



# Burdan Yumurtalı Alafranga Tarifler

# İçindekiler

*Burdan Yumurtalı Lezzetler*



5-Yumurta Hakkında Bilmeniz Gerekenler

11-Mıkla

13- Yumurta Dürüm

15- Brokoli Pie

17- Nohutlu Kavurmalı Yumurta

19- Közlenmiş Biberli Yumurta

21- Yumurtalı Çiğ Köfte

23- Yumurtalı Kış

25- Semsek

27- Ispanaklı Pilavlı Yumurta

29- Burdan Yumurtalı Lor Köftesi

31- Çıtır Simitli Yumurta

33- Ekmek İçinde Yumurta

35- Avakadolu Yumurta

37- Pastırmalı Fırın Yumurta

39- Pancake

41-Poşe Yumurta

43- Yumurtalı Patates Salatası

45- Yumurta Piyazı

47-Patatesli Fırın Yumurta

49- Yumurtalı Lokma

51- Pastırmalı Peynirli Sahanda Yumurta

53-Yumurtalı Peynirli Sufle

55-Spagetti Karbonare

57-Burdan Yumurtalı Fırın Kabak

59- Tatlı Suşi

61-Burdan Yumurtalı Kanepeler

63-Güveçte Mantarlı Yumurta

65-Güveçte Pastırmalı Yumurta

67-Kaymaçına

69-Reçelli Kaygana

Ürün

Burdan Yumurta

Burdan Yumurtalı Alafranga Tarifler

Ömür Akkor

Hazırlayan

Ömür Akkor

Food & Styling

Burdan Yumurta

Fotoğraflar

Semih Ural

Kitap Tasarım

Fayda İletişim

Ofset Hazırlık

Fayda İletişim

Tüm yayın hakları saklıdır.

Tanıtım için yapılacak kısa alıntılar dışında yayıncının yazılı izni olmaksızın yayınlanamaz, elektronik veya mekanik yollarla kopyası yapılamaz, bilgi olarak depolanamaz veya çoğaltılamaz.

Burdan Yumurtalı Tarifler Kitabı 2

Matlı Yem San. ve Tic. A.Ş.

Adres: Üçevler Mah. Aysel Sk. Sertepe İşm. Nilüfer/BURSA

Tel: (0224) 999 12 00 Fax: (0224) 999 12 12

[www.burdan.com.tr](http://www.burdan.com.tr)



## Yumurta Hakkında Bilmeniz Gerekenler

*Burdan Yumurtalı Lezzetler*



- Yumurtanın kabuğunun beyaz ya da koyu renk olması, yine sarısının açık ya da koyu renk olması, tazeliği ya da kalitesi açısından gösterge değildir. Renk farklılıkları tavuğun cinsi ya da yediği yemle ilgilidir. Besin değeri açısından hepsi aynıdır.
- Yumurtanın tazeliğini saptamak için soğuk suyun içine atmak gerekir. Suyun içinde dipte yatay olarak duran yumurta taze, suyun üzerinde dik olarak duran yumurta ise bayattır.
- Yumurtaları haşlarken çatlamasını önlemek için bolca tuz dökülebilir.
- Çatlak yumurtalar, alüminyum folyoya sarılıp iki ucu sıkıca kapatılarak kaynar suya atıldığı takdirde dağılmadan haşlanabilir.
- Bir süre oda ısısında bekletildikten sonra çırpılan yumurta akları daha fazla köpürür.
- Haşlanmış yumurta soğuk suyun içine atılıp bekletildiği takdirde kolayca soyulabilir.
- Omletlerin daha yumuşak olması için, yumurtaları çırparken, içine bir miktar su eklemek yeterli olur. Su, yumurtanın sarısının katılaşmasını yavaşlatır.
- Yumurtaları buzdolabına yerleştirirken, sivri ucu aşağı gelecek şekilde koyun. Böylelikle hava kabarcığı yaparak çabuk bozulması engellenmiş olur.

### **Protein Değeri**

Yumurta tüm besinler içerisinde en kaliteli proteini içermektedir. Çünkü yumurta proteinin de insan vücudunda sentezlenemeyen ve kesinlikle besinler ile dışarıdan alınması gerekli olan “elzem amino asitleri” bulunmaktadır. Sindirilebilirliği yüksektir, tamamına yakını vücut tarafından kullanılmakta ve vücut proteinlerine dönüşebilmektedir. Yumurta proteininin biyolojik değeri yani proteinden elde edilen fayda %93.7 iken bu değer sütte %84.5, balıkta %76, sığır etinde %74.3’dür. Uzmanlar; yeterli ve dengeli beslenmede, hızlı bir büyüme ve gelişme döneminde olan çocukların, protein tüketimlerinin en az yarısının hayvansal kaynaklı olmasını önermektedirler. Bu nedenle çocuk beslenmesinde protein kaynağı olan yumurtaya gereken önem mutlaka verilmelidir.

**Vitamin Değeri**

Yumurta başlıca A, D, E ve B grubu vitaminleri olmak üzere diğer vitaminleri de önemli oranda içermektedir. Yumurta sarısındaki A vitamini gözün iyi görmesini sağlar, kemik gelişimi ve sağlıklı dişler için de gereklidir. Vücut hücrelerinin gelişmesine yardım eder. Solunum ve sindirim sisteminin sağlıklı olmasını ve enfeksiyonlara karşı korunmasını sağlar. İnsanların ihtiyacı olan tüm temel vitamin ve minerallere sahip yumurtalarda 13 adet vitamin ve mineral vardır.

D vitamini, insan vücudunda kalsiyumun kullanılmasına yardımcı olur. Yumurta sarısı, D vitamini sağlayan birkaç besinden biridir ve güneş ışınlarından da yeterince faydalanıldığı takdirde yumurta özellikle çocuklarda D vitamini eksikliğine bağlı kemik bozukluğu oluşmasını engeller. Yumurta E vitamini yönünden de oldukça zengindir. E vitamini oksidasyonu önleyici etkisinden dolayı, vücudumuzu zararlı maddelere karşı korur. B grubu vitaminleri bazı besin öğelerinin vücutta enerjiye çevrilmesi için gereklidir. Yumurta özellikle B2 vitamini açısından çok zengindir. Bu vitamin deri ve göz sağlığı için de gereklidir. Ayrıca yumurta da bulunan kolin, beyin fonksiyonlarının yerine getirilmesinde önemli rol oynamaktadır.

**Mineral Değeri**

Yumurta, demir ve çinko gibi sağlığımız için çok önemli olan mineralleri de içermektedir. Demir, kan yapımı için gereklidir. Demir yetersiz alındığında anemi (kansızlık) oluşur. Ayrıca demirin büyüme, gelişme ve hastalıklardan koruma rolü vardır. Yetersizliğinde çocukların öğrenme yeteneği ve okul başarısı azalır. Yumurtada C vitamini bulunmamasına rağmen C vitamini açısından zengin bir besinle tüketilirse yapısındaki demirin emilimini artırmış olursunuz. Yumurtadaki çinko minerali özellikle büyüme-gelişme ve bağışıklık sisteminde rolü olduğu için çok önemlidir.

**Yumurtanın Yağ İçeriği**

Yumurtanın yağ içeriği düşüktür. Büyük bir yumurtada 4.5 gram civarında yağ bulunur. Bunun 1.5 gramı doymuş yağ asitleri, kalan kısmı ise, doymamış yağ asitleridir.

