

Zeynep Köksal Yaykiran

# Davet Sofraları



 Doğan  
SoLibri

'Evde verilecek yemek davetleri için tarifler ve püf noktaları'

# Davet Sofraları

*“Evide verilecek yemek davetleri için tarifler  
ve püf noktaları”*

Zeynep Köksal Yaykırın

# Davet Sofraları

**Yazan:** Zeynep Köksal Yaykırın

**Editör:** Emine Tunadan

**Sanat Yönetmeni:** Cüneyt Çomoğlu

**Yemek Fotoğrafları:** Özge Bayındır

**Kapak ve Kitap tasarımı:** Taylan Polat

**Yayın Hakları:** © Doğan Yayınları Yayıncılık ve Yapımcılık Ticaret A.Ş.

Bu eserin bütün hakları saklıdır. Yayınevinden yazılı izin alınmadan kısmen veya tamamen alıntı yapılamaz, hiçbir şekilde kopya edilemez, çoğaltılamaz ve yayımlanamaz.

Kitapta yer alan görseller yazara aittir.

1. Baskı / Mart 2022

ISBN 978-625-8474-14-5

Sertifika No: 44919

**Baskı:** Mega Basım Yayın San. ve Tic. A.Ş.

Cihangir Mah. Güvercin Cad. No: 3/1

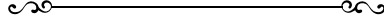
Baha İş Merkezi. A Blok Kat: 2

34310 Haramidere-Istanbul

Tel. (212) 412 17 00

Sertifika no: 44452

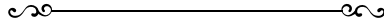




*Canım annem  
Pınar Köksal'a ithafen...*

Kitabımı bitiremeden sen gittin anneciğim.  
'Davet Sofraları'nı ilk yazmaya başladığım  
günden beri bu kitabı sana ithaf etmek istedim.  
Ben kalabalık davetlere ev sahipliği yapmayı,  
evimde insanları ağırlamayı, evde yapılan  
yemeklerin ve verilen davetlerin samimiyetini  
ve etkileyiciliğini senden öğrendim.

*Sonsuz özlem ve  
teşekkürlerimle...*



# Kıtap Hakkında

‘Davet Sofraları’ kitabında özellikle evde verilecek olan davetlerde 8 kişiye göre yapılabilir pratik, lezzetli ve birbiriyle uyumlu tarifler yer alıyor. Kitapta, her ay için 10 farklı sebze, meyve ve et yemeklerinden oluşan bir yemekli davet menüsü bulacaksınız. Her mevsimde raflarda yer alan taze sebzelere göre hazırlanan menüler, yemeklerin birbiriyle uyumunun yanı sıra, dengeli beslenme esasları da gözetilerek yazılmış bulunuyor. Tüm menüler; 1 çorba, 4-5 soğuk meze, 1 sıcak meze, 1 ana yemek + yan yemek ve son olarak da tatlı servisi içeriyor. Yazar, okuyucunun yemekleri hangi sırayla pişirebileceği, böylelikle soğuk yemekleri taze, sıcak yemekleri ise soğutmadan nasıl sunabileceği konusunda her menüde önerileriyle yol gösteriyor. Özellikle yeni evli çiftlerin ve evinde misafir ağırlamaya alışık olmayanların yardımına yetişecek olan ‘Davet Sofraları’; uyumlu, pratik menüler sunarken aynı zamanda farklı masa düzenleri ile de okuyucuya ilham vermeyi hedefliyor.

