

*Sayfalardan*  
SOFRALARA

Yudum Binniye BULUT





Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları

Yayın No: 1086

*Sayfalardan*  
**SOFRALARA**

Yudum Binniye Bulut

Yayın Koordinatörü: Murat Aydemir

Tashih: Emine Fidan Çalışkan

Fotoğraflayan: Esra Çuhadar

Kapak ve İç Tasarımı: Tuncay Avşar

1 . Baskı Mayıs 2023, Ankara, 1.000 Adet

ISBN 978-625-4280-61-0

Sertifika No: 48058

© Bütün yayın hakları Türkiye Diyanet Vakfı'na aittir.

Bu eser, Türkiye Diyanet Vakfı Yayın Matbaacılık Ticaret İşletmesi Yönetim Kurulu'nun 03.06.2022 tarih ve 170 sayılı kararı ile basılmıştır.



Ostim OSB Mah. 1256 Cadde

No:11 Yenimahalle / ANKARA

0312 354 91 31 (pbx) - 0312 354 91 32

bilgi@tdv.com.tr

# Ön Söz

*"Kendisinden isteyebileceğiniz her şeyi size vermiştir.*

*Allah'ın nimetini sayacak olsanız bitiremezsiniz.*

*Doğrusu insan pek zalim ve çok nankördür."*

**(İbrâhim 13/34)**

---

Bütün âlemleri yoktan var eden, sayısız nimetlerle donatan, verdiği nimetlerden istifade etme imkânını bizlere bahşeden Rabbimize hamdolsun. Her konuda örnek ve önderimiz olan, bizlere Rabbimizin verdiği nimetlerden en güzel şekilde faydalanma yol ve yöntemini öğreten Peygamberimize de salâtüselâm olsun.

Rabbimiz âyet-i kerîmede: *"Ey Âdemoğulları! Her mescide güzel elbiselerinizi giyinerek gidin; yiyin, için fakat israf etmeyin çünkü Allah müsrifleri sevmez."* (A'râf 7/31) buyurarak kullarına verdiği nimetlerini kulunun üzerinde görmek istediğini belirtirken Peygamberimiz de hadîs-i şeriflerinde: *"Kibirsiz ve israf etmeden yiyiniz, içiniz, giyiniz ve sadaka veriniz."* (Tirmizî, Birr 41, IV, 343) buyurmaktadır. Bu âyet ve hadis Allah'ın nimetlerinden istifade etmemiz gerektiğini bizlere tavsiye etmiştir. Bize düşen görev gerek âyet-i kerîmede gerekse hadîs-i şerifte belirtildiği üzere bütün bu nimetlerden istifade ederken israf etmemek, Rabbimizin bizlere nasip ettiği nimetleri başkalarıyla paylaşmaktır.

Diğer taraftan başka bir âyet-i kerîmede Cenâb-ı Hak şöyle buyuruyor: *“Yaptığınız işi güzel yapın, Allah işini güzel yapanları sever.”* (Bakara 2/195) Sevgili Peygamberimiz (s.a.s) de hadîs-i şeriflerinde şöyle buyuruyor: *“Allah Teâlâ, birinizin yaptığı işi en iyi şekilde yapmasından memnun kalır.”* (Beyhakî, Şuabü'l-îmân, 4/334) Bu bağlamda yaptığımız işlerin hakkını vermemiz, en sağlam ve en güzelini yapma gayreti içinde olmamız inancımızın gereğidir. Özensiz yapılan işler ne yaparı ne de ondan istifade edeni memnun eder. Bu nedenle güzel olanı ortaya koymak için yaptığımız işlere ibadet aşkıyla sarılmamız ve en güzelini ortaya koymak için gayret göstermemiz gerekmektedir.

Biz de Rabbimizin bizlere nasip ettiği nimetlerden israf etmeden ve israf edilmesine müsaade etmeden yemekler yapmaya ve yaptığımız yemekleri sosyal medyada paylaşmaya başladık. Bunu yaparken iki temel amacımız vardı. Bunlardan birincisi yaptığımız yemekleri yemek yapmayı seven ve yemek yapmak isteyen kardeşlerimizle paylaşmaktı. İkinci amacımız ise zengin bir mutfağa sahip olan Anadolu mutfağını yeni nesillere tanıtmak, bu vesile ile yemek konusundaki kültür aktarımına katkı sağlamaktı. Ancak daha sonra yaptıklarımızın sosyal medyada beğeni toplaması, arkadaşlarımızın ve dostlarımızın teşvikiyle yaptığımız yemekleri kitap hâline getirmeye karar verdik.

Bu kitabın ortaya çıkmasında bizi teşvik edip destekleyen başta Diyanet İşleri Başkan Yardımcımız Prof. Dr. Huriye MARTI Hocam olmak üzere tüm dost ve arkadaşlarımıza teşekkür eder, bu eserin hayırlara vesile olmasını Rabbimden temenni ederim.

Selam ve dua ile...

