

Mal ətı ruleti “Rinderrouladen” - Nurlan Həsənov (Yanvar)



Resept:

1 kq mal ətı (ayaqdan)
100 qr zolaqlı pastırma
100 qr soğan
100 qr turşu xiyar
50 qr acı xardal
Duz, istiot, paprika
Dəfnə yarpağı
100 qr xama və ya smetan

Hazırlanması:

Bir ət çəkicindən istifadə edərək mal ətini bərabər nazik dilimlərə (maksimum 1 sm qalınlığında) əzib yayın. Sonra ət dilimlərinin bir tərəfinə duz və istiot səpin, nazik bir qat xardal üzərinə çəkin və üstünə incə doğranmış soğan, xiyar və bekon dilimləri qoyun. Ardınca kənarlarını bükürük ki, qovurarkən içi açılmasın. Ruletleri kiçik şışlər və ya mətbəx ipləri ilə bərkidin və ya bağlayın. Sonra hər tərəfini bibər tozu ilə yüngülcə tozlayın.

Ruletləri yüksek temperaturda isti yaęda (bekon və ya yaęda) qızardın. Sonra kənara qoyun. Ardınca orta odda qabda iri doęranmıř soęanı v bekonu qızardın. Sonra rulonları yenidən qazana qoyun, təxminən ¼-½ litr qaynar su və dəfnə yarpaęı əlavə edin (ruletlrin yarısı örtülməlidir) və 1,5-2 saat zəif odda biřirin. Maye kprn qədər qaynamamalıdır. Ruletlri hər yarım saatdan bir çevirin və lazım olduęda su əlavə edin.

Ruletlr yumřaq olan kimi qazandan çıxarın və isti saxlayın. Sousu incə lkdn szn, sonra duz, istiot v paprika əlavə edin və smetan ilə qalınlařdırın. Sousu qısa müddətə qızdırın (daha qaynamamalıdır), sousun iin ruletlri qoyun v təxminən 10 dəqiqə yüngül bir řkild qızdırın. Hazır etməzdən əvvəl řiřlri və ya mətbəx ipini çıxarın.

Kartof řorbası “Kartoffelsuppe” – Lisa Brandt (Fevral)



Resept:

2,5 kę kartof
5 yerkk
1 soęan
1 dəstə cəfəri
¼ bař krviz

1 ədəd pırasa

İstəyə uyğun əlavə oluna bilər:

250 qr qiymə ət

5 kolbasa

Hazırlanması:

Cəfəri istisna olmaqla, bütün tərəvəzləri kiçik parçalara ayırın və yumşaq olana qədər bişirin. 1/2 dəstə cəfərinə doğrayın və qarışdırın. Hər şeyi əzin.

İstəyə görə: Qiymə ətdən kiçik toplar düzəldin və onları qızardın. Sonra bunları şorbaya qarışdırın.

Kolbasaları dilimlərə kəsin və eyni şəkildə qarışdırın.

Dad üçün duz/istiət əlavə edin və cəfərinin qalan hissəsini də əlavə edə bilərsiniz.

“Königsberger Klopse” – Rain Sultanov (Mart)



Resept:

Küftə üçün:

*Mal əti
Soğan
Çörək
Süd
Yumurta
Duz
Qara bibər*

Krem sousu üçün:

*Mal əti bulyonu
Krem 20%
Duzsuz kərə yağı
Un
Kəpəri
Duz
Qara bibər*

Kartof püresi üçün:

*Kartof
Duzsuz kərə yağı
Cəfəri
Süd
Duz*

Hazırlanması:

Ət topları:

Qıyma ətdən, sıxılmış çörək rulondan və soyulmuş, xırda doğranmış soğandan iki yumurta, duz və istiot ilə bir qabda hamar bir ət xəmiri yoğurun. Köftə xəmirini qarğıdalı çipslərinə batırın. Şəxsi zövqünüzdən asılı olaraq, bir az hamsi pastası da əlavə edə bilərsiniz. Xəmindən toplar düzəldin.