**Yumurta Kolesterolü Artırır mı?**

Bir adet yumurtanın beyazında, kolesterol ve yağ yoktur ancak sarısında 213 mg kolesterol bulunur. Besinlerdeki yüksek kolesterolün, kan kolesterolünde direkt artışa neden olduğu düşünölmüş ve bu nedenle yumurta tüm diyetlerden uzak tutulmuş ve az tüketilmiştir. Gerçekte kan kolesterolünün büyük bir kısmı vücut tarafından yapılır. Kolesterol; insanlar ve tüm hayvanlarda vücutta sentezlenen yağ benzeri bir maddedir. Sinir liflerinin yalıtımı, hücre duvarının bütünlüğünün sağlanması, D vitamini sentezi, çeşitli hormonların ve sindirim salgılarının oluşumu için gereklidir. Yapılan bilimsel çalışmalar ile kan kolesterol seviyesinin düzenlenmesinde; beslenme şeklinin, genetik özelliklerin ve yaşam biçiminin önemli olduğu

ortaya çıkmıştır. Eğer kolesterol metabolizması bozukluğunuz yoksa, yeterli ve dengeli olarak tüm besin gruplarını tüketiyorsanız, vücudunuz ideal ağırlığında ise, fiziksel olarak aktifseniz ve sigara kullanmıyorsanız, yumurtanın yüksek kolesterol içeriğinden dolayı endişe duyulmasına gerek yoktur.

**Bunlara Dikkat Ediyor musunuz?**

- Yumurtanın marketlerde soğuk bölümlerde muhafaza ediliyor olmasına dikkat edilmelidir.
- Çatlak ve kırık yumurtalar satın alınmamalıdır; çünkü bu yumurtalar çok çabuk bozulur ve ayrıca mikroorganizmaların oluşmasına meydan verirler. Yumurtanın kabuğu temiz, düzgün görünüşlü, yeterli kalınlıkta ve az pürüzlü olmalıdır.
- Yumurta evde buzdolabında ve alınan orijinal karton kutusu içerisinde, yıkanmadan saklanmalıdır. Yıkandığında doğal koruyucu tabakasını kaybeder. Bu nedenle yumurta kullanılacağı zaman yıkanmalıdır.
- Yumurta buzdolabında güçlü kokusu olan besinlerin yakınında saklanmamalıdır. Çünkü yumurtanın kabuğu gözeneklidir ve yumurta güçlü kokuları emebilmektedir.
- Yumurtaların, iyi kaliteli olma özelliğini kaybetmeden önce yani 3-4 hafta içerisinde tüketilmesi gerekir.
- Yumurta akı proteinlerinin fom oluşturucu ve bu yolla kabarmayı sağlayıcı özelliği vardır. Bu nedenle kek hazırlamada doğal kabartıcı olarak tercih edilmektedir.
- Yumurta proteinleri ısı ile katılaştığı için sütlü tatlılarda ve çorbalarda koyulaştırıcı ve kıvam sağlayıcı olarak kullanılır.

**Yumurta Pişirirken**

- Yumurtalı yemekler hazırlanmadan önce ve sonra eller, kullanılacak kaplar ve araçlar yıkanmalıdır.
- Çiğ yumurtalar temiz kaplara kırılmalıdır.
- Kullanılacak sayı kadar yumurta buzdolabından çıkartılmalıdır.
- Yumurta içeren ve yumurtadan zengin yiyecekler hazırlanma sürelerinin haricinde iki saatten fazla buzdolabının dışında tutulmamalıdır.
- Yumurta kabuklu olarak pişirildiğinde 4 dakikada beyazı, 12 dakikada tamamı katılaşıır.
- Yumurta içeren bütün tarifelere pişirme işlemi uygulanmalıdır. Çiğ yumurtanın hem sindirimi güçtür hem de mikroorganizmaların bulaşma riski vardır. Salmonella enfeksiyonları en çok rastlanılanıdır.
- Çiğ yumurtanın beyazındaki avidin, sarısında bulunan B grubu vitaminlerden biyotini bağlayarak kullanılmasını engeller. Pişirme ile bu olumsuz etki önlenir.

- Yumurtanın pişirilme süresinin iyi ayarlanması gereklidir. Örneğin; yumurtanın haşlama süresi uzarsa ve yumurta bayatsa sarıdaki demir, beyazdaki sülfür ile birleşerek yumurta sarısının etrafında yeşil bir halka oluşur.
- Uzun süre pişirilen yumurtaların sindirimi güçleşir ve uygulanan pişirme yöntemine göre B grubu vitaminlerde kayıplar oluşur. Kayıpları önlemek için yumurtayı yağa kırma yerine, diğer yöntemler ile pişirme tercih edilmelidir.

Kaynak : T.C. Tarım Bakanlığı Koruma Kontrol Genel Müdürlüğü.

### Aldığınız Yumurta Taze mi?

Yumurta alırken en çok özen gösterilmesi gereken konu kuşkusuz tazeliğidir. Yapılan ürünün kalitesi ile yumurtanın taze olması direkt olarak ilgilidir. Eğer bayat bir yumurta kullanıyorsanız yaptığınız ürünün kabarmaması ve kötü koku ilk dikkati çeken konular olacaktır. Hele mayonez üretimi için kullanıyorsanız binlerce yumurta içinde araya karışacak bayat bir adet yumurta bile çok büyük riskler içerir. Yumurtanın tazeliğini tespit etmek sanıldığı kadar basit değildir. Ülkemizde diğer ülkelerde olduğu gibi yumurta üzerinde üretim tarihi yazma zorunluluğu olmamasından dolayı bu konuda yoğun problemler yaşanmaktadır. Tazelik tespiti için belli başlı birkaç yöntem aşağıda kısaca yazılmıştır.

- Taze yumurta düz bir yüzeye kırıldığında sarısı bir top gibi diri bir şekilde kalırken, bayat yumurtanın sarısı dağılır.
- Taze yumurtanın dış yüzeyi pürüzsüz ve dümdüzdür. Bayat yumurtanın yüzeyi ise pürüzlü ve gözenekleri belirgin haldedir.
- Yumurtanın tazeliğini anlamak için en güvenli yollardan biri yumurtanın hava boşluğunun incelenmesidir. Yumurta ilk çıktığında sivri olmayan tarafındaki bu hava boşluğu çok küçüktür ama zamanla içindeki sıvının buharlaşması nedeniyle bu boşluk büyür. Yumurtanın zarı zedelenmeden dikkatlice soyulup bu boşluk incelendiğinde % 100'e yakın bir doğrulukta tazelik hakkında fikir sahibi olabilirsiniz. Çok bilinen tuzlu suya bırakma yöntemi de bu mantıkla yapılır.



  
**Tarifler**  
*Burdan Yumurtalı Lezzetler*



## Mıkla

*Burdan Yumurtalı Lezzetler*



Fatih Sultan Mehmet dönemi yemeklerinden “yumurta lapası”, nam-ı diğer “Mıkla” hem sıcak hem de soğuk olarak tüketilebilir. Sofranızda kalanı dolapta bekletip, soğuk soğuk yerseniz de tadına doyamazsınız.

