

TANATAR

IR-Grill Tarif Kitapçığı



Doç. Dr. Osman GÜLDEMİR (Yürütücü, Aşçılık Programı)

Öğr. Gör. Gökhan ŞALLI (Araştırmacı, Aşçılık Programı)

Eskişehir, Aralık 2023

İçindekiler

Önsöz.....	1
1. Izgara Köfte.....	2
2. Kadınbudu Köfte	3
3. Dana Külbastı	4
4. Sığır Pirzola.....	5
5. Ciğer Külbastı	6
6. Hünkâr Beğendi.....	7
7. Kaytan Kebabı.....	8
8. Yoğurtlu Şiş Kebabı.....	9
9. Cızbız Köfte	10
10. Şiş Köfte.....	11
11. Kuzu Pirzola.....	12
12. Hindi Köftesi.....	13
13. Tavuk Göğüs Izgara	14
14. Piliç Kanat	15
15. Piliç Pirzola	16
16. Tavuk Sarma	17
17. Çipura Fileto.....	18
18. Levrek Lokum	19
19. Alabalık Izgara	20
20. Somon Şiş Kebabı	21
21. Karides Izgara	22
22. Lavaş Üstü Ispanak Musakkası	23
23. Karışık Sebze Şiş Kebap	24
24. Patlıcan Böreği	25
25. Mantar Izgara	26
26. Elma Tatlısı	27
27. Portakal Tatlısı	28
Kaynakça.....	29

Önsöz

Tarihsel süreç içinde bakıldığında, insanlar avcı ve toplayıcı dönemlerde karınlarını doyurmak için çabalarken, tarım toplumunda bunun yerini beslenme faaliyeti almıştır. Gelişen ve değişen alışkanlıklarla, beslenme kavramına ek olarak tat ve lezzet kavramları da toplumsal hayata girmiştir. Teknolojik gelişmeler özellikle son yıllarda çok hızlı bir şekilde ilerlemekte, dünya genelinde bir dönüşüm yaşanmaktadır. Teknoloji ve dijitalleşmedeki ilerlemeye bağlı olarak hem ürün hem de üretim yöntemleri değişiklik göstermektedir. Günümüzde teknolojik alanlardaki gelişmelerle birlikte, otomasyon sistemlerinin, bilgisayarların veya iletişim sistemlerinin kullanımı sadece endüstriyi veya üretimi değil, tüm yaşam alanlarını ve tüm sektörleri etkilemektedir. Teknolojik gelişmeler hayatı kolaylaştırdığı, yeni ürün ve hizmetler sunduğu için toplumlar tarafından kabul görmekte ve kullanım alanları bulmaktadır. Bu nedenle de her sektör ve her alanda ürün ve hizmet şekilleri değişmektedir.

Yiyecek içecek sektöründe teknolojinin nasıl kullanılabileceği ile ilgili fikirler geliştirilmiştir. Özellikle sürdürülebilirlik, enerji verimliliği ve zaman yönetimi gibi konularda teknolojinin mutfak içine girdiği görülmektedir. Yiyeceklerde aynı tadı elde edebilmek için kullanılan malzemelerin, pişirme sırasında sıcaklığın aynı ve homojen sağlanmasının büyük önemi vardır. Tam bu aşamada konut ve endüstriyel mutfaklar için geliştirilen IR-Grill pişirme ekipmanı tüketicilere büyük olanaklar sunmaktadır. Yüksek ısılara çabuk ulaşması, ürünleri kontrollü bir şekilde hızlı pişirmesi, enerji verimliliği vb. gibi konularda beklentileri karşılamaktadır. Hazırlanan tarif kitapçığı ile pişirilecek olan yemeklerin tüketiciler tarafından kolay bir şekilde hazırlanabilmesi ve ürünlerin standart şekilde servise hazır edilmesi amaçlanmaktadır.

IR-Grill için tarifler Aşçılık Programı ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nden toplam dört öğretim elemanı ile Eskişehir'de yer alan dört işletmenin mutfak şefleriyle uzman görüşmeleri yapılarak seçilmiştir. Bu seçimler piyasada bulunan malzemeler ile IR-Grill'de denenmiş ve ilk denemelerden uygun görülenler iyileştirme uygulamalarıyla standartlaştırılmıştır. Mümkün olduğunca birim ve pratik ölçülere yer verilmiş, yalın bir dille işlem basamaklarına dikkat edilerek hazırlanışları herkesin anlayabileceği bir dilde yazılmıştır.

İlk planlamada 25 tarif yazımı düşünülse de süreç içerisinde ön uygulamaları yapılan iki tarifi daha standartlaştırılması yapılarak 27 tarif sunulmuştur.

Gerek profesyonel gerekse bireysel ev içi kullanımlar için oldukça pratik bir pişirme aracı olan IR-Grill ile elbette çok çok daha fazla tarif yapabilmek mümkündür. Burada sadece sizlere ilham verebilecek, fikir oluşturacak 27'sine yer verilmektedir. Sizler gerek bu tariflerden yola çıkarak gerek kendi beklentileriniz ve olanaklarınız ile tarif artırımı ve çeşitlendirmesi rahatlıkla yapabilirsiniz.