Bulyon:

Bulyona soyulmuş, doğranmış soğan və ədviyyatlar əlavə edin. Bulyonu qızdırın və lazım olduqda duz əlavə edin. Küftələri bulyona əlavə edin və təxminən 10 dəqiqə qaynadın. Sonra dəfnə yarpağı, bibər noxudları və ətirli bibər toxumlarını çıxarın. Köftələr bulyonda 10 dəqiqə qaynasın. Sonra onu çıxarın və isti qalması üçün örtün.

Kapari sousu:

Marqarin və ya kərə yağı qızdırın. İçinə unu tökün. Bulyonla qarışdırın. Süzülən kapari və krem əlavə edin. Sous daha artıq qaynamasın. Limon suyu, şəkər, duz və istiot əlavə edin. Sonra örtmək üçün sousun içinə bir yumurta sarısını qarışdırın, küftələri içinə qoyun və cəfəri ilə bəzədib süfrəyə qoya bilərsiniz.

Qara meşə tortu “Schwarzwaldler Kirschtorte” – Səbinə Hacıyeva (Aprel)



Resept:

Biskivit üçün:

5 yumurta

1 st. şəkər tozu

1 st. un

3 x.q. kakao tozu

30 qr kərə yağı (ərinmiş)

Krem üçün:

800 ml qaymaq

0.5 st. şəkər kirşanı (şirinliyi çox istəsəniz artırmaq olar)
2 x.q nişasta

Şirə üçün:
150 ml albalı şirəsi
100 qr şəkər tozu

Üzərinə:
500 qr. albalı (dondurulmuş və ya təzə,tumu təmizlənmiş)

Bəzəyi üçün:
100 qr şokolad, krem və albalı

Hazırlanması:

Biskviti hazırlamaq üçün yumurtanın ağını sarısından ayırın. Sarısını 200 qram şəkər ilə mikserlə çalın. Ağını ayrı qabda bərkiyəne qədər çalın və yumurtanın sarısına taxta qaşiq ilə qarışdıraraq qarışdıraraq əlavə edin. Kakaonu, duzu, sodanı una qatıb yumurtalı kütləyə yavaş yavaş əlavə edin.

Alınmış xəmiri 3 hissəyə bölün. Sobaya qoyacağınız qaba yağlı kağız qoyun. Xəmiri yayıb əvvəlcədən isidilmiş 180 dərəcəli sobada 30-40 dəqiqə bişirin. Albalını yuyub tumlarını təmizləyin. Bir az bəzək üçün də saxlayın.

Qalanının üzərinə 50 qram şəkər səpin ki, öz şirəsini buraxsın. Korjları islatmaq üçün sirop hazırlayın. 100 qram suyu odda qaynadın. Albalıları əlavə edib qaynamasını gözləyin. Qaynayanda nişasta əlavə edin. Bir neçə dəqiqə qaynadıqdan sonra maye bərkiyəcək. Oddan götürüb üstünü qida kağızı ilə yaxşı örtün.

Qaymağı mikserlə qarışdırın. Şirin krem sevnələr qaymağa 200 qram şəkər tozu qata bilərlər. Birinci korjun üzərinə qaymaq sonra vişnəli məhlulu çəkin. 2-ci korju da bu qayda ilə təkrarlayın. 3-cünün üstünə qaymaq töküb tortun kənarlarını da qaymaqla bağlayın. Üstünə sürtgəcdən keçirilmiş şokolad və albalı düzə bilərsiniz. Sonra 2 saat soyuducuda saxlayın.

Vetçina ilə holland souslu ağ qulançar və kartoflar “Spargel mit Schinken und Hollandaise Sauce“ – Səidə Şirinova (May)



Resept:

1 kq qulançar, ağ
200 q vetçina, xam və ya bişmiş, dilimlənmiş
600 q kartof, kiçik
Bir az duz
Bir az şəkər
½ limon,

Sous üçün:

3 yumurta sarısı
3 xörək qaşığı ağ şərab, quru
125 q kərə yağı, maye
1 xörək qaşığı limon suyu
bir az duz və istiot

Garnitür üçün:

bir az təzə cəfəri

Hazırlanması:

Qulañçarın qabıđını soyun və odunlu uclarını kəsin. Böyük bir qazanda 1 litr su, bir az duz, bir az şəkər və yarım limonla qaynadın. Qulañçar əlavə edin və 7-10 dəqiqə bişirin.