Yazar, kendi çocukluğunda evinde her ay düzenli olarak kalabalık davetler olduğunu, davetlilerin her defasında büyük bir memnuniyet ve keyifle ayrıldığını hatırlıyor. Yayıncı, “Annem inanılmaz zevkli, güzel, şık

sofralar hazırlardı. Yurt dışından taşıdıkları bin bir çeşit takım ile ikramlar yapılırdı. El işi örtüler, el boyaması tabaklarda servis edilen yemekler görüntüleri kadar şık ve lezzetli olurdu. O zamanlar dışarıda yemek davetleri verilmezdi. Misafirler hep evde ağırlanırdı. Doğduğum evde belki yüzlerce defa uluslararası pek çok heyetin ağırlandığımı gördüm. Çocukluğumdan kalan bu alışkanlığımı, sofrada adabını, farklı lezzetleri ve yıllar içinde gelişen damak zevkimi de bu kitaba aktarıyorum. Uzun yıllar yurt dışında yaşadım; aynı zamanda gerek iş, gerekse turistik amaçlı çıktığım seyahatlerde edindiğim farklı lezzetleri Türkiye’ye uyarlıyorum. Mutfak benim için her zaman hobi alanı, sınırsız yaratıcılık ve aynı zamanda klasik lezzetlerin yaratılma atölyesi iken; davet sofraları, dostlarla bir araya geldiğimiz, iş görüşmeleri yaptığımız, insanları yakından birebir tanıma imkânı yakaladığımız ortamlar. Hele ki insanları evimizde ağırlıyorsak, bu birliktelikler çok daha sıcak ve mutlu geçiyor. Hiçbir restoran insanın evinin yerini tutmuyor” diye anlatıyor.

‘Davet Sofraları’, Zeynep Köksal Yayıncı’nın yazdığı ikinci yemek kitabıdır. İlk yemek kitabı bebek ve çocuk beslenmesi üzerine olan ‘Eline Sağlık Anneciğim’, İş Bankası Kültür Yayınları tarafından Şubat 2018’de basılmıştır.

## SONBAHAR

### EYLÜL

- Pırasa ve patates çorbası 25
- Zeytinyağlı ıspanak 26
- Sarımsaklı taze börülce 26
- Kuzukulağı salatası 27
- Zeytinyağlı şeker fasulye 27
- Kabak mücver 28
- Kuzu şiş 28
- Hindistan cevizi sütlü pilav 30
- Armut tatlısı 30

### EKİM

- Mısır çorbası 33
- Zeytinyağlı pazı 33
- Baklagil salatası 34
- Zeytinyağlı pırasa 34
- Rokforlu ve turna yemişli (cranberry) bal kabağı 36
- Sıcak mantar 37
- Izgara bonfile - Hindiba ile 39
- Fırında elma tatlısı 39

### KASIM

- Sebze çorbası 41
- Beluga mercimek ve buğday salatası 42
- Zeytinyağlı, kimyonlu havuç 42
- Yeşil salata 44
- Zeytinyağlı yer elması 44
- Hamsi kuşu 45
- Fırında palamut 45
- Haşlanmış brokoli ve karnabahar 46
- Chia puding 46

## KIŞ

### ARALIK

- Brokoli ve kabak çorbası 51
- Kereviz salatası 52
- Humus 52
- Fırında sebze salatası 54
- Zeytinyağlı ıspanak kökü 55
- Yoğurtlu patlıcan 56
- Kuzu kol 56
- İç pilav 59
- Meyve salatası 59

### OCAK

- Kereviz çorbası 61
- Zeytinyağlı Brüksel lahanası 62
- Turp salatası 62
- Füme somon salatası 64
- Börülce salatası 65
- Falafel ve tahinli sos 65
- Fırında ızgara lüfer, fırında bebek patates, kremalı ıspanak ile 68
- Bal kabağı tatlısı 69

### ŞUBAT

- Bal kabağı çorbası 71
- Zeytinyağlı kereviz 72
- Beyaz lahana salatası 72
- Yoğurtlu havuç 73
- Muhammara 73
- Semizotu ve siyah fasulye salatası 75
- Fırında bütün kuzu pizola 75
- Şeker bezelye (sultani) 76
- Kaymaklı ayva tatlısı 77

