



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇEŞİTLİ ORDÖVRLER

Genellikle, çok çeşitleri vardır. Kafes gibi konmuş ançuez filetoları, yumurta dilimleri maydonoz, soğan vs. garnitürleri.

Bütün olarak bırakılan mayonezle hazırlanmış şekli.

Ringa balığı, filetosu, tuzlu ringa, zeytinyağma yatırılmış uskumru, zeytinyağında domatesli, sirkeli sarımsaklı salçalı sardelya, mayonezli balıklar, içleri kesilmiş doldurulmuş yumurtalar, jöle ile örtülmüş mayonez üzerine dizilmiş yumurtalar vs.

Sebze salataları, örneğin : Pancar turşusu, kereviz, jülyen tarzında kesilmiş elma, mayonezle hazırlanmış, gayet ince kıyılmış kırmızı ve beyaz lahana, hıyar hindiba, domates, kırmızı veya siyah turp, karışık sebze salatasıyla birlikte, jülyen tarzında kesilmiş havuç, ançuez filetosu mayonezli, bezelye, patates, şalgam, haşlanmış yeşil fasulye, mantar mayonezli, patates vs. Ordövrler için sebzelerin hazırlanış şekilleri :

Sebzeleri çeşitli boylarda kesiniz^ Mantar, soğan, kereviz, pra-sa, enginar kökü, Hindibağ, yeşil biber, havuç v.s.

Kesilen sebzeleri yıkayınız.

Yıkadıktan sonra haşlayınız.

Soğuduktan sonra hazırlanan şu salçaya yatırınız. (2 litre su, 1/2 litre zeytinyağ/2-3 limon suyu, 1-2 tane karabiber, 1 sap kekik, 2 defne yaprağı, bu salçayı önce 10 dakika pişiriniz.

Yukarıda hazırlanan sebzelerle beraber bir iki taşım pişiriniz.

Çeşitli tuzlu et salataları:

Dil, salam, İtalyan salamı (mortadelle), çeşitli kümes hayvanları, av hayvanları etleri, kaz göğsü v.s.

Çeşitli kanape ve tartinler (kızarmış ekmekler).

Kanape çeşitleri, ekmek dilimleri önce yağda veya ızgarada ıtıztılır sonra çeşitli şekillerde süslenir: Ançuez, füme balık di-imleri, ringa filetoları, katı pişmiş yumurta, jambon, dil, salam, irzu edilirse ekmekler kızartılmadanda süsler yapılabilir, zevkle ızırlanan süsler jöleyle parlatılır.

Et Salataları:

Sığır, sığır başı sucuk, jülyen tarzında kesilmiş tavuk etleri, çeşitli balıklar.

Zengin Ordövrler:

Pahalı yiyecek maddeleriyle süslenmiş çeşitli ordövrler, örneğin: Füme som balığı, alabalık, kurutulmuş etler, kaz ciğeri, havyar v.s. gibi.

Sıcak Ordövrler:

Bu ordövrler sıcak yeneceğinden son dakikada hazırlanmalıdır. Temiz bir peçete veya hususi kâğıt bulunan bir tabağa dizilir tabak bir demet maydonozla süslenir.

Sıcak ordövrlerden bir kaç çeşit:

Küçük börekler. Küçük volovanlar, Süprem salçasıyla hazırlanmış tavuk eti. Dana veya tavuk köfteleri, dana beyni veya dili

Barketler:

(Kayık şeklinde küçük tortalardır.) Dip kısımları özellikle milföy hamuru artıklarıyla kaplanmış boş olarak pişirilir. Bunu hazırlarken hamurun fazla kabarmaması için, hamur ortasını ağırlık vermesi yönünden nohut veya fasulye taneleri atıp hamur piştikten sonra çıkarmalıdır.

Etili sebzeli börekler:

Bunlar yarı milföy hamuru artıklarıyla yapılır. Hamur ince olarak açılır, bisküvi kalıplarıyla kesilir, ortalarına av eti, tavuk eti, balık eti v.s. den yapılmış bir karışım konur etrafları hafifçe ıslatılır ve ikiye katlanır. Bu küçük börekler taze galeta tozuna balanıp yağda kızartılır, arzu edilirse fırında pişirilir.

Kibrit çöpleri: (les allumettes).

Bunlar milföy hamurunun kesilmiş dörtgenleridir. İçlerine uzun peynir parçaları ançuez veya jambon dilimleri konur. Yarı milföy hamurunu merdane ile ince açmalı, 10 santim genişliğinde şeritler kesmeli, üzerlerine çalkalanmış yumurta sürmeli, sonra muntazam sıralar halinde ançuez fileleri, peynir veya jambon dilimleri dizilip hepsinin üstü aynı boy ve kalınlıkta diğer hamur tabakasıyla kaplanmalıdır. Bu yufkalardan bıçakla dörtgenler kesilir ve üzerlerine çalkalanmış yumurta sürülür çubuklar halinde fırında pişirilir.

Şiş Kebaplar:

Şiş kebablarını hazırlarken, şişin üzerine bir et, bir yağ parçası, nane ve domates lifleri ve defne yaprakları

sırasıyla dizilir. Bu etler (dana veya koyun, kuzu vs.) den olur.
Yakanda saydığımız maddelerle birlikte paslanmaz madeni bir şişe veya sadece bir kürdan üzerine geçirilir.
Izgarada pişirilir.

Küçük Köfteler:

Köfte hamuru yapılır (Dana kıyma, bayat ekmek içi, yumurta, kıyılmış maydonoz, tuz, karabiber) beraberce yoğrulur, yuvarlak köfteler yapılır. Bu ordövrler sıcak, fakat yanlarında ketçaplı, veya biberli salçalarla servis edilir.

Tost ve Kanapeler:

Tost ekmekleri, çeşitli şekillerde kesilip, fırınlanır veya kızartılır kanapeler için hazırlanmış içlerle süslenir.

Sardalyeli Kanapeler:

Kanapeleri sardelya fileleriyle örtmeli, üzerlerine yumurtayla sulandırılmış hardalı sürmeli, ufalanmış bayat ekmekiçi serpmeli ve üzerine erimiş tereyağı gezdirmeli. Hafif fırında çok az pambeleştirmeli.

Küçük Tartlar:

Küçük tartlar, (barketler) gibi hazırlanır, aynı şekilde, süslenir.