Şimdiden afiyetler diliyoruz...

Osman GÜLDEMİR & Gökhan ŞALLI
Anadolu Üniversitesi,
Eskişehir Meslek Yüksekokulu,
Aşçılık Programı

1. Izgara Köfte

Malzemeler	Miktar		Yaklaşık 5 porsiyon
	Pratik Ölçü	Birim Ölçü	Açıklama
Dana kıyma		500 g	Dana döşten çekilmiş.
Kuru soğan	1 adet		Rendelenmiş, suyu süzölmüş.
Domates	1 adet		
Çarliston biber	1 adet		
Kimyon	1 çay kaşığı		
Karabiber	1 çay kaşığı		
Kırmızı toz biberi	1 çay kaşığı		
Tuz	1 çay kaşığı		
Hazırlanışı			
1. Kıyma, soğan suyu, kimyon, karabiber, kırmızı toz biber ve tuz eklenerek homojen kıvam alana kadar yoğrulur. 2. Yoğrulan kıyma buzdolabında ve üstü kapalı bir kapta bir saat dinlendirilir. 3. Köftelere oval şekil verilir. 4. IR-Grill orta ayarda açılır ve köfteler alt üst olacak şekilde yaklaşık 6 dakika pişirilir. 5. Domates halka şeklinde, biber tüm olarak IR-Grill orta ayarda ızgara edilir. 6. Köfteler ve ızgara sebzeler servis tabağına alınarak sıcak olarak servis edilir.			



2. Kadınbudu Köfte

Malzemeler	Miktar		Yaklaşık 5 porsiyon
	Pratik Ölçü	Birim Ölçü	Açıklama
Kıyma		500 g	Yağlı kısımdan çekilmiş.
Kuru soğan	1 adet		İnce kıyılmış, suyu süzölmüş.
Yumurta	2 adet		
Pirinç	½ çay bardağı		1 taşım haşlanmış.
Kimyon	1 çay kaşığı		
Karabiber	1 çay kaşığı		
Tuz	1 çay kaşığı		
Galeta unu	1 çay bardağı		
Buğday unu	1 çay bardağı		
Su	2 yemek kaşığı		
Hazırlanışı			
1. Kıyma ikiye bölünür. Yarısi yanmaz tavada 2-3 kaşık su ile kavrulur. 2. Ateşten almaya yakın rendelenmiş ve suyu sıkılmış soğanlar eklenir, kavrulur ve soğutulur. 3. Diğer yandan pirinç bir taşım haşlanır. 4. Yoğurma kabına soğumuş kıyma, çiğ kıyma, haşlanıp süzölmüş pirinç alınır. 5. Yumurta ve baharatlar eklenir. 6. Köfte harcı homojen bir kıvam alana kadar yoğrulur. 7. Yoğrulan köfte bir saat buzdolabında dinlendirilir. 8. Köftelere iri oval şekil verilir. 9. Köfteler önce un ve galeta unu ile harmanlanmış derin kâsede karışıma bulanır, ardından çırpılmış yumurtaya bulanır. 10. IR-Grill orta seviyede her tarafı pişecek şekilde kızartılır. 11. İsteğe göre patates püresi veya ızgara sebzeler ile sıcak olarak servis edilir.			



3. Dana Külbastı

Malzemeler	Miktar		Yaklaşık 3 porsiyon
	Pratik Ölçü	Birim Ölçü	Açıklama
Dana bonfile		500 g	Terbiye (marine) edilmiş.
Karabiber	1 çay kaşığı		İnce kıyılmış, suyu süzölmüş.
Kekik	1 çay kaşığı		
Tuz	1 çay kaşığı		
Zeytinyağı	4 yemek kaşığı		
Kırmızı kapy biber	1 adet		Ayıklanmış ve küp şeklinde doğranmış.
Yeşil kapy biber	1 adet		Ayıklanmış ve küp şeklinde doğranmış.
Sarı kapy biber	1 adet		Ayıklanmış ve küp şeklinde doğranmış.
Hazırlanışı			
1. Dana bonfile et döveceğı ile inceltölerek karabiber, kekik, tuz ve zeytinyağı ile terbiye edilerek 12 saat dinlendirilir. 2. IR-Grill orta ayarda alt üst olacak şekilde orta derece pişirilir. 3. Sebzeler de IR-Grill de kısa süreli sote edilir. 4. Sebzeler altta, bonfile üstte olacak şekilde sıcak olarak servis edilir.			



4. Sığır Pirzola

Malzemeler	Miktar		Yaklaşık 2 porsiyon
	Pratik Ölçü	Birim Ölçü	Açıklama
Sığır eti pirzola		500 g	Terbiye (marine) edilmiş.
Soğan	1 adet		Rendelenmiş, suyu süzölmüş.
Karabiber	1 çay kaşığı		
Kekik	1 çay kaşığı		
Tuz	1 çay kaşığı		
Zeytinyağı	4 yemek kaşığı		
Domates	1 adet		
Hazırlanışı			
1. Sığır pirzola et döveceğı ile inceltiöerek karabiber, kekik, tuz, soğan suyu ve zeytinyağı ile terbiye edilerek 12 saat dinlendirilir. 2. IR-Grill orta ayarda alt üst olacak şekilde orta derece pişirilir. 3. Domates halka şeklinde doğranarak IR-Grill de kısa süreli ızgara edilir. 4. Et ve domates servis tabağında yan yana koyularak sıcak olarak servis edilir.			