# İçindekiler

## Çorbalar

Çeşmi Niğar .....	3
Ezogelin .....	4
Ekşili Köfte Çorbası.....	6
Havuçlu Yoğurt Çorbası.....	8
Kesme Çorbası (Yöresel Kesme Aşı) ..	11
Mercimek Çorbası.....	12
Kereviz Çorbası.....	14
Yeşil Mercimek Çorbası.....	16
Cennet Çorbası.....	19
Arpa Şehriyeli Tavuk Çorbası .....	20
Arabaşı Çorbası .....	22
Tarhana Çorbası.....	24
Buğday Çorbası .....	26

## Ana Yemekler

Sandal Sefası .....	31
Patlıcan Kapama.....	32
Tavuklu Çökertme Kebabı.....	35
Patates Pürelili Köfte.....	36
Et Kavrurma .....	38
Et Fajita.....	41
Kuru Dolma .....	42
Hamsi & İstavrit Tava .....	44
Dizme Kebabı .....	46
Tavuk Kızartma .....	48
Kuru Fasulye.....	51
Parmak Kebabı.....	52
Adana Kebab .....	54
Bonfile Kızartması .....	56
Karnıyarık .....	58
Bezelyeli Patates Yemeği .....	61
Ispanak Yemeği.....	62

İslim Kebabı.....	64
Fırında Soslu Palamut .....	67
Fırında Biber Dolması .....	68
Ev Yapımı Nugget .....	70
Pırasa Yemeği.....	72
Fırında Tavuk Şiş.....	74
Beyaz Lahana Sarması .....	77
Zeytinyağlı Yaprak Sarması .....	78
Fırında Kaz.....	80
Arnavut Ciğeri .....	82
Beyti .....	84
Fırında Patlıcan Kebabı.....	86
Fırında Mantarlı Tavuk Sote .....	89
Hünkârbeğendi .....	90
Sebzeli Bulgur Pilavı .....	92
Tavuklu Nohutlu Pilav .....	94
Ali Paşa Pilavı.....	96

## Hamur İşleri

Kete .....	100
Ispanaklı Börek .....	102
Haşhaşlı Çörek .....	104
Kayseri Yağlaması (Şebit) .....	106
Gevrek Yapımı (Ardahan Yöresi) .....	109
Etli Ekmek .....	111
Muska Böreği .....	112
Lahmacun .....	114
Ramazan Pidesi.....	116
Patatesli Ekmek (Gözleme) .....	118
Beşamel Soslu Makarna .....	121
Pide.....	122
Hamburger .....	124
Tavuk Tantuni.....	126
Pizza .....	128

Sandviç .....	130
Pişi & Mafiş.....	132
Boşnak Böreği.....	134
Etlı Mantı (Hıngal).....	136
Yoğurtlu Mantı (Kayıtma) .....	138
Fettucini Alfredo .....	140
Lokum .....	143

## Çay Saati Menüsü

Nezine (Kayseri Yöresine Ait) .....	147
Fırın Sütlaç.....	148
Fellah Köftesi .....	150
Mısır Gevrekli Kurabiye .....	153
Cevizli Çiğ Köfte .....	155
Burma Baklava Tatlısı (Sarığı Burma).....	156
Mercimek Köftesi .....	158
Portakallı Cheesecake .....	160
Elmalı Turta .....	163
Damla Çikolatalı Kurabiye.....	165
Waffle .....	167
Kısır .....	169
Süt Şerbetli Browni Kurabiye.....	170
Gazete Tatlısı.....	172
Havuçlu Kek .....	174
Çörek Otlı Tuzlu Kurabiye .....	177
Revani .....	179
Maşa Tatlısı .....	180
Sütlü Çikolatalı Muhallebi .....	182
Ekler .....	184
İçli Köfte .....	186
Meyveli Yaş Pasta .....	188
Kandil Simidi.....	191
Elmalı Kurabiye .....	192
Çikolata Soslu Pasta.....	194
Pizza Poğaçı .....	196
Kap Kek (Cupcake).....	198
Rulo Pasta .....	200
İki Renk Şekilli Kurabiye.....	202

Köstebek Pasta .....	204
Kruvasan Poğaçı .....	206
Süt Helvası (Bursa Helvası) .....	209
Ayva Tatlısı .....	210
Kabak Tatlısı .....	213
Baklava.....	214

## Kahvaltılıklar, Soslar ve İçecekler

Patatesli Yumurta .....	218
Menemen.....	221
Acılı Ezme Sos.....	222
Vişne Reçeli.....	224
Ayva Reçeli.....	227
Çilek Reçeli .....	228
Kayısı Hoşafı.....	230
Üzüm Hoşafı .....	232
Limonata .....	234
Ramazan Şerbeti.....	236
Kalem Böreği.....	239
Kahvaltılık Gözleme .....	240
Kaşarlı Mantar .....	242
Mıhlama (Kuymak) .....	245
Yumurtayı Hümayun.....	247
Kaşarlı Yumurta.....	248
Un Helvası.....	250

## Salata ve Turşular

Kereviz Salatası.....	254
Havuç Tarator .....	256
Yoğurtlu Semizotu Salatası .....	259
Yağlı Kapyabiber Turşusu .....	261
İspanaklı Havuçlu Salata.....	262
Közlenmiş Patlıcan Salatası (Babagannuş) .....	264
Çıtır Kornişon Turşusu .....	266
Karışık Lahana Turşusu .....	268
Yeşil Süs Biberi Turşusu.....	270

Alerjen Açıklama .....	273
------------------------	-----