### **Malzemeler**

6 adet Burdan Yumurta  
Yarım çay bardağı zeytinyağı  
1 diş sarımsak  
1 kase süzme yoğurt  
Kaya tuzu  
Karabiber

### **Yapılışı**

Sarımsağı kaya tuzu ile ezip yoğurda katın. Yoğurt ve sarımsağı birkaç dakika çırpın. Zeytinyağını bir tavaya koyup üzerine Burdan Yumurtaları kırın. Tavayı ocağa koyup altını açın. Yumurtaları ara ara karıştırarak pişirin. Hazır olan yumurtayı yağıyla beraber yoğurda katın. Üzerine karabiberle servis edin. Dilerseniz soğuk da servis edebilirsiniz. Afiyet olsun...





## Yumurta Dürüm

*Burdan Yumurtalı Lezzetler*



Özellikle ülkemizde Güneydoğu Anadolu bölgesinde meşhur olan bir yumurta yemeğidir. Aşağıdaki tarife dilediğiniz ilaveleri ve eksiltmeleri yapabilirsiniz ama bir parça salçayı lavaşa muhakkak sürmelisiniz.

### **Malzemeler**

- 6 adet Burdan Yumurta
- 6 adet lavaş ekmeği
- Birkaç parça dilimlenmiş peynir
- 2 adet dilimlenmiş domates
- 3 adet yeşil biber
- Yarım demet taze nane
- Yarım demet maydanoz
- Yarım demet yeşil soğan
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- Karabiber
- Kaya tuzu

### **Yapılışı**

Burdan Yumurtaları katı olacak şekilde haşlayın. Yumurtalar haşlanınca soyun ve dörde bölün. Lavaşı tezgahın üzerine açın ve içine bir parça salça sürün. Daha sonra başta Burdan Yumurta olmak üzere tüm malzemeden içine koyun. Kaya tuzu ve karabiberi ekleyip servis edin.

Afiyet olsun...





## Brokoli Pie

*Burdan Yumurtalı Lezzetler*



Özellikle yumurtanın yemek hali içinde en güzel örneklerden biri, derseniz tüm sebzelerle de yapabilirsiniz. Tek kural sebzenizi önce biraz haşlamanız.

### **Malzemeler**

- 4 adet Burdan Yumurta
- 1 kase haşlanmış brokoli
- Yarım demet kıyılmış frenk ya da yeşil soğan
- Yarım çay bardağı süt
- 200 gr beyaz peynir
- 100 gr rende kaşar peyniri
- 2 yemek kaşığı galeta unu
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- Karabiber
- Kaya tuzu

### **Yapılışı**

Burdan Yumurtaları bir kaptan çırpın. Üzerine yeşil soğanı, galeta ununu, sütü ve beyaz peyniri ekleyin. Beyaz peyniri bir çatal yardımı ile gelişigüzel ezin ve hepsini beraber güzelce karıştırın. Bir fırın kabını zeytinyağı ile yağlayın. Üzerine brokolileri ilave edin. Brokolilere kaya tuzu ve karabiber ekleyin. Burdan Yumurtalı karışımı tepsiye boşaltın. En üste de rende kaşarı ekleyip 190 derece fırında üzeri kızarana kadar 15 dakika pişirip servis edin.

Afiyet olsun...







## Nohutlu Kavurmalı Yumurta

*Burdan Yumurtalı Lezzetler*



Osmanlı mutfağının önemli yumurta tariflerinden biri. Biz şimdilerde yumurtayı en fazla domates ve soğanla menemen olarak yesek de eskiden nohutlusu, kavurmalısı, patlıcanlısı, enginarlısı ve benzeri daha birçok çeşidi yapılırdı. Dolayısıyla burada evdeki malzemeler ve sizin yaratıcılığınız da önemli. Etlı ya da sade yapabilir, derseniz de bol yeşillikle servis edebilirsiniz.

### **Malzemeler**

- 4 adet Burdan Yumurta
- 100 gr. kavurma
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 yemek kaşığı tereyağ
- Karabiber
- Kaya tuzu

### **Yapılışı**

Soğanı yemeklik doğrayın. Bir tavada tereyağında kavurmayı hafifçe eritin. Daha sonra Burdan Yumurtaları ekleyip dilediğiniz ölçüde pişirin. Kaya tuzu ve Karabiberle servis edin.

Afiyet olsun...





## Közlenmiş Biberli Yumurta

*Burdan Yumurtalı Lezzetler*



Yumurtanın bambaşka bir tarifi, sadece sahanda yahut omlet olarak tüketsek de bakın bir parti ya da kokteyl için yumurtamız nasıl sunulmuş.

### **Malzemeler**

- 4 adet haşlanmış Burdan Yumurta
- 8 adet közlenmiş kırmızı biber
- Yarım demet frenk soğanı
- 4 yemek kaşığı krem peynir
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Karabiber
- Kaya tuzu

### **Yapılışı**

Haşlanmış Burdan Yumurtaları soyun ve 4'e bölün. Kırmızı biberleri uzunlamasına ikiye bölün. Kırmızı biberlerin ortasına krem peynir sürüp dilimlediğiniz yumurtaları yerleştirin. Üzerine kaya tuzu ve karabiber ekleyip bir rulo halinde sarın. Tüm yumurtalara aynı işlemi uygulayın. Frenk soğanlarını kaynar suya koyup çıkarın. Yumuşayan frenk soğanlarını bir ip gibi kullanarak biberlerin etrafına sarın. Hazırladığınız yumurtaları servis tabağına alın ve servis edin.

Afiyet olsun...





## Yumurtalı Çiğ Köfte

*Burdan Yumurtalı Lezzetler*



En az etli çiğ köfte kadar lezzetli bir ana yemek. Tarifi tereyağı ile versek de şayet bulursanız sade yağ ile yapın, lezzetine inanamayacaksınız.

### **Malzemeler**

- 5 adet Burdan Yumurta
- 3 yemek kaşığı tereyağ
- 1 su bardağı ince bulgur
- 1 adet kuru soğan
- Yarım demet maydanoz
- Yarım demet yeşil soğan
- 1 adet domates
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 2 yemek kaşığı isot ya da kırmızı pul biber

### **Yapılışı**

Domatesin kabuğunu soyun ve küp küp doğrayın. Soğanı incecik kıyın. Yeşillikleri ince ince kıyın. Bir tepsiye ince bulguru koyun ve üzerine küp doğradığınız domatesi, salçaları ve isotu ilave edip yoğurmaya başlayın. Bir kaseye su koyup yanınızda bulundurun ve yoğururken elinizi arada bir ıslatın. 15 dakika yoğurduktan sonra yeşillikleri ilave edin. Birkaç dakika daha yoğurup beklemeye alın. Bir tavanın içinde tereyağı eritin ve içine Burdan Yumurtaları kırın. Yumurtaları çok karıştırmadan sarı ve beyazı ayrı kalacak şekilde kavurun. Hazır olan yumurtaları yağı ile beraber çiğ köftenin üzerine ekleyin. Bir kaşık yardımı ile karıştırıp servis tabağına alın ve sıcak olarak servis edin.

Afiyet olsun...





## Yumurtalı Kiş

*Burdan Yumurtalı Lezzetler*



Bu tarifi tüm sebzelerle yapabilirsiniz. Yanı sıra dilerseniz içine sucuk da ilave edebilirsiniz.  
Evdeki her peynirle de çeşitlendirebilirsiniz.