5. Ciğer Külbastı

Malzemeler	Miktar		Yaklaşık 3 porsiyon
	Pratik Ölçü	Birim Ölçü	Açıklama
Dana ciğer		500 g	Zarı alınmış ve yaprak şeklinde açılmış.
Soğan	1 adet		Piyaz doğranmış.
Kırmızı pul biber	1 çay kaşığı		
Kekik	1 çay kaşığı		
Tuz	1 çay kaşığı		
Zeytinyağı	4 yemek kaşığı		
Domates	1 adet		Küp doğranmış.
Hazırlanışı			
1. Ciğerler zarlarından ve sinirlerinden temizlenir. 2. Yaprak şeklinde açılır ve zeytinyağı ile harmanlanır. 3. IR-Grill de orya ayarında kısa süreli ızgara edilir. 4. IR-Grill den alınan ciğerlere pul biber, kekik ve tuz ilavesi yapılır. 5. Soğan ve domates ile sıcak olarak servi yapılır.			



6. Hünkâr Beğendi

Malzemeler	Miktar		Yaklaşık 5 porsiyon
	Pratik Ölçü	Birim Ölçü	Açıklama
Koyun eti		1 kg	Yağlı, kuşbaşı
Kuru soğan	3 adet		Rendelenmiş, suyu süzölmüş
Süt		500 ml	
Patlıcan		1 kg	
Domates suyu	2 su bardağı		Kaynatılmış
Kırmızı toz biberi	1 tatlı kaşığı		
Karabiber	1 tatlı kaşığı		
Tuz	1 tatlı kaşığı		
Hazırlanışı			
1. Koyun eti, süt ve soğan suyu ile karıştırılır. Üzeri kapalı halde serin ortamda en az üç saat terbiye edilir. 2. IR-Grill'in düşük gücünde, patlıcanlar çevrilerek iyice pişirilir. 3. Kabukları soyulur ve içi bir çırp kabında tuz, karabiber eklenerek iyice karıştırılır. 4. Kaynar domates suyu eklenir ve çırpılır, tabağı koyulur. 5. Etler şişlere dizilir ve IR-Grill'de pişirilir. 6. Patlıcanın üzerine yerleştirilerek sıcak servis edilir.			



7. Kaytan Kebabı

Malzemeler	Miktar		Yaklaşık 3 porsiyon
	Pratik Ölçü	Birim Ölçü	Açıklama
Koyun but		500 g	Veya böbrek yatağı. Yağsız. Yaklaşık 7 cm uzunluğunda ve başparmak kalınlığında doğranmış.
Kuru soğan	3 adet		Rendelenmiş, suyu süzölmüş.
Tuz	1 tatlı kaşığı		
Kırmızı toz biberi	½ tatlı kaşığı		
Tarçın	¼ tatlı kaşığı		
Tereyağı	1 yemek kaşığı		Eritilmiş.
Yenibahar	¼ tatlı kaşığı		
Karanfil	½ adet		Dövölmüş.
Kuru soğan	2 adet		Piyaz doğranmış.
Maydanoz	1/5 demet		İnce kıyılmış.
Hazırlanışı			
1. Et, soğan suyu, tuz ve kırmızı toz biberi ile iyice ovulur, üzeri kapalı olarak, serin ortamda en az iki saat terbiye edilir. 2. Boylamasına şişlere geçirilir. 3. Tarçın, yenibahar, karanfil ve tereyağı karıştırılır. 4. Etler IR-Grill’de pişirilirken, her çevirmede bu karışımdan sürölür. 5. Pişince maydanozlu soğan piyazıyla servis edilir.			

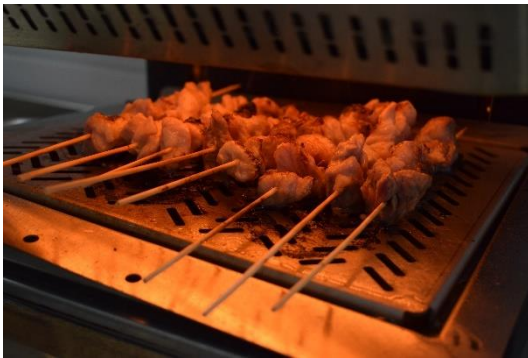


8. Yoğurtlu Şiş Kebabı

Malzemeler	Miktar		Yaklaşık 6 porsiyon
	Pratik Ölçü	Birim Ölçü	Açıklama
Koyun but		1 kg	Kuşbaşı.
Kuru soğan	2 adet		Rendelenmiş, suyu süzölmüş.
Tuz	1 tatlı kaşığı		
İnce pide	3 adet		
Tereyağı	1 yemek kaşığı		
Yoğurt		500 g	Ilık.
Sarımsak	3 diş		Dövmölmüş.
Et suyu	½ su bardağı		Kaynar.
Tereyağı		100 g	Kızgın.