Kartofu yaxşıca yuyun və qaynar, az duzlu suda 15 dəqiqə bişirin.

Qaynar su ilə dolu qazanın üzərinə metal qab asın ki, o, suya dəyməsin, lakin suyun sousa sıçramaması üçün qazanı tamamilə örtsün. Bu qabda yumurta sarısı və ağ şərabi isti su banyosunun üzərində qaymaq halına gələne qədər çırpıcı ilə çalın, əmin olun ki, suyun isti qalmasına baxmayaraq, qaynamasın, əks halda yumurta sarısı qıvrıla bilər. Ərinmiş kərə yağı (bu bir az soyudulmalıdır) qaşiq-qaşiq yumurta sarısı kreminə əlavə edin, daim qarışdırın, hər şey hamar kütlə halına gələne qədər 1 qaşiq kərə yağı əlavə edin. Sousu bir az duz, istiot və limon suyu ilə səpin.

Qulañçar, kartof və vetçina dilimlərini hollandaise sousu ilə süfrəyə verin. Bir az cəfəri ilə bəzəyin.

**Qızardılmış kartof, qovrulmuş ispanaq və göz yumurta
“Bratkartoffeln“ – Zübeydə Oyan (lyun)**



Resept:

1 kq mumlu kartof
500 qr ispanaq
1 soğan
1 kiçik diş sarımsaq
2 ½ xörək qaşığı yağ (zeytun və ya kolza yağı)
Duz
bibər
4 yumurta
üyüdülmüş muskat qozu

Hazırlanması:

Yaxşı olar ki, kartofu bir gün əvvəl yuyub qaynar suda təxminən 20 dəqiqə saxlayasız. Kartofları yuyun, soyun.

İspanağı təmizləyib yuyun və bir ələkdə süzün. Yarpaqları böyükdürsə: kiçik parçalara doğrayın. Soğan və sarımsağı soyun və incə doğrayın. Kartofu kublara kəsin. Böyük yapışmayan tavada 2 xörək qaşığı yağı qızdırın. Orta istilikdə kartofu qızardın, hər tərəfdən daim çevirin, qızıl

qəhvəyi olana qədər, təxminən 6-8 dəqiqə. Duz və istiot əlavə edin. Kartofu çıxarın və örtün və isti saxlayın. Yumurtaları bir-bir parçalayın və tavaya sürüşdürün. Qızardılmış yumurtaları orta istilikdə qızardın, duz əlavə edin.

Bu vaxt bir qazanda 1 çay qaşığı yağı qızdırın. Soğan və sarımsaq kublarını şəffaf olana qədər qızardın. İspanağı əlavə edin və qapaq altında 5-6 dəqiqə quruyana qədər bişirin. Duz, istiot və muskat qozu ilə ədviyyat edin.

İspanaq və qızardılmış yumurta ilə kartof kublarını boşqablara düzün və rəngli qaba bibər səpin.

Limon kremi „Berliner Luft“ – Hartmut Müller (İyul)



Resept:

- 4 bio yumurta
- 80 qr şəkər
- 2 limon (qabığı və şirəsi)
- 5 xörək qaşığı su
- 4 yarpaq jelatin
- 1-2 ədəd nanə

Hazırlanması:

Yumurta ağını mikserdə sərtləşənə qədər çalın və kənara qoyun. Yumurta sarısı, limon suyu, limon qabığı və şəkəri köpüklənənə qədər qarışdırın. Jelatini soyuq suda isladın və yaxşıca sıxın. Sıxılmış jelatin yarpaqlarını bir qazana qoyun və aşağı istilikdə həll edin.

Yumurta sarısı qarışığından bir az əlavə edin və bir çırpma ilə qarışdırın. Sonra qalan yumurta sarısı qarışığına jelatini əlavə edib yaxşıca qarışdırın. Yumurta ağını diqqətlə qatlayın. Limon kremi gözəl stəkana tökün və ən azı bir saat soyuducuda qalsın. Nənə ilə bəzədilmiş servis edin.