# İLKBAHAR

## MART

- Enginar çorbası 81
- Zeytinyağlı radika 82
- Zeytinyağlı bakla 82
- Pancarlı yeşil salata 82
- Kırmızı lahana salatası 84
- Karnabahar graten 84
- Rezeneli kuzu incik 85
- Avokado içinde ince bulgur 87
- Karamelize muz tatlısı 87

## NİSAN

- Kuşkonmaz çorbası 89
- Zeytinyağlı baklalı enginar 90
- Hindiba salatası 91
- Zeytinyağlı çağla ve ayva 92
- Yoğurtlu pancar 92
- Kalamar dolması 95
- Fırında kalkan balığı, fırında patates ile 96
- Çilek ve yoğurt 97

## MAYIS

- Tahıl çorbası 99
- Zeytinyağlı enginar dolması 101
- Yoğurtlu semizotu 102
- Tulum peyniri ve cevizli kapy biber 102
- Zeytinyağlı bezelye 104
- Kaşar peynirli mantar 104
- Et sote 105
- Beğendi 107
- Üzüm ve fındık drajeli muhallebi 107

# YAZ

## HAZİRAN

- Tel şehriyeli domates çorbası 111
- Taze patates salatası 112
- Zeytinyağlı rezene 112
- Siyah pirinç ve beluga mercimek 113
- Yunan salatası 114
- Tereyağlı karides 115
- Portakallı somon 118
- Mango salatası 119
- Fırında helva 119

## TEMMUZ

- Bostan kabağı dolması 121
- Zeytinyağlı bamya 122
- Zeytinyağlı barbunya 122
- Patlıcan salatası 125
- Semizotu salatası 125
- Patates kavurma 126
- Köfte 126
- Izgara domates ve biber 127
- Ev yapımı incirli dondurma 127

## AĞUSTOS

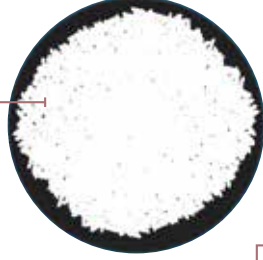
- Karides salatası 129
- Köz patlıcan 130
- Tarçınlı fasulye 130
- Zeytinyağlı taze börülce 131
- Yoğurtlu kapy biber 131
- İspanaklı börek 132
- Lagos buğulama 134
- Ricotta peynirli ve limonlu unsuz kek 135

# Kitapta Kullanılan Ölçü ve Birimler

• 1 su bardağı su 200 mililitre

• 1 su bardağı baldo pirinç 200 gram

• 1 yemek kaşığı pirinç 15 gram



• 1 küçük boy soğan 70 gram

• 1 orta boy soğan

100 gram

• 1 büyük boy soğan

130 gram



• 1 küçük boy domates 150 gram

• 1 orta boy domates 220 gram

• 1 büyük boy domates 320 gram



• 1 küçük boy kabak 150 gram

• 1 orta boy kabak 240 gram

• 1 büyük boy kabak 330 gram



• 1 küçük çanak enginar 80 gram

• 1 orta çanak enginar 100 gram

• 1 büyük çanak enginar 120 gram

• 1 yemek kaşığı toz şeker 12 gram

• 1 tatlı kaşığı toz şeker 5 gram

• 1 çay kaşığı baharat 3 gram



• 1 yemek kaşığı un 12 gram

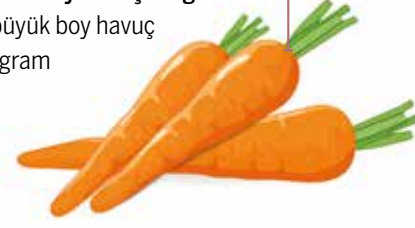


• 1 küçük boy havuç 60 gram

• 1 orta boy havuç 90 gram

• 1 büyük boy havuç

120 gram



• 1 küçük boy kereviz 150 gram

• 1 orta boy kereviz 200 gram

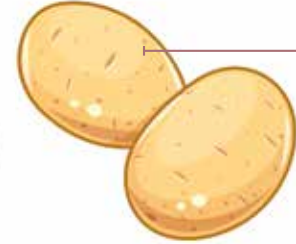
• 1 büyük boy kereviz 250 gram



• 1 küçük boy patates 140 gram

• 1 orta boy patates 180 gram

• 1 büyük boy patates 220 gram



• 1 yemek kaşığı zeytinyağı 15 mililitre



Uluslararası mutfaklarda kabul gören 'cup', 'bardak' ölçüsüdür.