Hazırlanışı

1. Et, soğan suyu içerisinde en az iki saat bekletilerek terbiye edilir.
2. Yağı yağsız tarafları dengeli olacak şekilde şişlere dizilir.
3. IR-Grill’de çevirerek pişirilir ve tuz serpilir.
4. Pidelere tereyağı sürölerek IR-Grill’de ısıtılır, baklava dilimi kesilir, tabağı yerleştirilir.
5. Şişlerdeki etler pidelerin üzerine çıkarılır.
6. Yoğurt ile sarımsak çırpılır üzerine gezdirilir.
7. Üzerine et suyu, sonra kızdırılmış tereyağı gezdirilerek servis edilir.



9. Cızbız Köfte

Malzemeler	Miktar		Yaklaşık 5 porsiyon
	Pratik Ölçü	Birim Ölçü	Açıklama
Koyun kıyması		500 g	Buttan çekilmiş
Kuru soğan	2 adet		Rendelenmiş
Karabiber	1 tatlı kaşığı		
Tuz	1 tatlı kaşığı		
Maydanoz	½ demet		İnce kıyılmış
Sadeyağ	1 yemek kaşığı		
Et suyu	¼ su bardağı		
Hazırlanışı			
1. Kıyma, rende soğan, karabiber, tuz ve maydanoz on dakika yoğrulur. 2. Sadeyağ sürülerek IR-Grill'e yerleştirilir. 3. Çevirerek pişirirken fırçayla et suyu sürülür. 4. Sıcak servis edilir.			



10. Şiş Köfte

Malzemeler	Miktar		Yaklaşık 3 porsiyon
	Pratik Ölçü	Birim Ölçü	Açıklama
Koyun kıyma		500 g	Buttan, çift çekilmiş.
Galetu unu	½ su bardağı		
Kuru soğan	2 adet		Rendelenmiş.
Maydanoz	½ demet		İnce kıyılmış.
Yumurta	1 adet		
Un	1 yemek kaşığı		
Sadeyağı		150 g	
Karabiber	1 tatlı kaşığı		
Tuz	1 tatlı kaşığı		
Sarımsak	1 diş		Dövülmüş.
Hazırlanışı			
1. Kıyma, galeta unu, soğan rendesi, maydanoz, yumurta, tuz, karabiber ve sarımsak on dakika yoğrulur. 2. Şişe geçirilir, IR-Grill’de çevrilerek pişirilir.			



11. Kuzu Pirzola

Malzemeler	Miktar		Yaklaşık 5 porsiyon
	Pratik Ölçü	Birim Ölçü	Açıklama
Pirzola		1 kg	Koyun veya kuzu.
Kuru soğan	2 adet		Rendelenmiş, suyu süzölmüş.
Kekik	1 tatlı kaşığı		
Sadeyağ	1 yemek kaşığı		Erimiş.
Et suyu	½ su bardağı		Kaynar.
Tuz	1 tatlı kaşığı		
Hazırlanışı			
1. Pirzolalar soğan suyu ve tuz ile ovularak, üzeri kapalı olarak soğuk ortamda en az iki saat terbiye edilir. 2. Üzerlerine sadeyağ sürüp, kekik serperek IR-Grill’de kızartılır. 3. Çevirişlerde et suyu sürölür. 4. Sıcak olarak servis edilir.			



12. Hindi Köftesi

Malzemeler	Miktar		Yaklaşık 6 porsiyon
	Pratik Ölçü	Birim Ölçü	Açıklama
Hindi göğsü		500 g	
Kuru soğan	2 adet		
Tuz	1 tatlı kaşığı		
Karabiber	1 tatlı kaşığı		
Ekmek içi	2 dilim		
Yumurta	2 adet		
Un	1 yemek kaşığı		
Sadeyağ		100 g	Eritilmiş.
Patates	4 adet		Çok ince yapraklar halinde dilimlenmiş.
Hazırlanışı			
1. Hindi göğsü, kuru soğan, ekmek içi, tuz ve karabiberi makineden geçirilir veya zırhla çok ince kıyılır. 2. Yumurta kırılır, on dakika yoğrulur. 3. Uzun, çok ince köfteler yapılır, una bulanır ve sadeyağa daldırılır. 4. IR-Grill’de çevirerek kızartılır. 5. Patatesler de benzer usulde sadeyağa daldırılır ve çevrilerek IR-Grill’de kızartılır. 6. Sıcak servis edilir.			



13. Tavuk Göğüs Izgara

Malzemeler	Miktar		Yaklaşık 2 porsiyon
	Pratik Ölçü	Birim Ölçü	Açıklama
Tavuk göğüs		500 g	
Tuz	1 tatlı kaşığı		
Süzme bal	1 yemek kaşığı		
Karabiber	1 tatlı kaşığı		
Sadeyağ	1 yemek kaşığı		Erimiş.
Hazırlanışı			
1. Tavuk göğüs, tuz, süzme bal ve karabiber ile ovularak üzeri kapalı halde, serin ortamda en az bir saat terbiye edilir. 2. IR-Grill’de sadeyağ sürülerek kızartılır.			