### **Malzemeler**

- 4 adet Burdan Yumurta
- 3 adet milföy hamuru
- 200 gr beyaz peynir
- 1 kase domates
- Yarım su bardağı süt
- 1 yemek kaşığı galeta unu
- 1 tutam taze kekik
- Tuz
- Karabiber
- Zeytinyağı

### **Yapılışı**

Milföy hamurlarını üst üste koyup bir oklava yardımı ile açın. Hazır olan hamurunuzu bir tart kalıbına yayıp çatal yardımı ile delin. Yumurta, süt, galeta unu, beyaz peynir, kaya tuzu, karabiber ve zeytinyağını güzelce çırpın. Domatesleri ikiye kesip tart hamuruna yerleştirin. Üzerine taze kekikleri ilave edin. Son olarak harcı ilave edip 180 derece fırında 25 dakika pişirip servis edin.

Afiyet olsun...





## Semsek

*Burdan Yumurtalı Lezzetler*



Aslında bir nevi pide olan semsek, milföy hamuru ile kolayca yapabileceğiniz bir tuzlu tart yahut kiş haline gelebiliyor. Bu nefis harcı dilerseniz börek içi olarak kullanabilir yahut yufkalara sarıp fırınlatabilirsiniz.

### **Malzemeler**

- 4 adet Burdan Yumurta
- 4 adet milföy hamur
- 3 demet kıyılmış yeşil soğan
- Yarım demet kıyılmış maydanoz
- Yarım demet kıyılmış taze nane
- 250 gr küp doğranmış köy peyniri
- 1 çay kaşığı kuru nane
- Yarım çay bardağı zeytinyağı
- Karabiber
- Kaya tuzu

### **Yapılışı**

Zeytinyağını bir tavaya koyun, çok kızdırmadan yeşil soğanı ilave edin. Birkaç dakika soteledikten sonra maydanoz, taze nane, peynir ve Burdan Yumurtaları ekleyip altını kapatın. Kendi ısısında pişmeye bırakıp baharatları ekleyin. Harcınız dinlenirken milföyleri üst üste koyup bir merdane yardımıyla fırın kabınız büyüklüğünde açın. Fırın kabınızı yağlayıp milföyü yerleştirin ve bir çatal yardımıyla kabarmaması için gelişigüzel delin. Harcı yerleştirip 180 derece fırında 20 dakika pişirip servis edin.

Afiyet olsun...





## İspanaklı Pilavlı Yumurta

*Burdan Yumurtalı Lezzetler*



Özellikle evinizde akşamdan pilav kalmışsa bu pilavla yapacağınız en güzel tariflerden biri. Dilerseniz bir fırın kabıyla fırında, dilerseniz de tavada pişirebilirsiniz.

### **Malzemeler**

- 5 adet Burdan Yumurta
- 1 kase pilav
- 1 demet kıyılmış ıspanak
- Yarım demet kıyılmış dereotu
- 2 yemek kaşığı tereyağ
- Karabiber
- Kaya tuzu

### **Yapılışı**

Bir karıştırma kabının içinde yumurta, ıspanak, dereotu, pilav ve baharatları karıştırın. Fırın kabını tereyağı ile yağlayın ve kalan tereyağını ıspanaklı karışıma ilave edin. Hazır olan harcı fırın kabına yerleştirip 180 derece fırında 20 dakika pişirip servis edin.

Afiyet olsun...





## Burdan Yumurtalı Lor Köftesi

*Burdan Yumurtalı Lezzetler*



Mahmut Nedim bin Tosun'un eşsiz "Aşçıbaşı" kitabından ölçülendirilen yumurtalı lor köftesini dilerseniz fırında da pişirebilirsiniz. Ekmek arası yaparak da servis edebileceğiniz bu yumurtalı lor köftesi özellikle çocuklarınız için çok doğru ve sağlıklı bir fast food olacak. Mahmut Nedim bin Tosun kitabında, özellikle İstanköy ve Midilli adalarının küçük sepetler içindeki "lor"undan yapıldığı zaman daha nefis olacağını yazsa da ev yapımı lor peynirleriyle de eşsiz olacağı aşikar.

### **Malzemeler**

- 4 adet Burdan Yumurta
- 2 kase lor
- 2 adet yeşil kıyılmış yeşil soğan
- Yarım kase kıyılmış dereotu
- Yarım kase kıyılmış maydanoz
- 2 yemek kaşığı un
- Kızartma için yağ
- Karabiber
- Kaya tuzu

### **Yapılışı**

İki adet Burdan Yumurta'yı bir kaba kırın. İçine lor peyniri, kıyılmış yeşillikler, un, tuz ve karabiberi ilave ederek güzelce karıştırın. Diğer iki Burdan Yumurta'yı başka bir kasede çirpin. Tavaya kızartma yağını koyup altını açın. Hazırladığınız lor peynirli harçtan ceviz büyüklüğünde köfteler yapıp çırptığınız yumurtaya bulayıp kızgın yağda kızartın. Kızaran yumurta köftelerini yağın emmesi için bir kağıdın üzerinde bekletin. Hepsini beraber servis tabağına alıp servis edin.

Afiyet olsun...





## Çıtır Simitli Yumurta

*Burdan Yumurtalı Lezzetler*



Bayat ekmek ya da simitlerinizi değerlendirmeniz için en kolay tariflerden biri. Hem pazar kahvaltıları için hem de okuldan yeni dönen çocuklarınızın açlığını yatıştırmak için kolay, pratik ve nefis bir tarif.

### **Malzemeler**

- 2 adet Burdan Yumurta
- 2 adet bayat simit
- Bir tutam kıyılmış maydanoz
- 100 gr beyaz peynir
- 5 - 6 adet ince dilimli kiraz domates
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı

### **Yapılışı**

Simitleri dilim dilim kesin. Yumurta, peynir, maydanoz, domates ve zeytinyağını bir kaba alıp çatal yardımı ile gelişigüzel ezin. Harcı simitlerin üzerine yerleştirip simitleri bir fırın kabına dizin. 180 derecede 10 dakika pişirip servis edin.

Afiyet olsun...







## Ekmek İçinde Yumurta

*Burdan Yumurtalı Lezzetler*



Bu tarife hem çocuklarınız bayılacak hem de misafirleriniz şaşırarak. Hem pazar kahvaltılarında hem de gün ortasında sağlıklı bir hızlı yemek alternatifi. Tarifini sade olarak versek de siz ekmeklerin içine dilediğiniz harcı koyabilirsiniz.

### **Malzemeler**

- 3 adet Burdan Yumurta
- 3 adet hamburger ekmeği
- 3 dilim kaşar peyniri
- 3 tatlı kaşığı tereyağ

### **Yapılışı**

Ekmeklerin üstünü kesip içlerini güzelce çıkarın. Ekmeklerin içine tereyağını sürüp birer adet Burdan Yumurta kırın. Üzerlerine kaşarları örtüp ekmekleri 180 derece fırına sürün. Üzeri kızarana kadar 10 - 12 dakika pişirip servis edin.

Afiyet olsun...



