30 kişilik)

1kg kırmızı mercimek
1kg köftelik bulgur
3 yeşil soğan
3 limon
2 demet maydanoz
6 yemek kaşığı salça
3 soğan
1 bardak mısırözü yağı
tuz, şeker, tatlı biber

2 büyük marul

- Bulgurlar bir kaba konur ve içindeki taşlar ve çöpler ayıklanır.
- **Bulgurlar 2 saat kadar sıcak suda bekletilir.**
Bulgur su oranı: bire iki
- Mercimek yumuşayınca kadar, gerekirse su ilave ederek, haşlanır.
- Suları süzülen mercimek ve bulgur karıştırılır.
- Soğanların kabuğu soyulur, dıştaki yeşil katmanlar kesilerek atılır. Daha sonra soğanlar rendelenir; rende yoksa soğanlar mümkün olduğu kadar küçük şekilde küp küp doğranır.
- İçi kuru bir tencereye yağ konur, sıçramayı engellemesi için bir tutam tuz atılır. Tencere ateşe konur.
- Yağ kızdıktan sonra, soğanlar ve soğan sayısının 4 katı kadar küp şeker atılır. Karıştırılarak pişirilir.
- Soğanlar pembeleşince -yani kahverengi olmadan- tencere ateşten alınır, salça ilave edilir, iyice karıştırılır, tencere tekrar ateşe konur. Karıştırılarak pişirilir.
- Salça pişince (sos kıvamına gelip buhar kabarcıkları çıkmaya başlayınca) tencere ateşten alınır.

- Maydanoz ve yeşil soğanlar doğranır. Limonun suyu sıkılır.
- Bütün malzemeler sosla karıştırılır, iyice yoğrulur ve köfte şeklinde servis edilir.

- Mercimek köfteleri marula sarılarak servis edilir.

Mısırlı Biber

(16 kişilik)

1600g közlenmiş kırmızı biber
16 adet dolmalık yeşil biber
1600g mısır
1200g doğranmış domates
1 soğan
300ml mısırözü yağı
tuz, şeker, tatlı biber

- Dolmalık biberler ortadan ikiye kesilir, sapları ve çekirdekleri çıkarılır, iyice yıkanır.
- Konserve kırmızı biber, domates ve mısır pişirilmeden önce yıkanmalıdır.
 - a) Süzgeç varsa: Konservelerin kapakları çakının konserve açacağıyla (bıçakla değil!) açılır. Sebzeler süzgece boşaltılır, bol su ile yıkanır.
 - b) Süzgeç yoksa: Konservelerin kapaklarının çeyrek yayı çakının konserve açacağıyla (bıçakla değil!) açılır. Kutudaki su boşaltılır, yerine temiz su doldurulur; bu su konserve çalkalandıktan sonra tekrar boşaltılır. Bu işlem dökülen su berrak (köpüksüz ve saydam) olana kadar tekrarlanır. En son bütün su süzüldükten sonra kapakların tamamı açılır.

Not: Konserve kendi suyu asla yemeğe konmaz.

- Biberler kare kare kesilir.
- Soğanların kabuğu soyulur, dıştaki yeşil katmanlar kesilerek atılır. Daha sonra soğanlar rendelenir; rende yoksa soğanlar mümkün olduğu kadar küçük şekilde küp küp doğranır.
- Yemeğin pişirileceği tencereye (tencerenin içi kuru olmalı) yağ konur, sıçramayı engellemesi için bir tutam tuz atılır. Tencere ateşe konur.
- Yağ kızdıktan sonra, soğanlar ve soğan sayısının 4 katı kadar küp şeker atılır. Karıştırılarak pişirilir.

- Soğanlar pembeleşince -yani kahverengi olmadan- tencere ateşten alınır, biberler ilave edilir, iyice karıştırılır, tencere tekrar ateşe konur. Karıştırılarak pişirilir.
- Domatesler, tuz ve tatlı biber eklenip karıştırılır.
- Dibi tutmasın diye ara sıra karıştırılarak, tencerenin kapağı kapalı olarak pişirilir.
- Pişmeye yakın mısırlar ilave edilir.

Mozaik Pasta (Piramit Pasta)

(8 kişilik)

200g margarin

150g pudra şekeri

4 çorba kaşığı kakao

2 yumurta

2 paket pötibör bisküvi

- Kısık ateşte margarin eritilir.
- Önce şeker sonra kakao karıştırılır.
- Tencere ateşten alınır, yumurtalar hızlı bir şekilde karıştırılarak teker teker sosa yedirilir.
- Bisküviler kırılarak ufalanır ve sosla karıştırılır.
- Karışım şekil verilerek bir poşet içinde kaba koyulur ve donmaya bırakılır.
- Donduktan sonra kaptan ve poşetten çıkarılıp servis edilir.

