HÜKÜMRAN AYŞE TÜTER

İstanbul Boğaziçi doğumluyum. Üsküdar Kız Kolejinden sonra Cağaloğlu Meslek Okulunda yemek pişirme ve pasta eğitimi aldım. 1996 yılında *Sofra* dergisinin açtığı yemek yarışmasında Türkiye birincisi oldum. Birçok yarışmada dereceye girdim, Türkiye'yi yurtdışında temsil ettim.

Türk televizyonlarında canlı yayında bizzat yemek yapan ilk bayan olma şerefine nail olup yeni bir tecrübe ve sektör oluşturdum. Yıllardır televizyon kanallarında yaptığım yemek çeşitlerini hiç tekrarlamadan binlerce tür ağız tadını seyirciye sunma mutluluğuna eriştim.

Samanyolu TV, ATV, Kanal D, TV 8, Türkmax, Kanaltürk, Cine 5 kanallarında programlar yaptım ve halen A Haber TV'de program yapmaktayım. *Sabah* ve *Vatan* gazetelerinde yemek köşesi, yemek ekleri hazırladım. Mutfak kültürünü arttırma yönünde sayısız atölye, workshop, seminer düzenledim. Bugüne kadar beş kitap yayımladım: *Mutfağımızdaki Bereket*; *Ramazan Bereketi*; *Mutfakta 4 Mevsim*; *Çay Keyfi*; *Pratik Mutfak*.

Televizyon programlarında yaptığım ve kitaplarımda tarif ettiğim yemekler ucuza mal olan, çabuk hazırlanan ve sağlıklı yemek çeşitleridir. Böylece aile bütçesi zorlanmıyor, çalışan hanımlarımız zaman kaybetmiyor ve insanlarımız sağlıklarını korumuş oluyor.

Kitaplarımı okuyan, beni izleyen bütün dost insanlara ve saygıdeğer hanımefendilere saygı ve sevgilerimi sunarım. Her türlü mutluluğun onların olmasını dilerim. Damağınızdan tat, yüreğinizden sevgi eksik olmasın.

Saygı ve sevgilerimle

tanpdf.com

Ev Yemekleri
© 2014, ALFA Basım Yayım Dağıtım San. ve Tic. Ltd. Şti.

Kitabın tüm yayın hakları Alfa Basım Yayım Dağıtım San. ve Tic. Ltd. Şti.'ne aittir.
Tanıtım amacıyla, kaynak göstermek şartıyla yapılacak kısa alıntılar dışında hiçbir yöntemle çoğaltılamaz.

Yayıncı ve Genel Yayın Yönetmeni M. Faruk Bayrak
Genel Müdür Vedat Bayrak
Yayın Yönetmeni Mustafa Küpüşoğlu
Kapak Tasarımı Elif Çepikkurt
Sayfa Tasarımı Yavuz Karakaş
Yayına Hazırlayan Can Aslan - Behice Yağcı

ISBN 978-605-106-897-8
1. Basım: Temmuz 2014

tamadres.com

Baskı ve Cilt
Melisa Matbaacılık
Çiftehavuzlar Yolu Acar Sanayi Sitesi No: 8 Bayrampaşa-İstanbul
Tel: 0(212) 674 97 23 Faks: 0(212) 674 97 29
Sertifika no: 12088

Alfa Basım Yayım Dağıtım San. ve Tic. Ltd. Şti.
Ticarethane Sokak No: 53 34410 Cağaloğlu-İstanbul
Tel: 0(212) 511 53 03 (pbx) Faks: 0(212) 519 33 00
www.alfakitap.com - info@alfakitap.com
Sertifika no: 10905