### ***PIRASA VE PATATES ÇORBASI***

- 3 adet ince pırasa (300 gram) - halka şeklinde doğranmış
- 1 adet orta boy kırmızı soğan - zar şeklinde doğranmış
- 3 adet küçük boy patates (420 gram) - küp şeklinde doğranmış
- 1 dolu yemek kaşığı tereyağı
- 1,5 litre sebze suyu veya tavuk suyu
- 200 mililitre krema
- Tuz, karabiber
- 1 adet defne yaprağı

**T**ereyağı, soğan, pırasa ve patatesi büyük bir tencereye alın. 4-5 dakika boyunca hafifçe yumuşayınca kadar yüksek ateşte soteleyin. Sebze/tavuk suyunu, tuzu, karabiberi ve defne yaprağını ekleyin. Tencerenin kapağını kapatın. Yüksek ateşte bir taşım pişirip ocağın ateşini en düşük seviyeye getirin. Kısık ateşte sebzeler tamamen yumuşayınca kadar 25 dakika boyunca pişirin. Defne yaprağını tencerenin içinden çıkarın. Ocağı kapatmadan evvel tencerenin içine kremayı da ilave edin. Pişen karışımı blender yardımıyla pürüzsüz bir kıvama getirin. Arzu ederseniz servis etmeden önce süslemek için çorba kâselerine 1 tatlı kaşığı krema ilave edebilirsiniz.

## ZEYTİNYAĞLI İSPANAK

---

- 600 gram ıspanak - kökleri ayrılmış, temizlenmiş, yapraklar elle koparılmış veya büyük parçalar şeklinde kesilmiş
- 1 adet küçük boy soğan - küp şeklinde doğranmış
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı pirinç - yıkanmış
- Tuz
- 3 adet kesme şeker

### Sunum için

- Yoğurt

Zeytinyağı ve soğanı tencereye alın. Soğanı orta ateşte 4-5 dakika soteleyin. İspanağı, pirinci, tuzu ve şekerini ekleyin. Tencerenin kapağını kapatıp kısık ateşte 30 dakika süreyle pişirin. Yanında yoğurtla birlikte servis edebilirsiniz.

## SARIMSARLI TAZE BÖRÜLCE

---

- 300 gram taze börülce - uçları ve var ise yanlarındaki kılçıkları ayıklanmış, 4 cm'lik şeritler hâlinde kesilmiş
- 2 su bardağı su

### Sosu için

- 1 diş orta boy sarımsak - rendelenmiş
- Yarım limonun suyu
- 1/3 su bardağı zeytinyağı
- 1/4 su bardağı üzüm sirkesi
- Tuz

Börülceyi 2 bardak su ile 30 dakika boyunca hafif yumuşayınca kadar haşlayın veya buharda pişirin (börülce çok taze ise daha kısa sürede haşlanabilir; arada kontrol etmelisiniz). Suyunu süzüp derin bir kaba alın. Sosunu bir kâse içinde iyice karıştırın ve börülceler sıcakken üzerine dökün. Börülceler ılındıktan sonra servis edebilirsiniz.