Nohut

(16 kişilik)

1kg nohut

320g salça

1 soğan

½ bardak mısırözü yağı

tuz, şeker, baharat

- **Nohutlar pişirilmeden önce 16 saat kadar suda bekletilir.**
Nohut su oranı: bire iki
- Daha sonra, gerekirse su ilave edilerek, haşlanır. Bu sırada suyun üstünde oluşan köpüğümsü tabaka (gazın kaynağı) kepçe yardımıyla alınır. Atlanmaması gereken bu işlem köpük bitene ve nohut yenecek (leblebiden biraz daha yumuşak) kıvama gelene kadar devam eder.
- Kalan su süzülür. Nohutlar sudan geçirilir.
- Daha sonra kullanılmak üzere, ½ tencere su ısıtılır; eğer sıcak su isteyen başka bir yemek daha pişirilecekse, 1 büyük tencere su ısıtılır.
- Soğanların kabuğu soyulur, dıştaki yeşil katmanlar kesilerek atılır. Daha sonra soğanlar rendelenir; rende yoksa soğanlar mümkün olduğu kadar küçük şekilde küp küp doğranır.
- Yemeğin pişirileceği tencereye (tencerenin içi kuru olmalı) yağ konur, sıçramayı engellemesi için bir tutam tuz atılır. Tencere ateşe konur.
- Yağ kızdıktan sonra, soğanlar ve soğan sayısının 4 katı kadar küp şeker atılır. Karıştırılarak pişirilir.
- Soğanlar pembeleşince -yani kahverengi olmadan- tencere ateşten alınır, salça ilave edilir, iyice karıştırılır, tencere tekrar ateşe konur. Karıştırılarak pişirilir.
- Salça pişince (sos kıvamına gelip buhar kabarcıkları çıkmaya başlayınca) tencere ateşten alınır.

- Nohutlar, tuz ve istenirse baharat eklenip karıştırılır.
- Yemeğin üstünü kapatıp 3-4 parmak geçecek kadar, önceden ısıtılmış su ilave edilir. Tencere tekrar ateşe konur.
- Dibi tutmasın diye ara sıra karıştırılarak, tencerenin kapağı kapalı olarak pişirilir. Nohutların yenecek kıvama gelmesine yakın, yemeğin hala çok suyu varsa kapak açılarak suyu çektilir.

Patates Püresi

(16 kişilik)

40 orta boy patates
1 litre süt
1 paket margarin
tuz

- Patatesler soyulur, yıkanır, pişirirken çabuk yumuşaması için küp küp doğranır, tekrar yıkanır.
- Üstlerini kapatacak miktarda suda haşlanır.
- Kaynama başlarken bir yemek kaşığı tuz ve margarinin $\frac{1}{4}$ 'i eklenir.
- Patatesler karıştırırken dağılacak kadar yumuşak kıvama gelince ateşten alınır, kalan su süzülür.
- Patatesler azar azar alınarak başka bir tencerede kepece veya kaşık yardımıyla ezilir. Her adımda sütün ve margarinin bir kısmı da ilave edilir.
Not: Sütün hepsi kullanılmayabilir. Süt miktarı pürenin kıvamına göre belirlenir. (Artan süt saklanmaz, tüketilir.)
- Püre sıcakken, yani yapıldıktan hemen sonra servis edilmelidir. Aksi halde soğuyan püreyi ısıtmaya çalışırken büyük ihtimalle dibi tutacaktır.

Pirinç Pilavı

(12 kişilik)

1kg (baldo) pirinç
½ paket margarin
¼ paket tel şehriye
tuz

- Daha sonra kullanılmak üzere, ½ tencere su ısıtılır; eğer sıcak su isteyen başka bir yemek daha pişirilecekse, 1 büyük tencere su ısıtılır.
- Pirinçler bir kaba konur ve içindeki taşlar ve çöpler ayıklanır.
- **Pirinçler 2 saat kadar sıcak suda bekletilir.**
Pirinç su oranı: bire bir
- Daha sonra suyu (örneğin soğan kabı - doğrama tahtası ikilisi yardımıyla) süzülür.
- Dibi düz bir tencerede margarin eritilir, tel şehriye eklenir ve köpükler çıkarıp kahverengileşinceye kadar kavrulur.
- Pirinçler ve tuz eklenir, karıştırılarak kavrulur.
- 5 dakika sonra, önceden kaynatılmış su eklenir.
Pirinç su oranı: diri pilav için bire bir, pilav için bire bir buçuk, lapa için bire iki
- Son bir kere karıştırılıp tencerenin kapağı kapatılır.
Kısık ateşte suyunu tamamen çekene kadar pişirilir.
- Ateşten alınıp demlenmesi için (varsa üstüne gazete kağıdı kapatarak) 5 dakika bekletilir.