14. Piliç Kanat

Malzemeler	Miktar		Yaklaşık 3 porsiyon
	Pratik Ölçü	Birim Ölçü	Açıklama
Piliç kanat		500 g	
Karabiber	1 çay kaşığı		
Kırmızı toz biber	1 çay kaşığı		
Kekik	1 çay kaşığı		
Tuz	1 çay kaşığı		
Zeytinyağı	4 yemek kaşığı		
Domates	1 adet		Halka doğranmış.
Biber	1 adet		
Soğan	1 adet		Halka doğranmış.
Hazırlanışı			
1. Piliç kanatlar karabiber, kırmızı toz biber, kekik ve tuz ile harmanlanır. 2. İki saat dinlenmeye bırakılır. 3. Terbiye edilen kanatlar IR-Grill orta derecede iki taraflı kızarana kadar ızgara edilir. 4. Sebzeler kısa süreli IR-Grill de ızgara edilir. 5. Domates, soğan ve biber ızgara ile sıcak olarak servis edilir.			



15. Piliç Pirzola

Malzemeler	Miktar		Yaklaşık 3 porsiyon
	Pratik Ölçü	Birim Ölçü	Açıklama
Piliç Pirzola		500 g	
Karabiber	1 çay kaşığı		
Kırmızı toz biber	1 çay kaşığı		
Kekik	1 çay kaşığı		
Tuz	1 çay kaşığı		
Zeytinyağı	4 yemek kaşığı		
Domates	1 adet		Halka doğranmış.
Biber	1 adet		
Soğan	1 adet		Halka doğranmış.
Hazırlanışı			
1. Piliç pirzolar karabiber, kırmızı toz biber, kekik ve tuz ile harmanlanır. 2. İki saat dinlenmeye bırakılır. 3. IR-Grill orta derecede iki taraflı kızarana kadar ızgara edilir. 4. Sebzeler kısa süreli IR-Grill de ızgara edilir. 5. Domates, soğan ve biber ızgara ile sıcak olarak servis edilir.			



16. Tavuk Sarma

Malzemeler	Miktar		Yaklaşık 2 porsiyon
	Pratik Ölçü	Birim Ölçü	Açıklama
Tavuk göğsü		500 g	Üzerine streç film kapatarak nazıkçe dövülerek inceltilmiş.
Tuz	1 tatlı kaşığı		
Domates suyu	½ su bardağı		
Patates		500 g	Kabukları soyulmuş.
Tuz	1 tatlı kaşığı		
Süt	½ su bardağı		
Kaşar		100 g	Rendelenmiş.
Sadeyağ		50 g	Erimiş.
Hazırlanışı			
1. Açılmış tavuk göğsü, tuz ve domates suyuyla üzeri örtülü halde, serin ortamda bir saat terbiye edilir. 2. Patatesler su içerisinde iyice haşlanır. Ocak üzerinde kısık ateşte ezilir, bir taraftan da buharı uçurulur. 3. Hafif dibini tutmaya başladığı zaman tuz ve süt koyularak hızla karıştırılır. 4. Kaşar eklenir, karıştırılır ve ocağın altı kapatılır. 5. Patates püresi ılıdığı vakit açılmış tavuk göğsünün ortasına yerleştirilir, streç film üzerinde düzgün bir şekilde sarılır. En az bir saat buzdolabında dinlendirilir. 6. IR-Grill’de sadeyağ sürülerek kızartılır.			



17. Çipura Fileto

Malzemeler	Miktar		Yaklaşık 2 porsiyon
	Pratik Ölçü	Birim Ölçü	Açıklama
Çipura Fileto		500 g	
Karabiber	1 çay kaşığı		
Limon	¼ adet		
Defne yaprağı	2 adet		
Tuz	1 çay kaşığı		
Zeytinyağı	4 yemek kaşığı		
Patates	1 adet		Küp doğranmış.
Tereyağı	1 yemek kaşığı		
Maydanoz	2-3 yaprak		İnce kıyılmış.
Hazırlanışı			
1. Çipura balığının filetosu çıkarılır. 2. Çıkarılan fileto limon, karabiber, defne yaprağı, tuz ve zeytinyağı ile terbiye edilir. 3. Patatesler haşlanır ve küp şeklinde doğranır. 4. Doğranan patatesler tereyağında sote edilir ve maydanoz eklenir. 5. Balık fileto IR-Grillde orta derecede iki taraflı ızgara edilir. 6. Patates ile birlikte sıcak olarak servis edilir.			



