

Greek  
cuisine



YUNAN MUTFAĞI  
KARAKUŞ  
REÇETELERİ



### **Balık Pastırması**

Malzemeler

Çemen

1 paket kaya tuzu

Kılıç Balığı filetoları

KARAKUS

Kılıç balığı filetoları akşamdan 12 saat kaya tuzuna yatırılır. Bu süre tamamlanınca yıkanır, kurulanır.

Üzeri çemenle kaplanıp kurutulur. Çemen ele yapışmayacak kıvama geldiği zaman balık pastırması hazırdır. İnce dilimler halinde kesilir. İsteğe göre pişirilir veya çiğ yenilebilir.



## 7/1 Erik Soslu Kabak Sote

1/2 kg kabak  
1/2 kg dereotunu  
1/2 kg sarımsak  
1/2 kg limon suyu  
1/2 kg erik sosu  
1/2 kg tuz  
1/2 kg zeytinyağı  
1/2 kg su

1. Dereotunu yıkayıp tencereye alın.

2. 1/2 kg su ekleyip kabakları pişirin.

3. Kabakları yumuşayıncaya kadar pişirin. Dereotunu ve sarımsakları elinizle zıztarak tencereden geçirin. Kabakları 5-10 dk pişirin.

4. Kibrit çöpü şeklindeki doğranmış dereotunu tencereye ekleyip ezin.

5. Dereotunu yıkayıp kıyın. Sıvıyağı kızdırıp kabakları 1-2

6. dakika soteleyin. Erik sosu, sarımsak ve limon suyu ekleyin.

7. Çok az su ilave edip kabaklar yumuşayıncaya kadar pişirin.

8. Dereotu serpip servis yapın.

KARAKUS





## Kişnişli Mantar

### Malzemeler

- 600 gr. mantar
- Karabiber, tuz
- 1/2 su bardağı su
- 1/2 su bardağı sek beyaz şarap
- 1 limonun suyu
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 kıyılmış soğan
- 1 yemek kaşığı domates püresi
- 1 yemek kaşığı kişniş otu tohumu

Mantarların kabukları soyularak limonlu ve tuzlu suda yaklaşık olarak 10 dakika bekletilir. Zeytinyağını tencereye koyulup ve pembeleştirmeden soğan yavaşça kavulur. Beyaz şarap, su ve limon suyu eklenir. Domates püresi, kişniş tohumu ve mantarlar eklenir. Karabiber, tuz eklenir ve tencere kapağı kapatılarak 3-40 dakika kısık ateşte pişirilir. Ilık ya da soğuk servis yapılabilir.

## Terbiyeli Tavuk Çorbası (Avgelomono)

### Malzemeler

- 2 litre tavuk suyu
- 1 fincan pirinç
- 2 yumurta
- 1/2 limon suyu
- Tuz, karabiber

Bir tencerede tavuk suyunu kaynatıp pirinç ekleyip karıştırın. Ateşi kısın, kapağı kapayıp pirinç yumuşayana dek (yaklaşık 15 dakika) pişirin. Tencereyi ocaktan alın, ama sıcak tutun. Genişçe bir kâseye yumurtaları köpük köpük olana kadar çırpın. Çırpmayı sürdürerek azar azar limon suyunu ilave edin. Karıma a devam ederken, kâse dolana kadar tavuk suyu yandan ekleyin. Elde ettiğiniz karıma, tavuk suyunun olduğu tencereye dökün ve iyice karıştırın. Ortaya koyun, tuzunu yoğunlaşacak kadar kaynatın.



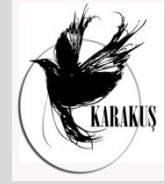
KARAKIŞ



## Souvlaki

İnce ince doğranmış soğan, ezilmiş sarımsakları kırmızı şarap, limon, kekik ve karabiber ile birlikte bir tencereye koyun. Kuşbaşı etleri marine edilmek üzere bu sosa yatırın. Buzdolabında en az bir saat soğumunda kalan eti daha sonra çıkarın. Etleri mantar, limon dilimleri, demet yaprakları ve mantarlarla birlikte şişe geçirin. Şişe zeytinyağına bulayın ve çevirerek tercihen köz ateşinde pişirirseniz ızgarada pişirin. Tuz ve karabiber ekleyin.





## ***Kakavia***

### Malzemeler

1 kg küçük kayabalığı

1/2 kg domates

1/2 kg kuru soğan

Bir miktar doğranmış kereviz sapı,

Zeytinyağı

Tuz, karabiber

balıkları temizleyip tuzla yıkayıp keşar keşara koyun. Domates, soğan, kereviz, tuz, karabiber ve zeytinyağını bir taba koyup üzerlerini örtecek kadar su doldurup elekten geçirtip tava kavrutun. Sonra üstüne balıkları da ekleyin ve on beş dakika daha pişirip ateşten alın. Kâselerinize kızarmış ekmek dilimleri, üstüne de tencereden alırken parçalanmamasına özen göstereceğiniz balıkları yerleştirin. Kâselerinize limon soyu eklenmiş çorbanın sıvı içeriğini paylaşın.