Kartof salatı ilə şnitse "Schnitzel mit Kartoffelsalat" – Zaur Bəndəliyev (Avqust)



Resept:

Şnitse:

200 qr toyuğun döş əti
çörək ovuntusu (suxari)
2 ədəd yumurta

Kartof Salatı:

6 ədəd kartof
1 baş soğan
3 ədəd turşu xiyar
1 dəstə şüyüd
1 dəstə keşniş
Yarım dəstə göy soğan
3 yemək qaşığı duru yağ
1 çay qaşığı duz
1 çay qaşığı xardal

Zövqə görə:

*Qara istiot
4 yemək qaşığı qatıq
2 yemək qaşığı mayonez*

Hazırlanması:

Kartofu bir az duzlu suda təxminən 30 dəqiqə qaynadın, soyudun və qabığını soyun. Soğanı soyun və incə doğrayın və kartofu doğrayın. Qaynar ət bulyonunu sirkə, duz və istiot ilə səpin və kartofun üzərinə tökün, hər şeyi diqqətlə qarışdırın və ən azı 10 dəqiqə dəmləyin.

Toyğun döş ətini döyün, bir az duz və istiot əlavə edin və qarğıdalı çipsi ununa səpin. Əvvəlcə döyülmüş yumurtaya, sonra çips qırıntılarına batırın. Təmizlənmiş kərə yağı qızdırın və şnitzelləri hər iki tərəfə təxminən 5 dəqiqə qızardın.

Salata soğan və yağı qarışdırın və dadmaq üçün ədviyyat edin.

Şnitzelləri salat ilə boşqablara düzün və istəsəniz limon dilimləri və rəngli salat ilə serviz edin.

Alma piroqu “Apfelstreuselkuchen“ – Lətifə Qurbanova (Sentyabr)



Resept:

100 qr un
100 qr Eximo kərə yağı
100 qr şəkər tozu
2 ədəd yumurta
1 x/q vanil esensiyası
2 ç/q qabartma tozu
2 ədəd alma
Zövqə görə ləpə (badam, qoz)

Hazırlanması:

26 sm-lik bulaq formalı qabın altını çörək kağızı ilə düzün, kənarlarını yüngülcə yağlayın və unla tozlayın.

Bütün inqrediyentləri xırda xəmirə (qarışıq xəmir xəmirinə) yoğurun. Sarın və təxminən 15 dəqiqə sərin saxlayın. Baza və kənar üçün təxminən üçdə ikisini çıxarın, bir top halına salın və çörək qabının ölçüsündən bir qədər böyük olana qədər yuvarlayın. Və ya səpinləri birbaşa qəlibə yayın, onları bir-birinə sıxın və kənarını yuxarı çəkin.

Sobanı yuxarı/aşağı 180 dərəcə qızdırın. Alma qabığıny soyun, təmizləyin və kublara kəsin. Şəkər, şirə və darçın ilə qarışdırın. Alma qarışığını bazaya yayın. Üstünə qalan səpinləri əlavə edin.

Piroq 55 dəq. ərzində üstü qızaranadək bişirin.

Piroqun hazır olub olmamasını yoxlamaq üçün içərisinə kibrit batırıb çıxardın – çıxan kibritə xəmir yapışmayıbsa, piroqunuz hazırdır. Piroq öz formasında bir qədər soyuduqdan sonra, onu formadan çıxardın.

Balqabaq şorbası “Kürbissupe” – Fəridə Məmmədova (Oktyabr)



Resept:

350 qr balqabaq
2 diş sarımsaq
2 orta soğan
1 zəncəfil parçası
1-2 xörək qaşığı bal
0,5 çay qaşığı grantee tərəvəz püresi
600 ml su
1 xörək qaşığı kolza yağı
Bir az köri tozu

1,5 xörək qaşığı xama
bibər

Hazırlanması:

Balqabağı yuyun, yarıya bölün, dördə birinə kəsin və bir qaşığı ilə toxumları çıxarın. Pulpanı parçalara ayırın. Soğanı soyun və doğrayın. Sarımsağı soyun və doğrayın.