18. Levrek Lokum

Malzemeler	Miktar		Yaklaşık 2 porsiyon
	Pratik Ölçü	Birim Ölçü	Açıklama
Levrek Fileto		500 g	
Karabiber	1 çay kaşığı		
Limon	¼ adet		
Defne yaprağı	2 adet		
Tuz	1 çay kaşığı		
Zeytinyağı	4 yemek kaşığı		
Roka	8 dal		Yıkanmış.
Kiraz domates	5 adet		
Hazırlanışı			
1. Levrek balığının filetosu çıkarılır ve derisini kesmeyecek şekilde açılıp ikiye katlanır. 2. Çıkarılan fileto limon, karabiber, defne yaprağı, tuz ve zeytinyağı ile terbiye edilir. 3. Levrek fileto IR-Grillde orta derecede iki taraflı ızgara edilir. 4. Roka ve kiraz domates ile birlikte sıcak olarak servis edilir.			



19. Alabalık Izgara

Malzemeler	Miktar		Yaklaşık 2 porsiyon
	Pratik Ölçü	Birim Ölçü	Açıklama
Alabalık Fileto		500 g	
Karabiber	1 çay kaşığı		
Limon	¼ adet		
Defne yaprağı	2 adet		
Tuz	1 çay kaşığı		
Zeytinyağı	4 yemek kaşığı		
Mevsim yeşillikleri			Yıkanmış.
Kiraz domates	5 adet		
Hazırlanışı			
1. Alabalığın filetosu çıkarılır. 2. Çıkarılan fileto limon, karabiber, defne yaprağı, tuz ve zeytinyağı ile terbiye edilir. 3. Alabalık fileto IR-Grill’de orta derecede iki taraflı ızgara edilir. 4. Mevsim yeşillikleri ve kiraz domates ile birlikte sıcak olarak servis edilir.			



20. Somon Şiş Kebabı

Malzemeler	Miktar		Yaklaşık 2 porsiyon
	Pratik Ölçü	Birim Ölçü	Açıklama
Somon balığı fileto		300 g	Kılçıkları alınmış.
Kiraz domates	2 adet		Yıkanmış.
Çarliston biber	2 adet		Yıkanmış.
Limon	2 adet		
Zeytinyağı	2 yemek kaşığı		
Tuz	1 çay kaşığı		
Karabiber	1 çay kaşığı		
Kırmızı soğan	1 adet		Piyaz doğranmış.
Hazırlanışı			
1. Somon balığı eti iri parçalar şeklinde doğranır. 2. Domatesler boyuna dörde kesilir. Çarliston biberlerin tohumları temizlenir ve iri parçalar şeklinde doğranır. 3. Limonları uzunlamasına iri dilimlere kesilir. 4. Balık eti, limon, domates ve biber sıralamasıyla şişlere dizilir. 5. Üzerlerine fırçayla zeytinyağı sürülür. 6. IR-Grill’de orta derecede her tarafı kızaracak şekilde pişirilir. 7. Roka yaprakları, limon ve kırmızı soğan ile sıcak olarak servis yapılır.			



21. Karides Izgara

Malzemeler	Miktar		Yaklaşık 2 porsiyon
	Pratik Ölçü	Birim Ölçü	Açıklama
Jumbo karides	8 adet	400 g	Temizlenmiş.
Zeytin yağı	2 yemek kaşığı		
Tuz	1 çay kaşığı		
Sarımsak	2 diş		Rendelenmiş.
Karabiber	1 çay kaşığı		
Üzüm sirkesi	2 yemek kaşığı		
Maydanoz	6 dal		İnce kıyılmış.
Hazırlanışı			
1. Temizlenen karidesler zeytinyağı, tuz, sarımsak, karabiber ve üzüm sirkesi ile harmanlanarak 2 saat dinlendirilir. 2. IR-Grill de orta derece ateşte her tarafı renk değiştirene kadar pişirilir. 3. Servis tabağına alınan karidesler maydanoz ilavesi ile sıcak olarak servis edilir.			



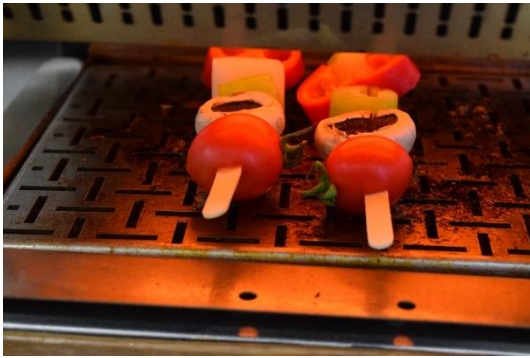
22. Lavaş Üstü Ispanak Musakkası

Malzemeler	Miktar		Yaklaşık 5 porsiyon
	Pratik Ölçü	Birim Ölçü	Açıklama
Kıyma		100 g	Yağlı.
Kuru soğan	1 adet		Yemeklik doğranmış.
Ispanak		1 kg	Yıkanmış, ayıklanmış, süzölmüş, irice doğranmış.
Et suyu	4 yemek kaşığı		
Kırmızı toz biberi	½ tatlı kaşığı		
Tuz	½ tatlı kaşığı		
Lavaş	5 adet		
Hazırlanışı			
1. Uygun bir tencerede kıyma ile soğan iyice suyunu çekene kadar kavrulur. 2. Ispanak, et suyu, kırmızı toz biberi ve tuz eklenerek harmanlanır. 3. Lavaş üzerine yayılır ve IR-Grill’de hafif renk değıştirenene kadar pişirilir.			