Puding

(16 kişilik)

4 paket puding

3 litre süt

- Puding tenceresi içi ıslak kalacak şekilde sudan geçirilir. (Pudingin dibinin tutmasını azaltmak için)
- Puding soğuk süte atılır. Topaklanmayı engellemek için 1 litre süte 1 paket puding iyice karıştırılır, sonra ikinci litre ve pakete geçilir.
- Sürekli karıştırılarak kısık ateşte (tercihen tüpte) pişirilir.
- Kaynadıktan 1-2 dakika sonra ateşten alınır.
- Bardaklara paylaştırılır, soğuması için 1 saat kadar beklenir.

Supangle

(16 kişilik)

4 paket supangle

2 litre süt

½ paket pötibör bisküvi

- Supangle tenceresi içi ıslak kalacak Şekilde sudan geçirilir. (Supanglenin dibinin tutmasını azaltmak için)
- Supangle soğuk süte atılır. Topaklanmayı engellemek için ½ litre süte 1 paket supangle iyice karıştırılır, sonra ikinci ½ litre ve pakete geçilir.
- Sürekli karıştırılarak kısık ateşte (tercihen tüpte) pişirilir.
- Kaynadıktan 1-2 dakika sonra ateşten alınır.
- Bardakların dibine birer bisküvi konur. Sonra supangle bardaklara paylaştırılır, soğuması için 1 saat kadar beklenir.

Not: Biskvili pudingte aynı kıvam ve lezzet elde edilemediğinden supangle yerine puding kullanılmamalıdır.

Şekerpare

(7 kişilik)

1 paket (15 tane) şekerpare

400g toz şeker

- 400ml suya 400g şeker konulup kaynatılır.
- Şerbet koyulaşınca tencere kapaklarına dizilmiş şekerparelerin üstüne dökülür.
- Şekerpareler şerbetin çoğunu çekip yumuşadıklarında servise hazırdır.

Taze Fasulye

(16 kişilik)

4 konserve taze fasulye
320g salça
1 soğan
½ bardak mısırözü yağı
tuz, şeker, baharat

- Daha sonra kullanılmak üzere, ½ tencere su ısıtılır; eğer sıcak su isteyen başka bir yemek daha pişirilecekse, 1 büyük tencere su ısıtılır.
- Konserve fasulye pişirilmeden önce yıkanmalıdır.
 - a) Süzgeç varsa: Konservelerin kapakları çakının konserve açacağıyla (bıçakla değil!) açılır. Fasulye süzgece boşaltılır, bol su ile yıkanır.
 - b) Süzgeç yoksa: Konservelerin kapaklarının çeyrek yayı çakının konserve açacağıyla (bıçakla değil!) açılır. Kutudaki su boşaltılır, yerine temiz su doldurulur; bu su konserve çalkalandıktan sonra tekrar boşaltılır. Bu işlem dökülen su berrak (köpüksüz ve saydam) olana kadar tekrarlanır. En son bütün su süzüldükten sonra kapakların tamamı açılır.

Not: Konservernin kendi suyu asla yemeğe konmaz.

- Soğanların kabuğu soyulur, dıştaki yeşil katmanlar kesilerek atılır. Daha sonra soğanlar rendelenir; rende yoksa soğanlar mümkün olduğu kadar küçük şekilde küp küp doğranır.
- Yemeğin pişirileceği tencereye (tencerenin içi kuru olmalı) yağ konur, sıçramayı engellemesi için bir tutam tuz atılır. Tencere ateşe konur.
- Yağ kızdıktan sonra, soğanlar ve soğan sayısının 4 katı kadar küp şeker atılır. Karıştırılarak pişirilir.
- Soğanlar pembeleşince -yani kahverengi olmadan- tencere ateşten alınır, salça ilave edilir, iyice karıştırılır, tencere tekrar ateşe konur. Karıştırılarak pişirilir.

- Salça pişince (sos kıvamına gelip buhar kabarcıkları çıkmaya başlayınca) tencere ateşten alınır.
- Fasulyeler, tuz ve istenirse baharat eklenip karıştırılır.
- Yemeğin üstünü kapatıp 1-2 parmak geçecek kadar, önceden ısıtılmış su ilave edilir. Tencere tekrar ateşe konur.
- Dibi tutmasın diye ara sıra karıştırılarak, tencerenin kapağı kapalı olarak pişirilir. Fasulyelerin yenecek kıvama gelmesine yakın, yemeğin hala çok suyu varsa kapak açılarak suyu çektilir.

Toz Meyve Suyu

(8 kişilik)

1 paket (45g) meyve suyu tozu (tang, iced tea, ...)

2 litre su

- Meyve suyu tozu ve su karıştırılır.
Not: Paketin üstündeki ölçüyü dikkate almayın.