## ***KUZUKULAĞI SALATASI***

---

- 2 bağ (300 gram) kuzukulağı - yıkanmış ve suyu süzölmüş
- 1 avuç kuru yaban mersini
- 1 avuç dolusu file badem
- 1 avuç dolusu kabak çekirdeği içi
- 1 tatlı kaşığı keten tohumu
- 1 adet avokado - küp şeklinde kesilmif

### **Sosu için**

- 1/3 su bardağı zeytinyağı
- 1/4 su bardağı nar ekşisi
- 1 yemek kaşığı bal
- Tuz

Kuzukulağı, yaban mersini, file badem, kabak çekirdeği içi, keten tohumu ve avokadoyu büyük bir kabın içine alın. Sos için gereken tüm malzemeyi bir kâsenin içinde iyice karıştırın. Salatayı masaya götürmeden hemen öncesinde sosu salatanın üzerine ekleyip harmanlayın. Bekletmeden servis edebilirsiniz.

## ***ZEYTİNYAĞLI şEKER FASULYE***

---

- 300 gram taze fasulye - yıkanmış, uçları kesilmif, kılıçıkları ayıklanmış, 3-4 cm'lik şeritler hâlinde kesilmif
- 1 adet küçük boy soğan - şerit şeklinde doğranmış
- 2 adet orta boy domates - küp şeklinde doğranmış
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3 adet kesme şeker
- Tuz

Zeytinyağı ve soğanı tencereye ilave edin. Orta ateşte 4-5 dakika boyunca soğanı soteleyin. Sırasıyla fasulyeyi, domatesi, tuzu ve şekeri ekleyin. Ocağın ısısını kısık konuma getirip tencerenin kapağını kapatın. Kısık ateşte fasulyeler iyice yumuşayınca kadar 50-60 dakika boyunca pişirin. Ilık olarak servis edin.

Müçveri fırına, masaya otururken koyabilirsiniz. Böylelikle çorba içilip soğuk mezeler yendikten biraz sonra müçver pişmiş olacaktır.

## ***KABAK MÜÇVER***

---

- 2 adet büyük boy kabak - rendelenmiş
- 1 adet orta boy havuç - rendelenmiş
- 2 adet orta boy yumurta
- 2 dolu yemek kaşığı tam buğday unu
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 avuç dolusu dereotlu
- 1 avuç dolusu maydanoz
- 1 avuç dolusu taze fesleğen
- 200 gram peynir (Ufalanmış, ezine, lor veya beyaz peynir)
- Tuz ve karabiber

Tüm malzemeleri derin bir kapta karıştırın. Fırın kabına fırın kâğıdını yerleştirin veya fırın kabınızı yağlayın. Müçver harcını kabın içine bir spatula yardımıyla yayın. Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında 40-45 dakika boyunca pişirin (eğer fırın kabınız çok geniş ve müçver harcınızın yüksekliği 3 cm'den az ise 35-40 dakikada pişecektir). Arzu ederseniz küçük muffin kek kaplarında da pişirebilirsiniz. Ilıdıktan sonra servis edebilirsiniz.

Muhtemelen yaklaşık 1 saattir masadasınız ve misafirleriniz doyduklarını hissediyorlar. O nedenle ana yemekte miktarı az tutabilirsiniz. Her bir tabakta 2 kuzu şiş ve 1 ölçü Hindistan cevizi sütlü pilav yeterli olacaktır. Ancak daha fazla et istenebileceğini düşünerek şişleri fırına koyarken kişi sayısının 2,5 katı kadar koyabilirsiniz. Böylelikle sonradan şiş isteyen olur ise ikram edebilirsiniz.

Misafirlerinizin müçveri bitmesine yakın ana yemeği hazırlamak için mutfağa geçebilirsiniz. Bu arada pilavı ısıtmak ve 200 derecede ısıtılmış fırına şişleri yerleştirmek ve saati 12 dakikaya kurmak gerekir. Partneriniz bu arada meze tabaklarını toplayabilir.