## Avokadolu Yumurta

*Burdan Yumurtalı Lezzetler*



Avakadonun bağışıklık sistemini kuvvetlendirip yaşlanmayı yavaşlattığı bilinmektedir. Yumurtanın sağlığımıza yararı ise yazmakla bitmez. İşte bu iki yararlı besinden çok lezzetli bir tarif.

### **Malzemeler**

- 3 adet Burdan Yumurta
- 4 adet kızarmış tost ekmeği
- 1 adet avakado
- Yarım çay bardağı süt
- 2 yemek kaşığı krem peynir
- 1 tatlı kaşığı tereyağ
- Bir tutam dereotu
- Karabiber
- Kaya tuzu

### **Yapılışı**

Avokadoyu soyup çekirdeğini çıkarın. Dereotu, krem peynir, avokado ve biraz kaya tuzunu, doğrayıcı ve karıştırıcıda güzelce çekin. Yumurta ve sütü çırpıp tereyağında hafice karıştırarak pişirin. Kızarmış ekmeklere hazırladığınız avokado püresini sürün. Üzerlerine pişirdiğiniz yumurtayı eşit olarak paylaşarak servis edin.

Afiyet olsun...





## Pastırmalı Fırın Yumurta

*Burdan Yumurtalı Lezzetler*



Sadece pastırmalı değil peynirli, sucuklu ve diğer birçok çeşidini de yapabilirsiniz.

### **Malzemeler**

- 4 adet Burdan Yumurta
- 4 adet lavaş ekmeği
- 12 dilim pastırma
- 1 yemek kaşığı tatlı biber salçası
- 1 yemek kaşığı tereyağ

### **Yapılışı**

Tereyağı ve salçayı ekmeklerin üzerine sürün. Pastırmaları lavaşların kenarlarına gelecek şekilde dizin. Lavaşların ortasına yumurta kırıp fırın tepsisine koyun. 200 derece fırında yumurta istediğiniz kıvama gelene kadar pişirip servis edin.

Afiyet olsun...





## Pancake

*Burdan Yumurtalı Lezzetler*



Özellikle dünya mutfağında en çok tüketilen kahvaltı ürünlerinin başında gelen pancake, aslında günün her saatinde yenebilecek hafif bir tatlı. Servis için akçaağacı şurubu bulamazsanız bal, reçel yahut erimiş çikolata ile de servis edebilirsiniz.

### **Malzemeler**

- 2 adet Burdan Yumurta
- 300 ml süt
- 190 gr un
- 45 gr erimiş tereyağ
- 10 gr pudra şekeri
- 1 paket kabartma tozu
- 4 gr tuz

### **Servis İçin**

- Akçaağaç şurubu
- Böğürtlen

### **Yapılışı**

Tüm malzemeyi bir kaptan çırpın. Yanmaz bir tavada yarım kepçe olacak şekilde önlü arkalı pişirin. Pişirdiğiniz pancakelerden birkaç tanesini servis tabağına üst üste koyun. Üzerine böğürtlenleri ekleyip akçaağaç şurubu ilave ederek servis edin.

Afiyet olsun...





## Poş Yumurta

*Burdan Yumurtalı Lezzetler*



Yapılması çok zor olduğu düşünülse de bir çırpma teliyle mükemmel bir Poş Yumurta yapabilirsiniz.

### **Malzemeler**

- 1 adet Burdan Yumurta
- 2 dilim kızarmış ekme
- 1 yemek kaşığı labne peyniri
- 2 yemek kaşığı sirke
- 1 tatlı kaşığı kaya tuz
- Kiraz domates
- Frenk soğanı

### **Yapılışı**

Derin bir tencerenin içine yarıya kadar su koyun. Üzerine tuzu ve sirkeyi ekleyip kaynamaya bırakın. Kaynamaya başlayınca bir çırpıcı yardımıyla hızlı bir şekilde çirpin ve tam ortasına yumurtayı kırın. Yumurta önce dağılsa bile daha sonra toplanacak ve pişmeye başlayacaktır. Nasıl pişmiş isterseniz elinizle kontrol edip o kadar pişirin. Yumurta pişerken ekmeklerin arasına peyniri sürün. Pişen yumurtayı bir havlu kağıt üzerine alın. Suyunu çekince ekmeğin üzerine yerleştirin. Kiraz domates ve frenk soğanı ile servis edin.

Afiyet olsun...





## Yumurtalı Patates Salatası

*Burdan Yumurtalı Lezzetler*



Patates salatasının en lezzetli tariflerinden biri. Siz derseniz kornişon turşu, taze nane ve kiraz domatesler de ekleyebilirsiniz.

### **Malzemeler**

- 4 adet haşlanmış Burdan Yumurta
- 4 adet haşlanmış patates
- 1 kase süzme yoğurt
- 2 yemek kaşığı mayonez
- Yarım demet kıyılmış dereotu
- Yarım demet kıyılmış yeşil soğan
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- Karabiber
- Kaya tuzu

### **Yapılışı**

Patatesleri soyun ve yayvan bir servis tabağının altına serin. Üzerine soyduğunuz ve dilimlediğiniz Burdan Yumurtaları yerleştirin. Başka bir kapta yoğurt ve mayonezi çırpın. Sosu Burdan Yumurtaların üzerine dökün. En üste yeşillikleri, zeytinyağını, tuzu, karabiberi ekleyin ve servis edin. Dilerseniz beraberce karıştırarak da servis edebilirsiniz.

Afiyet olsun...





## Yumurta Piyazı

*Burdan Yumurtalı Lezzetler*



Özellikle kahvaltı için yapabileceğiniz bir tarif. Dilerseniz lavaş ekmekle servis edip küçük dürümler halinde de sunabilirsiniz.

### **Malzemeler**

- 4 adet haşlanmış Burdan Yumurta
- 3 adet domates
- ½ adet kuru soğan
- 1/2 demet kıyılmış maydanoz
- 1 adet yeşil biber
- 1 adet kırmızı biber
- 1 limonun suyu
- 5 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı pul biber
- Kaya tuz

### **Yapılışı**

Domatesleri soyun ve küp küp doğrayıp servis tabağının altına yerleştirin. Haşlanmış Burdan Yumurtaları elle piyazlık doğrayarak domateslerin üzerine ekleyin. Biberleri doğrayıp piyaza ekleyin. Soğanı piyazlık doğrayıp tuz, pul biber ve maydanozla karıştırın ve piyazın üzerine yerleştirin. Piyaza zeytinyağı ve limon suyunu ekleyip servis edin.

Afiyet olsun...





## Patatesli Fırın Yumurta

*Burdan Yumurtalı Lezzetler*



Hem keyifli pazar kahvaltılarında hem de özel akşam davetlerinde hazırlayabileceğiniz, sofranıza renk katacak sıcak ve lezzetli bir tarif. Özellikle çocuklar bu tarife bayılacak.

### **Malzemeler**

- 4 adet Burdan Yumurta
- 2 adet haşlanmış patates
- Yarım su bardağı rende kaşar peyniri
- 1 tatlı kaşığı tereyağ
- Yarım çay kaşığı kimyon
- Kaya tuzu

### **Yapılışı**

Haşlanmış patatesleri kabuklarını soymadan ortadan ikiye bölün. Bir karıştırma kabına patateslerin içini kabuğunu zedelemeyen çıkarıp koyun. Patates içlerine tereyağı, kaya tuzu, kimyon ve peyniri ekleyip güzelce harmanlayın. Hazırlanan patates harcını patateslerin içine ortası boşluk kalacak şekilde yerleştirin. Ortalarına birer adet Burdan Yumurta kırarak 180 derece fırında 15 dakika pişirip servis edin.