AYŞE TÜTER

ev yemekleri

593
lezzetli tarif

tamadres.com

ALFA® | YEMEK

İÇİNDEKİ

ÇORBALAR

Arabaşı Çorbası 16
Bademli Mantar Çorbası 16
Damla Sakızlı Domates Çorbası 17
Düğün Çorbası 17
Gendüme Çorbası 18
Gulaş Çorbası 18
Gündoğdu Çorbası 19
Kazdağı Çorbası 19
Maydonoz Çorbası 20
Paça Çorbası 20
Roka Çorbası 21
Sarımsak Çorbası 21
Sebze Çorbası 22
Sultan Mahmut Çorbası 22
Süleymaniye Çorbası 23
Yedikardeş Çorbası 23
Yeşil Domates Çorbası 24

ET YEMEKLERİ

Acem (Arzuman) Köftesi 26
Armut Kebabı 26
Armut Köftesi 27
Arnavut Ciğeri 27
Beykoz Kebabı 28
Buğu Kebabı 28
Dağ Köftesi 29
Elbasan Tava 29
Etli Enginar 30
Fırında Etli Dolma 30
Hacı Paşa Kebabı 31
Hanibana 31
Hasan Paşa Köftesi 32
Kabak Yarma Dolma 32
Köfteli Çılbır (Yanya Usulü) 33
Pasta Köfte 33
Tas Kebablı Pay 34
Tekke Kebabı 34
Terbiyeli Kuzu İncik 35
Turtata (Maraş Yemeği) 35
Zülbiye (Konya/Akşehir) 36
Kapadokya Köftesi 36
Pazı Sarma 37

tamadres.com

LER

TAVUK YEMEKLERİ 38

Altın Yumurtlayan Tavuk 40
Avcı Usulü Tavuk 40
Canciğer Tavuk 41
Cenk'in Tavuk Dolması (Cenk Eren Tarifi) 41
Çıt Çıt Tavuk 42
Damat Paçası 42
Dondurulmuş Hindi Butu 43
Düdüklü Tavuk 43
Fırında Cevizli Tavuk Köftesi 44
Girit Usulü Çullama 44
Hacı Baba Kebabı 45
Harman Kebabı 45
Hint Usulü Tavuk 46
Ispanaklı Tavuk Suflesi 46
Mahmudiyye 47
Mansaf 47
Piliçli ve Peynirli Ziyafet 48
Rumeli Paçası 48
Simitli Yahni 49
Şehriyeli Piliç Kapama 49
Şipsi Paste (Kuzey Kafkasya) 50
Tantana (Hamurlu Hindi Haşlaması) 50
Tarhana ve Fıstıkla Doldurulmuş Tavuk 51
Tavuk Kalça Dolma 51
Tavuk Keki 52
Tavuk Küpü 52
Tavuklu Mutancana 53
Bahçıvan Sandalı 53

BALIKLAR 54

Balık Kroket 56
Balık Köftesi 56
Kılıç Balığı Yahnisi 57
Levrek Beylerbeyi 57
Marina Edilmiş Palamut 58
Palamut Pilaki 58
Safranlı Kalkan Balığı 59
Sakızlı Levrek 59

ETLİ SEBZELER 60

Beykoz Kebabı 62
Çökertme (Muğla-Bodrum) 62
Ekşili Köfte 63
Etli Ayva 63
Etli Kestane Kebabı 64
Girit Eti 64
Gondol Köfte 65
Ispanaklı Elbasan Tava 65
Ispanaklı Köfte 66
İstanbul Usulü Kereviz 66
Kak Dolması 67
Kara Dolması 67
Karanfilli Domates Dolması 68
Kuzu Orman Kebabı 68
Manisa Kebabı 69
Nohutlu Afyon Musakkası 69
Pantolonlu Köfte 70
Patlıcan Ograten 70
Pazı Sarması 71
Gümüştas Kebabı 71
Sebze Musakkası 72
Sebzeli Mantılı Güveç 72
Sebze Bohçası 73
Soğan Yahnisi 73
Şiveydiz 74
Terbiyeli Kereviz Dolması 74
Yoğurtlu Mutanıya 75
Halayık Kıstırması 75