## ***KUZU ŞİŞ***

---

- 1,5 kg kuzu kuşbaşı -  
buttan az yağlı hazırlanabilir

### **Marinasyon için**

- 1 tatlı kaşığı acı pul biber
- 3 adet sarımsak - rendelenmiş
- 2 tatlı kaşığı rendelenmiş taze zencefil
- 1 adet limonun kabuğu - rendelenmiş
- 2 dal biberiye - yaprakları kıyılmış
- Yarım limonun suyu
- 1 yemek kaşığı karabiber
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1,5 tatlı kaşığı tuz



### Diğer Malzemeler

- 20 adet kiraz domates - her şişe 1 tane
- 20 adet kültür mantarı - her şişe 1 tane
- Tatlı yeşil veya kırmızıbiber - her şişe bir parça
- Kuru soğan (kare kesilmiş, her şişe 1 parça)

Etləri en az 2 saat marine edip sebzelele beraber şişe dizin. Toplam 20 kadar şiş çıkacaktır. Fırın tepsisinin üzerine ızgara telini yerleştirin, üzerine de yan yana gelecek şekilde şişleri dizin. Önceden ısıtılmış 200 derece turbo fırının orta rafında 12 dakika boyunca pişirin.

### HİNDİSTAN CEVİZİ SÜTLÜ PİLAV

Bu pilavı gün içinde pişirebilir, kuzu şişleri fırına attığımız zaman kısık ateşte ısıtabilirsiniz.

- 2 su bardağı yasemin pirinci
- 3 su bardağı Hindistan cevizi sütü
- 2 tatlı kaşığı Hindistan cevizi yağı
- 1 tatlı kaşığı tuz

Pirinçleri pişirmeden evvel 30 dakika soğuk suda bekletin. Sonra iyice durulayın. Kapaklı bir tencereyi yüksek ateşte ısıtıp Hindistan cevizi yağını ekleyin. Yıkamış pirinci tencerede şeffaflaşana kadar kavurun. Hindistan

cevizi sütünü ve tuzu ekleyin. Tencerenin kapağını kapatın. Önce yüksek ateşte 3 dakika, sonrasında da kısık ateşte 15 dk süreyle Hindistan cevizi sütü tamamen çekilinceye kadar pişirin. Pilavı ocağın üzerinden alıp kapak ve tencere arasına kâğıt havlu veya bu işlerde kullandığımız bir mutfak bezini yerleştirin. Pilavı bu şekilde 15-20 dakika dinlendirin. Pilav hazır.

Her tabağa 2 kuzu şiş ve var ise şekilli bir kap ile pilav koyarak servis edebilirsiniz.

Tatlıyı gün içinde pişirip iyice ılındıktan sonra buzdolabına kaldırabilirsiniz. Servis esnasında soğuk olması aromasını daha belirginleştirecektir.

### ARMUT TATLISI

- 4 adet orta boy sert armut - ortadan ikiye kesilip çekirdekleri çıkarılmış
- 1 su bardağı toz şeker
- Yarım su bardağı nane likörü - likör kullanmak istemezseniz her armut için 1 damla nane yağı kullanabilirsiniz. (Nane yağını aktarlarda bulabilirsiniz).
- 1,5 su bardağı su

### Komposto için

- 2 yemek kaşığı kuru kırmızı meyve
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1/3 su bardağı su



### Süslemek için

- Taze nane yaprakları
- Kaymaklı dondurma veya kaymak
- Yarım su bardağı ceviz - ufalanmış

Komposto için gereken tüm malzeme yi tencereye alıp kaynatmaya başla-  
yın. Kaynama işleminden sonra 5 daki-  
ka pişirme yeterli olacaktır. Tencereyi  
ocağın üzerinden alıp kompostonun  
ılınmasını sağlayın.

Tatlının hazırlığında kullanacağınız  
şekeri yayvan bir tencerenin içine  
alın. Kısık-orta ateşte dikkatlice eritin.  
Şeker tamamen eridikten sonra üzeri-  
ne armutları yerleştirin. Armutlardan  
sonra suyu ve likörü ilave edin. Kısık  
ateşte armutlar yumuşayana kadar  
yaklaşık 35-40 dakika pişirin (armutlar  
çok sert değilse pişme süresini daha  
az tutabilirsiniz, çok pişerse armutlar  
dağılabilir).