Afiyet olsun...







## Yumurtalı Lokma

*Burdan Yumurtalı Lezzetler*



Aslında çok eskilerde bu tarif, pekmez ve bal kullanılarak yapılıyordu. Bayat simit ve ekmekleri değerlendirmenin yanı sıra çocukların çok beğeneceği bir tarif olması itibari ile de size çikolatalı halini veriyoruz.

### **Malzemeler**

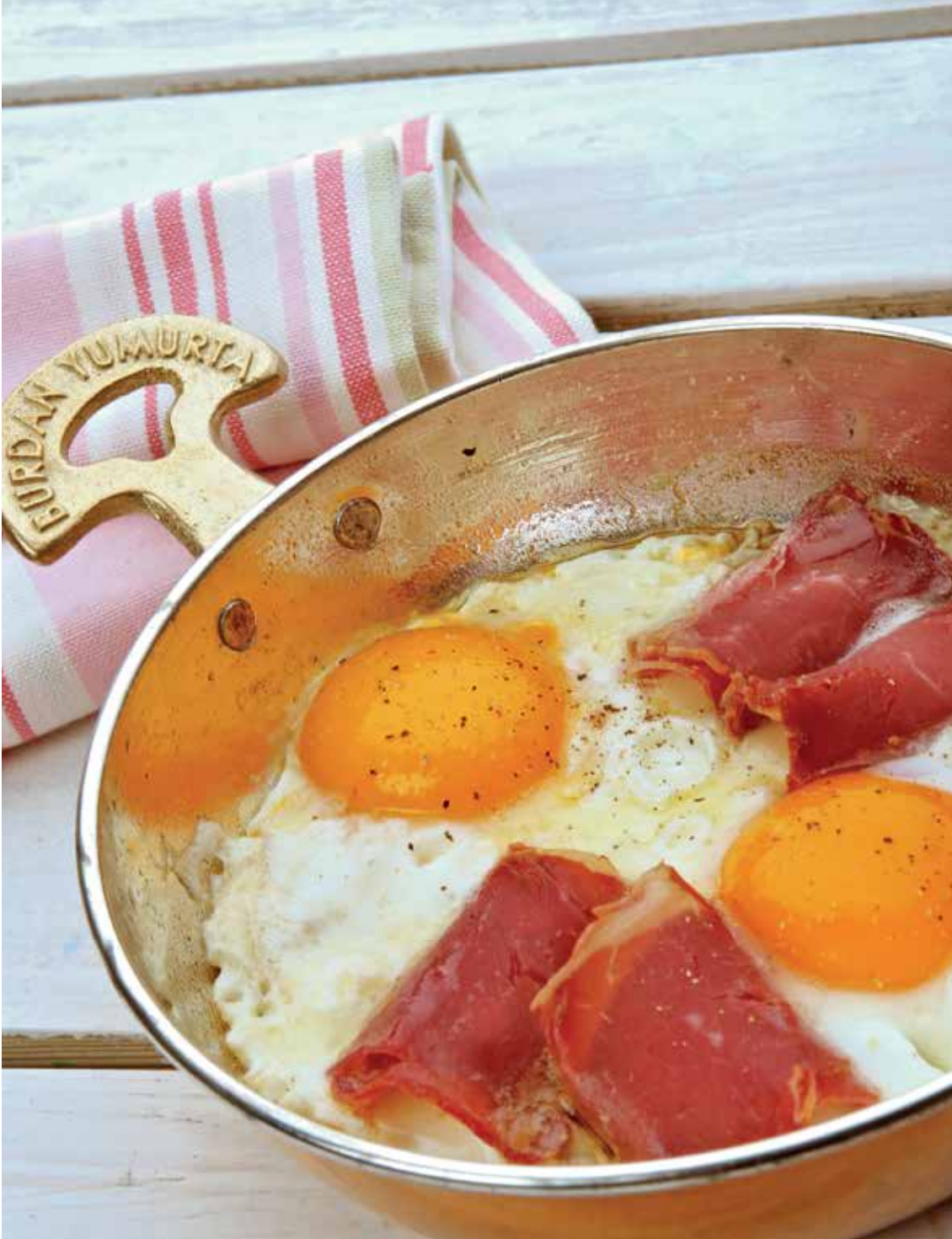
- 2 adet Burdan Yumurta
- 2 adet bayat simit
- Kızartma için yağ
- ½ rulo kaymak
- ½ kase kahvaltılık çikolata
- Kürdan

### **Yapılışı**

Simitleri bir kabın içinde elinizle ufalayın. Üzerine Burdan Yumurtaları kırıp bir hamur haline getirin. Bu hamurdan ufak toplar yuvarlayın ve yağda kızartın. Dilerseniz fırında da kızartabilirsiniz. Kızaran bu simit lokmalarını peçete üzerine alın. Servis tabağının altına kaymağı sürün. Kürdana sapladığınız lokmaları kahvaltılık çikolataya batırıp kaymakların üzerinde servis edin

Afiyet olsun...





## Pastımalı Peynirli Sahanda Yumurta

*Burdan Yumurtalı Lezzetler*



Pazar kahvaltıları için güzel bir sunum, derseniz pastırmayı peynir ve domatesle de sarabilirsiniz. Ya da pastırmayı minik çöp şişlere takarak pişirip servis edebilirsiniz.

### **Malzemeler**

- 2 adet Burdan Yumurta
- 4 dilim kaşar peynir
- 4 dilim pastırma
- 1 tatlı kaşığı tereyağ

### **Yapılışı**

Pastırmaların üzerine peynirleri koyarak bir rulo haline getirin. Tereyağını tavada eritip içine peynir koyduğumuz pastırmaları ekleyin. Üstüne Burdan Yumurtaları kırıp dilediğiniz şekilde pişirerek servis edin.

Afiyet olsun...





## Yumurtalı Peynirli Sufle

*Burdan Yumurtalı Lezzetler*



Tüm peynir çeşitleri ile yapabileceğiniz bu sufle için derseniz kırntı peynirlerinizi yahut birkaç farklı peyniri de bir arada kullanabilirsiniz.

### **Malzemeler**

- 1 adet Burdan Yumurta
- 100 gr beyaz peynir
- 8 adet kiraz domates
- 1 tutam taze kekik
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı

### **Yapılışı**

Bir güveç kabına peyniri yerleştirin. Üzerine ikiye böldüğünüz kiraz domatesleri ilave edin. Yumurtayı maydanoz, kaya tuzu ve zeytinyağı ile çırpın. Güvece ekleyip 180 derecede, 15 dakika pişirip servis edin.

Afiyet olsun...





## Spagetti Karbonare

*Burdan Yumurtalı Lezzetler*



İtalyan lezzetine "Burdan" yorumu. Kısa sürede favori yemeklerinizden biri haline gelecek bu Avrupai lezzete sofralarınızda yer açın. İsteğe göre üzerine taze karabiber ve fesleğen ekleyerek servis edebilirsiniz.