23. Karışık Sebze Şiş Kebab

Malzemeler	Miktar		Yaklaşık 4 porsiyon
	Pratik Ölçü	Birim Ölçü	Açıklama
Patlıcan	1 adet		Küp şeklinde doğranmış.
Yeşil biber	1 adet		Küp şeklinde doğranmış.
Kırmızı Biber	1 adet		Küp şeklinde doğranmış.
Kabak	1 adet		Küp şeklinde doğranmış.
Soğan	1 adet		Küp şeklinde doğranmış.
Zeytinyağı	2 yemek kaşığı		
Tuz	1 çay kaşığı		
Hazırlanışı			
1. Tüm sebzeler temizlenir ve kurulanır. 2. Patlıcan, kabak ve soğanın kabukları soyulur. 3. Sebzeler küp şeklinde doğranır ve zeytinyağı tuz ile harmanlanır. 4. Hazırlanan sebzeler şişe geçirilir. 5. IR-Grill de orta derecede ızgara edilir.			



24. Patlıcan Böreği

Malzemeler	Miktar		Yaklaşık 3 porsiyon
	Pratik Ölçü	Birim Ölçü	Açıklama
Patlıcan	3 adet	1 kg	
Peynir		250 g	
Maydanoz	10 dal		İnce kıyılmış.
Dereotu	10 dal		İnce kıyılmış.
Un	¼ su bardağı		
Yumurta	3 adet		
Zeytinyağı	3 yemek kaşığı		
Et suyu	3 yemek kaşığı		
Tuz	1 tatlı kaşığı		
Hazırlanışı			
1. Patlıcanın sapı alınır ve çok ince tekerlek doğranır. Tuzlu suda yarım saat tutulur, süzülür. 2. Peynir parçalanır, dereotu ve maydanoz ile karıştırılır, iki patlıcan arasına bir parça yerleştirilir, bastırarak yapıştırılır. 3. Una batırılır. Ardından çırpılmış yumurtaya bulanır. 4. IR-Grill'e yerleştirilir. İlk döndürmede zeytinyağı, ikinci döndürmede et suyu sürülerek kızartılır.			



25. Mantar Izgara

Malzemeler	Miktar		Yaklaşık 3 porsiyon
	Pratik Ölçü	Birim Ölçü	Açıklama
Kanlıca mantarı		500 g	Arzuya göre diğer mantarlar da olabilir. Temizlenmiş.
Sadeyağ		50 g	Erimiş.
Tuz	1 tatlı kaşığı	5 g	
Hazırlanışı			
1. Mantarlar sap tarafı yukarı bakacak şekilde IR-Grill'e yerleştirilir ve biraz kızartılır. 2. Üzerlerine sadeyağ sürülüp, tuz ekilir ve iyice sulanana kadar pişirilir. 3. Sularıyla birlikte servis edilir.			



26. Elma Tatlısı

Malzemeler	Miktar		Yaklaşık 5 porsiyon
	Pratik Ölçü	Birim Ölçü	Açıklama
Elma		1 kg	Ekşi. Yıkanmış ve çekirdek yatakları temizlenmiş.
Limon	1 adet		
Pudra şekeri	3 yemek kaşığı		
Kaymak		100 g	
Tarçın	1 tatlı kaşığı		
Antep fıstığı	3 yemek kaşığı		
Hazırlanışı			
1. Elmalar tekerlek doğranır, limon suyunda bekletilir. 2. Süzülür ve pudra şekeri ekerek IR-Grill’de renk değiştirene kadar pişirilir. 3. Kaymak ile birlikte tabağa yerleştirilir. 4. Tarçın ve Antep fıstığı serpilir.			



27. Portakal Tatlısı

Malzemeler	Miktar		Yaklaşık 3 Porsiyon
	Pratik Ölçü	Birim Ölçü	Açıklama
Süt		500 ml	
Şeker		100 g	
Tereyağı		40 g	
Yumurta sarısı	4 adet		
Un		40 g	
Nişasta		30 g	
Vanilin	½ paket	2,5 g	
Portakal	2 adet		Halka doğranmış.
Toz Antep fıstık	1 yemek kaşığı		