Armutlar yumuşadıktan sonra, fi-  
rının üst ızgarasında, fırına uygun bir  
kapta armutların üzerini kızartabilir-  
siniz.

Kaymak veya kaymaklı dondurma,  
ceviz, şerbet ve komposto meyve ve  
nane yapraklarıyla servis edebilirsiniz.





# *Ekim*

## **ÇORBA**

Mısır çorbası

## **MEZE**

Zeytinyağlı pazı

Baklagil salatası

Zeytinyağlı pırasa

Rokforlu ve turna yemişli (cranberry)  
bal kabağı

## **ARA SICAK**

Sıcak mantar

## **ANA YEMEK**

Izgara bonfile - Hindiba ile

## **TATLI**

Fırında elma tatlısı

## MISIR ÇORBASI

---

- 3 adet orta boy (500 gram) haşlanmış mısır - taneleri koçanından ayrılmış
- 3 orta boy patates - kabukları soyulmuş, küp şeklinde doğranmış
- 1 adet büyük soğan - küp şeklinde doğranmış
- 2 adet defne yaprağı
- 1 litre sebze suyu
- 500 mililitre süt
- Tuz ve karabiber
- 2 yemek kaşığı dolusu tereyağı
- Süslemek için acılı zeytinyağı

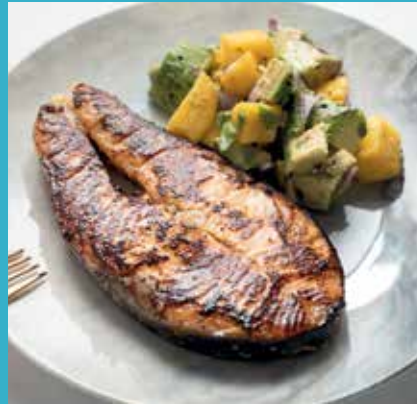
**T**ereyağını derin bir tencerede eritip soğanı soteleyin. Soğan pembeleştikten sonra patatesi ekleyin ve 4-5 dakika boyunca soteleyin. Damak tadınıza göre tuz ve karabiber ekleyin. Defne yaprağı ve sebze suyunu ilave edin. Karışımı kaynatın, kaynadıktan sonra ocağı kısın. 25 dakika sonra patates yumuşayacaktır. Son olarak haşlanmış tane mısır ve sütü ekleyin. 5 dakika boyunca kısık ateşte pişirip ocağı kapatın. Defne yapraklarını çıkarın. Çorbayı mutfak robotu ile pürüzsüz bir kıvama getirin. Servis kâselerine paylaştığımız çorbanın üzerine acılı zeytinyağı gezdirip servis edebilirsiniz.

## ZEYTİNYAĞLI PAZI

---

- 600 gram pazı - yıkanmış, sapları ve yaprakları büyükçe doğranmış
- 1 adet küçük boy soğan - küp şeklinde kesilmiş
- 1 yemek kaşığı pirinç- yıkanmış
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3 küp şeker
- Tuz

Soğanı zeytinyağı ile birlikte tencerede 4-5 dakika boyunca orta ateşte soteleyin. Sırasıyla pazıyı ve pirinci ekleyin. Şeker ve tuzu ilave edin. Ocağı kısıp yaklaşık 30 dakika kısık ateşte pişirin. Pirinçler yumuşadığında mezeniz hazır. Yanında sarımsaklı veya sade yoğurtla birlikte servis edebilirsiniz.



tavsiye edilen  
KDV'siz  
satış fiyatı

₺ 186

Sertifika no: 44919

ISBN 978-625-8474-14-5



9 786258 474145

Doğan  
Solibri