### **Malzemeler**

- 2 adet Burdan Yumurta sarısı
- 1 kase haşlanmış spagetti
- 2 dilim ince dilimlenmiş jambon
- 4 yemek kaşığı tereyağ
- 1 yemek kaşığı krema
- Karabiber
- Kaya tuzu

### **Yapılışı**

Bir tavaya yağı, kremayı ve jambonları ekleyin ve beraberce 1 dakika pişirin. Üzerine spagetti, karabiberi ve kaya tuzunu ilave edip güzelce harmanlayın. Servis esnasına yakın Burdan Yumurta sarılarını ekleyip altını kapatın. Bir spagetti çatalı ile servis tabağına yerleştirip servis edin.

Afiyet olsun...





## Burdan Yumurtalı Fırın Kabak

*Burdan Yumurtalı Lezzetler*



Yumurtanın en güzel tariflerinden biri. Özellikle bol yeşillikli hali çok lezzetli oluyor. Siz evdeki malzemelerle tarifinizi kendiniz de yaratabilirsiniz ama kabak ve dereotu olmazsa olmaz.

### **Malzemeler**

- 5 adet Burdan Yumurta
- 2 adet kabak
- 100 gr rende beyaz peynir
- 100 gr rende kaşar peynir
- 2 adet kıyılmış yeşil soğan
- 1/3 demet kıyılmış maydanoz
- 1/3 demet kıyılmış dereotu
- 2 yemek kaşığı galeta unu
- Yarım su bardağı süt
- 5 yemek kaşığı zeytinyağı
- Karabiber
- Kaya tuzu

### **Yapılışı**

Kabak hariç tüm malzemeyi bir kaba koyun ve güzelce harmanlayın. Kabakları pul pul doğrayın. Bir fırın kabını yağlayarak harcı içine boşaltın. Üzerine kabakları sıra halinde yerleştirin. 170 derece fırında, 30 dakika pişirip servis edin.

Afiyet olsun...





## Tatlı Suşi

*Burdan Yumurtalı Lezzetler*



Çikolata, muz ve yumurtanın eşsiz uyumu. Sunumu ile bambaşka olan enfes bir tatlı. Dilerseniz tabakların yanına birer top dondurma da ekleyerek tadını uçurabilirsiniz.

### **Malzemeler**

- 2 adet Burdan Yumurta
- 200 gr un
- 250 ml süt
- 1 yemek kaşığı şeker
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet vanilya çubuğu
- Bir fiske kaya tuzu

### **Servis için**

- Muz
- Çikolata sosu

### **Yapılışı**

Vanilya çubuğunun içini alın ve bir kaba koyun. Burdan Yumurta, zeytinyağı, un, süt, şeker ve tuzu ekleyip güzelce çırpın. Bu krep harcını birer kepece olarak tavada teker teker önlü arkalı pişirin. Krepleri muzlara sarın ve dilimleyerek servis tabağına alın. Üzerine çikolata sosu dökerek servis edin.

Afiyet olsun...





## Burdan Yumurtalı Kanepeler

*Burdan Yumurtalı Lezzetler*



Tam bir parti atıştırmalığı. Dilerseniz beş çaylarında, dilerseniz özel günlerinizde yumurta ile yapabileceğiniz en şık tariflerden biri. Üstelik çeşidini artırmak da tamamen sizin elinizde.

### **Malzemeler**

- 6 adet haşlanmış Burdan Yumurta
- 1 tatlı kaşığı hardal
- 1 yemek kaşığı mayonez
- 1 yemek kaşığı kıyılmış dereotu
- 1 yemek kaşığı kapari
- 1 yemek kaşığı doğranmış salata turşusu
- Birkaç dilim pastırma
- Kaya tuzu

### **Yapılışı**

Haşlanmış Burdan Yumurtaları ortadan ikiye kesin ve sarılarını bir kaba çıkarn. Sarılarına mayonez, kaya tuzu ve hardalı ekleyip güzelce çirpin ve pürüzsüz bir kıvama getirin. Hazırladığınız bu içi bir sıkma torbası yardımı ile Burdan Yumurtaların içine sıkın. Daha sonra kapari, pastırma, dereotu, salatalık turşusu ve istediğiniz malzemelerle Burdan Yumurtalarınızı süsleyip servis edin.

Afiyet olsun...





## Güveçte Mantarlı Yumurta

*Burdan Yumurtalı Lezzetler*



Özellikle akşam yemekleri için nefis bir ara sıcak tarifi. Dilerseniz ufak güveçlerde porsiyon porsiyon, dilerseniz de yayvan güveçlerde masanızın tam ortasına servis edebilirsiniz.

### **Malzemeler**

- 3 adet Burdan Yumurta
- 8 - 10 adet mantar
- 1/3 demet kıyılmış maydanoz
- 100 gr rendelenmiş eski kaşar peyniri
- 2 yemek kaşığı tereyağ
- Yarım çay bardağı süt
- Karabiber
- Kaya tuzu

### **Yapılışı**

Mantarların uçlarını alın ve bir güveç kabına yerleştirin. Kalan tüm malzemeyi bir kaptaki hafifçe çirpin ve mantarların üzerine dökün. 180 derece fırında, 25 dakika pişirip servis edin.

Afiyet olsun...







## Güveçte Pastırmalı Yumurta

*Burdan Yumurtalı Lezzetler*



Güveç ve yumurta ayrılmaz bir ikili. Çoğu zaman yumurta için sahanı tercih etsek de güvecin lezzeti de bambaşka. Aşağıdaki tariftten yola çıkarak dilediğiniz yumurta güvecini hazırlayabilirsiniz.