Kərə yağı bir qazanda əridin. Soğan və sarımsaq şəffaf olana qədər qızardın. Balqabağı əlavə edin və qısaca sote edin. Bulyon və duz və istiot əlavə edin. Üzərini örtün və təxminən 15 dəqiqə yumşaq bir atəşdə bişirin.

Kremin təxminən 3/4 hissəsini əlavə edin və hər şeyi yaxşıca püre halına salın. Yenidən dadın. Balqabaq şorbasını kremin qalan hissəsi və arzu olunarsa, bibər, doğranmış cəfəri və çili lopaları ilə geyindirin və xidmət edin.

Mal əti raqutu "Rindsragout" – Susila Reischmann (Noyabr)



Resept:

2 ədəd ağ soğan
2 diş sarımsaq
700 qr mal əti çiyini
2 xörək qaşığı tomat pastası
2 xörək qaşığı zeytun yağı
2 çay qaşığı paprika tozu
0,5 çay qaşığı hil tozu
0,5 çay qaşığı kimyon tozu
0,5 l mal əti bulyon
Duz, bibər
Qırmızı şərab

Hazırlanması:

Soğanları doğrayın və sarımsağı incə dilimlərə kəsin.

Zeytun yağı orta istilikdə qızdırın, soğan və sarımsağı bir neçə dəqiqə qızardın, sonra tomat pastasını əlavə edin və təxminən 3 dəqiqə qızardın. Əti əlavə edin, onu da qızardın, sonra qırmızı şərabla süzün.

Maye çəkilənə qədər hər şeyi qaynadın. Hər iki bibər tozu, hil tozu, zirə tozu, istiot və bulyonu əlavə edin, yaxşıca qarışdırın və lazım gələrsə, ət üçdə ikisi örtülənədək su əlavə edin və yenidən qaynadın.

Raqtun üzərini örtün və zəif odda 60-90 dəqiqə yumşalana qədər bişirin.

Qapağı çıxarın, sousu bir az azaldın və duz əlavə edin

Yaxşı gedir: spaetzle, makaron, kartof püresi

“Stollen“ - Ralf Horlemann (Dekabr)



Resept:

1 kq un
2 paket quru maya
1/4 litr sd
400 qr kərə yađı
150 qr řkr
150 qr ydlmř badam
150 qr řkrli meyvələr
350 qr kiřmiř
250 qr marsipan
100 qr kərə yađı
125 qr řkr tozu

Hazırlanması:

Əvvəlcə 1 kq un, iki paket quru maya, 1/4 litr sd, 400 qram yađ v 150 qram řkrdn maya xəmiri hazırlayın. İsti bir yerə qoyun (təxminən 40 dərəcə) v xəmir iki dəfə byyn qədər gözləyin (təxminən 30 dəqiqə). Sonra 150 qram ydlmř badam, 150 qram řkrli meyvə və 350 qram kiřmiř (bir gün əvvəl bir az romda islatmaq olar) qarıřdırıb un

səpilmış səthdə hamar bir xəmir yoğururuq. Sonra 250 qram marzipanda xırda-xırda işləyib xəmiri stollen şəklinə salın. Sonra ən azı 20 dəqiqə isti yerdə saxlayın. Sobanı 220 dərəcəyə qədər qızdırın. Stolleni sobaya qoyduğunuzda temperaturu 180 dərəcəyə endirin. Çölü qəhvəyi olana qədər təxminən 45-55 dəqiqə bişirin. Daha sonra sönmüş sobada qapısı açıq vəziyyətdə daha 10 dəqiqə buraxın. Stollen yalnız ilıq olduqda, üstünə bol kərə yağı sürtün və şəkər tozu ilə tozlayın. Stollen soyuduqdan sonra onu kağıza və alüminium folqaya yaxşıca sarın və ən azı 2 həftə bir yerdə saxlayın. Süfrəyə verməzdən əvvəl yenidən şəkər tozu səpin üzərinə.