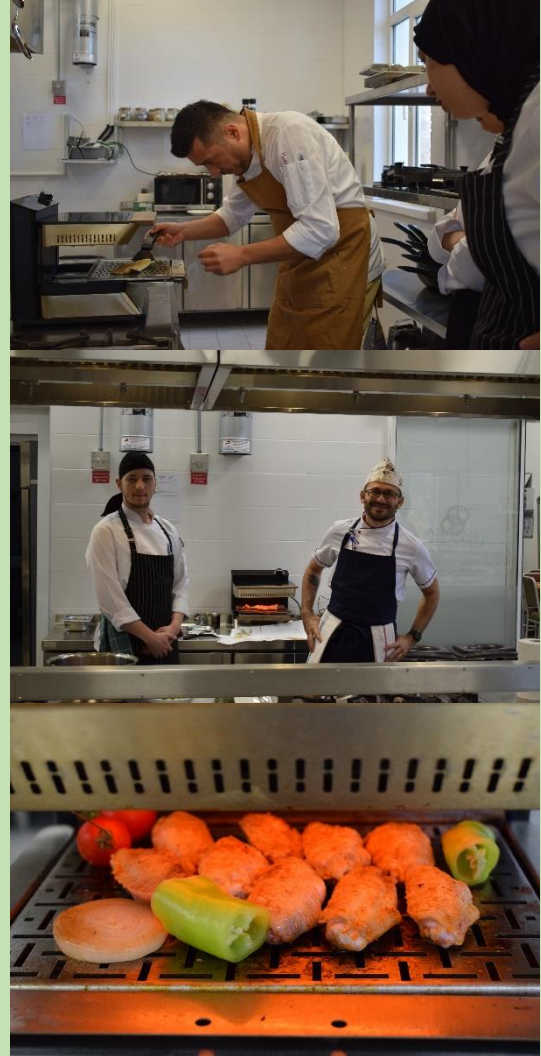
Hazırlanışı

1. Yumurta sarıları ve şeker mikser yardımı çırpılır.
2. Vanilya tencereye koyduğunuz sütün içine ilave edilir.
3. Yumurta ve şekerin üzerine un ve nişasta ilave edilir.
4. Daha sonra süt ve vanilya tanelerini ocakta kenarlardan kaynamaya başlayıncaya kadar ısıtılır. Bu aşamada bir kepçe sütü unlu, yumurtalı karışıma ilave ederek ısıları eşitlenir. Bir kepçe daha ilave ederek karışımı sulandırılır.
5. Sütlü karışımın üzerine karıştırarak yumurtalı karışım dökülür.
6. Muhallebi kıvamına gelinceye kadar çırpmaya devam edilir.
7. Ocaktan alınır ve tereyağı ekleyip karıştırılır.
8. Ara ara karıştırılarak soğuması beklenir.
9. Portakallar IR-Grill de ızgara edilir.
10. Izgara edilen portakalların üstüne krema sıkılır ve bu işlem üç kat tekrarlanır.
11. Üzerine Antep fıstığı serpilerek servis edilir.



Kaynakça

- Gisslen, W. (2013). Professional Cooking. In *Journal of Chemical Information and Modeling* (Vol. 53, Issue 9). <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Güldemir, O. (2015). *Bir Osmanlı Yemek Yazması Kitabüt Tabbahin (Muhammed Kâmil)*. Oğlak Yayınları.
- Güldemir, O. (2022). An Adaptation Model for Historical Dishes: Ottoman Case Study*. *Kadim*, 2(4), 77–97. <https://doi.org/10.54462/kadim.1134540>
- Güldemir, O., & Özdemir, S. S. (2022). Günümüz Mutfak Kültüründe Türkçe Terim ve Teknikler. *Folklor/Edebiyat Dergisi*, 28(1), 183–200. <https://doi.org/10.22559/folklor.1786>
- Güldemir, O., Şallı, G., Yıldız, E., Tugay, O., & Çelik Yeşil, S. (2022). *Osmanlı Meyveli Et Yemekleri* (O. Güldemir, Ed.). Oğlak Yayınları.
- Güldemir, O., Tugay, O., Şallı, G., Yıldız, E., & Çelik Yeşil, S. (2021). Bringing fruity meat dishes of Ottoman cuisine into businesses. *Journal of Ethnic Foods*, 8(1). <https://doi.org/10.1186/S42779-021-00107-2>
- Halıcı, N. (1981). *Ege Bölgesi Yemekleri*. Güven Matbaası.
- Halıcı, N. (2001). *Karadeniz Bölgesi Yemekleri*. GÜR-AY Ofset Matbaacılık.
- Halıcı, N. (2007). *Mevlevi Mutfağı*. Metro Kültür Yayınları.
- Halıcı, N. (2009). *Türk Mutfağı*. Oğlak Yayınları.
- Halıcı, N. (2013). *Açıklamalı Yemek ve Mutfak Terimleri Sözlüğü*. Oğlak Yayınları.
- Önçel, S., Güldemir, O., & Yayla, Ö. (2018). Geographical Exploration of Vegan Dishes from Turkish Cuisine. *GeoJournal of Tourism and Geosites*, 23(3), 824. <https://doi.org/10.30892/gtg.23317-331>
- Özoğul, T., Özgür Göde, M., Ekincek, S., & Zencir, E. (2018). Yöresel Yemeklerin Ön Standart Tarifeleri Hazırlanarak Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kullanıma Kazandırılması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(2), 368–399. <https://doi.org/10.21325/jotags.2018.220>



TANATAR

IR-Grill Tarif Kitapçığı

Doç. Dr. Osman GÜLDEMİR (Yürütücü, Aşçılık Programı)

Öğr. Gör. Gökhan ŞALLI (Araştırmacı, Aşçılık Programı)

Eskişehir, Aralık 2023