### **Malzemeler**

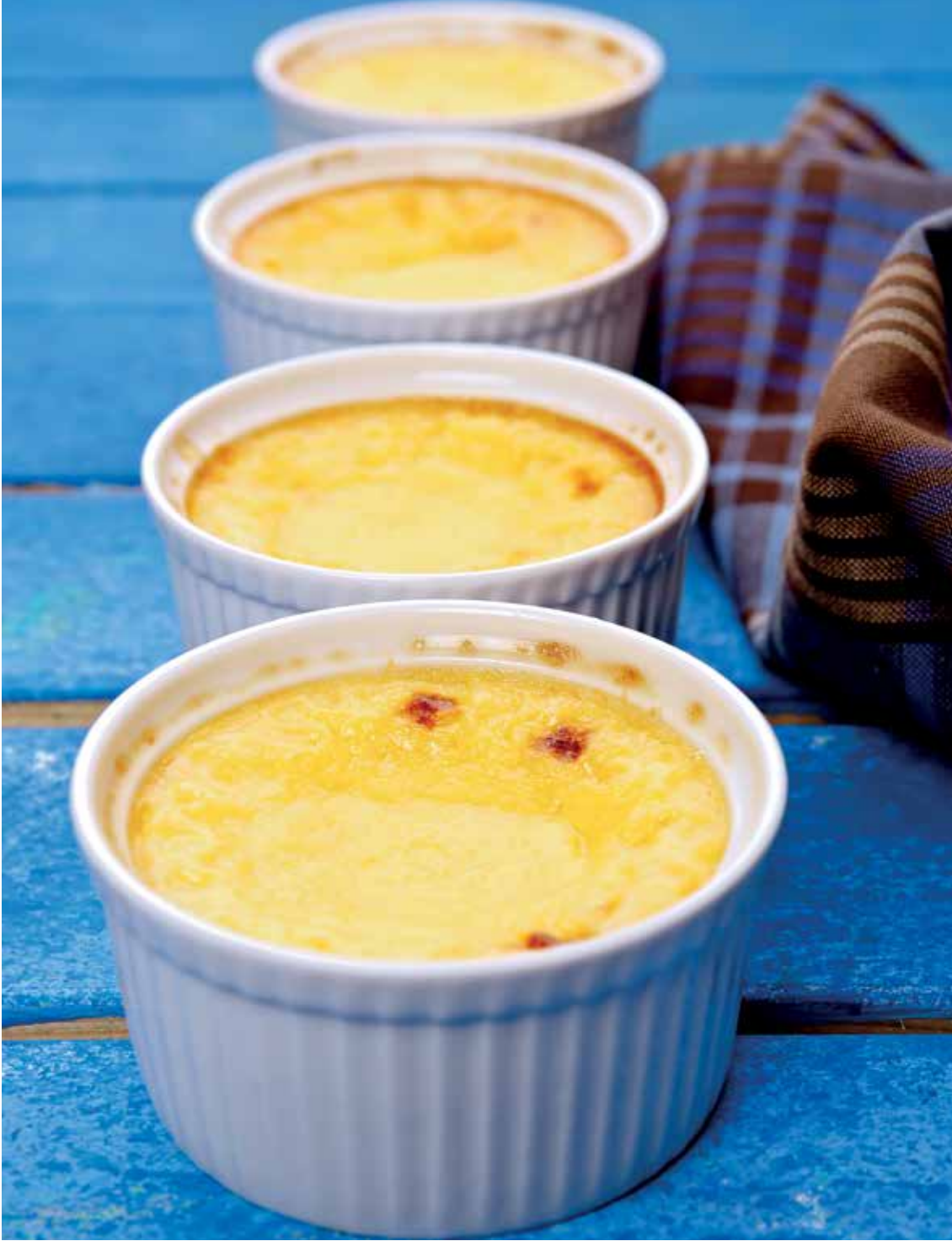
- 2 adet Burdan Yumurta
- 1 adet tost ekmeği
- 50 gr beyaz peynir
- 3 dilim pastırma
- Yarım adet kırmızı biber
- Yarım adet yeşil biber
- 1 adet kıyılmış taze soğan
- 1 tatlı kaşığı tereyağ
- Karabiber

### **Yapılışı**

Tereyağını güvecin altına sürün. Üzerine gelişi güzel ezdiğiniz peyniri, ince doğradığınız biberleri ve yeşil soğanı ekleyin. Pastırmaları ilave edin. Burdan Yumurta'yı kırıp, güvecin yanına ikiye böldüğünüz tost ekmeğini koyun. 170 derece fırında, 15 dakika pişirip servis edin.

Afiyet olsun...





## Kaymaçına

*Burdan Yumurtalı Lezzetler*



Kaymaçına Batı Trakya mutfağından Bursa mutfağına göçlerle gelmiş ama artık Bursa evlerinde de yapılan bir tatlıdır.

### **Malzemeler**

7 adet Burdan Yumurta  
1 kilo süt  
2 su bardağı şeker

### **Yapılışı**

Burdan Yumurtaların hepsini şekerle köpük köpük olana kadar çırpın. Sütü ilave edin ve çırpıma bir müddet daha devam edin. Pişirmek için tercihen cam bir kaba koyun. Benmari usulü 170 derecede, 45 dakika pişirildikten sonra soğutup servis edin.

Afiyet olsun...



## Reçelli Kaygana

*Burdan Yumurtalı Lezzetler*



Omletlerimizi hep tuzlu yesek de aslında Osmanlı mutfağında hatta dünya mutfağında da birçok reçelli, ballı tarifi var. Sizlere Osmanlı mutfağından enfes bir reçelli kaygana tarifi veriyoruz.

### **Malzemeler**

- 4 adet Burdan Yumurta
- Yarım çay bardağı süt
- 1 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı tereyağ
- 4 yemek kaşığı ahududu reçeli ya da herhangi bir reçel
- 1 tatlı kaşığı pudra şekeri

### **Yapılışı**

Bir karıştırma kabına Burdan Yumurtaları kırın. Üzerine un ve sütü ilave edip iyice çırpın. Geniş bir tavada tereyağını eritip Burdan yumurtalı karışımı üzerine ekleyin. Altını ve üstünü çevirerek pişirin. Piştikten sonra yumurtanızı bir tahtanın üzerine alın ve ortasına üç yemek kaşığı reçel koyun. Önce ikiye yarım daire şeklinde sonra bir kez daha ikiye katlayıp servis tabağına alın.

Üzerine kalan reçeli ekleyip pudra şekerini eleyin ve servis edin.

Afiyet olsun...





## Ölçü Cetveli

*Burdan Yumurtalı Lezzetler*



MALZEMELER	ÖLÇÜLER
1 su bardağı su	200 ml
1 su bardağı süt	200 ml
1 su bardağı pekmez	250 gr
1 su bardağı zeytinyağı	200 ml
1 kase süzme yoğurt	250 gr
1 su bardağı un	100 gr
1 su bardağı toz şeker	150 gr
1 su bardağı pirinç	150 gr
1 su bardağı bulgur	150 gr
1 su bardağı fasulye	150 gr
1 su bardağı mercimek	150 gr
1 yemek kaşığı arpa şehriye	25 gr
1 yemek kaşığı tereyağ	25 gr
1 yemek kaşığı zeytinyağı	20 ml
1 yemek kaşığı salça	25 gr
1 yemek kaşığı un	25 gr
1 yemek kaşığı şeker	30 gr
1 çay kaşığı tuz	10 gr
1 çay kaşığı baharat	5 gr



# Ömür Akkor

*Burdan Yumurtalı Lezzetler*



Kilis doğumludur, Uludağ Üniversitesi İ.İ.B.F'si İktisat bölümü mezunudur. Halen Anadolu Üniversitesi "kültürel miras ve turizm" bölümünde ikinci üniversitesini okumaktadır. Türkiye'nin yerel mutfakları ve unutulmuş yemekleri üzerine araştırma yapan Akkor bu amaçla 71 il ve yüzlerce ilçe gezerek şehir şehir kayıt tutmaktadır. Halen ulusal ölçekli TV'lerde programlar yapmakta yanı sıra yine ulusal ölçekli dergilerde yemek kültürü ve seyahat yazıları yazmaktadır.

## Kitapları

**Bursa Mutfağı** 2009

*Gourmand Cookbook Awards Best Local Cuisine Book in Turkey 2009*

**Selçuklu Mutfağı** 2012

*Gourmand Cookbook Awards Best Culinary History Book in the World 2012*

**Osmanlı'dan Günümüze Yumurtalı Tarifler** 2012

*Gourmand Cookbook Awards Best Corporate Cookbook in Turkey 2012*

**Mutfaktan Güzel Kokular Geliyor** 2013

*Türkiye'nin ilk braille alfabeli görme engelli yemek kitabı*

**Anadolu'nun Eski Tadı** 2013

*Gourmand Cookbook Awards Best Corporate Cookbook in Turkey 2013*

**Alafranga Yumurta Tarifleri** 2014

**Anatolia Kuche** 2013