Türlü

(16 kişilik)

4 konserve türlü

320g salça

1 soğan

½ bardak mısırözü yağı

tuz, şeker, baharat

- Daha sonra kullanılmak üzere, ½ tencere su ısıtılır; eğer sıcak su isteyen başka bir yemek daha pişirilecekse, 1 büyük tencere su ısıtılır.
- Konserve sebzeler pişirilmeden önce yıkanmalıdır.
 - a) Süzgeç varsa: Konservelerin kapakları çakının konserve açacağıyla (bıçakla değil!) açılır. Sebzeler süzgece boşaltılır, bol su ile yıkanır.
 - b) Süzgeç yoksa: Konservelerin kapaklarının çeyrek yayı çakının konserve açacağıyla (bıçakla değil!) açılır. Kutudaki su boşaltılır, yerine temiz su doldurulur; bu su konserve çalkalandıktan sonra tekrar boşaltılır. Bu işlem dökülen su berrak (köpüksüz ve saydam) olana kadar tekrarlanır. En son bütün su süzüldükten sonra kapakların tamamı açılır.

Not: Konservernin kendi suyu asla yemeğe konmaz.

- Soğanların kabuğu soyulur, dıştaki yeşil katmanlar kesilerek atılır. Daha sonra soğanlar rendelenir; rende yoksa soğanlar mümkün olduğu kadar küçük şekilde küp küp doğranır.
- Yemeğin pişirileceği tencereye (tencerenin içi kuru olmalı) yağ konur, sıçramayı engellemesi için bir tutam tuz atılır. Tencere ateşe konur.
- Yağ kızdıktan sonra, soğanlar ve soğan sayısının 4 katı kadar küp şeker atılır. Karıştırılarak pişirilir.
- Soğanlar pembeleşince -yani kahverengi olmadan- tencere ateşten alınır, salça ilave edilir, iyice karıştırılır, tencere tekrar ateşe konur. Karıştırılarak pişirilir.

- Salça pişince (sos kıvamına gelip buhar kabarcıkları çıkmaya başlayınca) tencere ateşten alınır.
- Sebzeler, tuz ve istenirse baharat eklenip karıştırılır.
- Yemeğin üstünü kapatıp 1-2 parmak geçecek kadar, önceden ısıtılmış su ilave edilir. Tencere tekrar ateşe konur.
- Dibi tutmasın diye ara sıra karıştırılarak, tencerenin kapağı kapalı olarak pişirilir. Türlü yenecek kıvama gelmesine yakın, yemeğin hala çok suyu varsa kapak açılarak suyu çektirilir.

Yeşil Mercimek

(16 kişilik)

1kg yeşil mercimek
320g salça
1 soğan
½ bardak mısırözü yağı
tuz, şeker, baharat

- **Mercimekler pişirilmeden önce 12 saat kadar suda bekletilir.**
Mercimek su oranı: bire iki
- Daha sonra, gerekirse su ilave edilerek, haşlanır. Bu sırada suyun üstünde oluşan köpüğümsü tabaka (gazın kaynağı) kepçe yardımıyla alınır. Atlanmaması gereken bu işlem köpük bitene ve mercimek yenecek (leblebiden biraz daha yumuşak) kıvama gelene kadar devam eder.
- Kalan su süzülür. Mercimekler sudan geçirilir.
- Daha sonra kullanılmak üzere, ½ tencere su ısıtılır; eğer sıcak su isteyen başka bir yemek daha pişirilecekse, 1 büyük tencere su ısıtılır.
- Soğanların kabuğu soyulur, dıştaki yeşil katmanlar kesilerek atılır. Daha sonra soğanlar rendelenir; rende yoksa soğanlar mümkün olduğu kadar küçük şekilde küp küp doğranır.
- Yemeğin pişirileceği tencereye (tencerenin içi kuru olmalı) yağ konur, sıçramayı engellemesi için bir tutam tuz atılır. Tencere ateşe konur.
- Yağ kızdıktan sonra, soğanlar ve soğan sayısının 4 katı kadar küp şeker atılır. Karıştırılarak pişirilir.
- Soğanlar pembeleşince -yani kahverengi olmadan- tencere ateşten alınır, salça ilave edilir, iyice karıştırılır, tencere tekrar ateşe konur. Karıştırılarak pişirilir.
- Salça pişince (sos kıvamına gelip buhar kabarcıkları çıkmaya başlayınca) tencere ateşten alınır.

- Mercimekler, tuz ve istenirse baharat eklenip karıştırılır.
- Yemeğin üstünü kapatıp 3-4 parmak geçecek kadar, önceden ısıtılmış su ilave edilir. Tencere tekrar ateşe konur.
- Dibi tutmasın diye ara sıra karıştırılarak, tencerenin kapağı kapalı olarak pişirilir. Mercimeklerin yenecek kıvama gelmesine yakın, yemeğin hala çok suyu varsa kapak açılarak suyu çektilir.