tamadres.com

İÇİNDEKİ

ZEYTİNYAĞLILAR 76

Asma Yaprağında Enginar Dolması 78
Ayvalı Kereviz 78
Ayvalı Lahana Sarması 79
Bademli Pazı 79
Zeytinyağlı Enginar 80
Baklalı Kereviz 80
Balkabağı Köftesi 81
Bahçıvan Sandal Sefası 81
Ilık Yaprak Sarma 82
Kişnişli Boncuk Ayşe 82
Kırmızı Biber Sarması 83
Kızartma Dolması 83
Nar Ekşili Kırmızı Biber Dolaması 84
Pabucaki 84
Patates Mücveri 85
Patlıcan Çığırtması 85
Peynirli Semizotlu Kabak 86
Pırasa Köftesi 86
Portakallı Kereviz 87
Safranlı Mücver 87
Saray Usulü İmam Bayıldı 88
Sini Mücveri 88
Yaprak Buğulaması 89
Zeytinyağlı Kereviz Dolması 89

PİLAVLAR 90

Ali Nazik Pilavı 92
Arap Pilavı 92
Ayvalı Bulgur Pilavı 93
Tosun Paşa Pilavı 93
Ciğerli Pilav 94
Dane-i Sarı 94
Derder Pilavı 95
Domatesli Pilav 95
Ezogelin Pilavı 96
Fıstıklı Mor Pilav 96
Gelin Boğan Yemeği 97
Gökkuşağı Pilavı 97
Gökçesu Pilavı 98
Hamsili Bulgur Pilavı 98
Ispanaklı Bulgur Pilavı 99
İstanbul Pilavı (İstanbul) 99
Kafesli Pilav 100
Kalpak Pilavı 100
Kestaneli Pilav 101
Meyhane Pilavı 101
Mısırlı Arpa Şehriye Pilavı 102
Otlu Domatesli Pilav 102
Özbek Pilavı 103
Patlıcanlı Bulgur Pilavı 103
Pekmezli Bolu Pilavı 104
Perde Pilavı 104
Portakallı Bademli Pilav 105
Saçaklı Pilav 105
Tavuklu Nohutlu Bulgur Pilavı 106

tamadres.com

LER

MANTILAR 107

Arnavut Mantısı (Ispanaklı) 108
Arnavut Mantısı 108
Balık Mantısı 109
Boşnak Mantısı 109
Çiftlik Mantısı 110
Çıkıcık Mantı 110
Ekmek Mantısı 111
Gül Mantısı 111
Havuç Mantısı 112
Ispanaklı Sarık Mantısı 112
Kadayıf Mantısı 113
Kaşık Sapı 113
Kızarmış Mantı 114
Kupa Mantısı 114
Kuru Mantı 115
Kuşgözü Mantı 115
Küre Mantısı 116
Mantı 116
Nohutlu Mantı 117
Patates Mantısı 117
Paşa Mantısı 118
Saçaklı Mantı 118
Saray Mantısı 119
Simit Mantı 119
Soğanlı Mantı 120
Sosyete Mantısı 120
Tavuk Mantı 121
Yağ Mantısı 121
Yörük Mantısı 122

MAKARNALAR 123

Bahçıvan Makarna 124
Domatesli Fırın Makarna 124
Fırında Tavuk Makarna 125
Makarna Böreği 125
Makarna Pizzası 126
Makarnalı Pazı Fırın 126
Mantarlı ve Peynirli Makarna 127
Mercimekli Makarna 127
Portekiz Usulü Makarna 128
Saray Usulü Kar Makarnası 128
Soğanlı Makarna 129
Spagetti 129
Şark Makarnası 130
Zeytinli Makarna 130

BÖREKLER 131

Ağzı Açık Börek 132
Ak Börek 132
Amasya (Gündoğdu) Çöreği 133
Anasonlu Zeytinli Ekmek 133
Annemin Sütlü Kümüştor Böreği 134
Arkası Yarın Böreği 134
Bahar Böreği 135
Balkabak Böreği 135
Bardak Böreği 136
Boşnak Böreği 136
Börecik 137
Börekis (Musevi) 137
Cevizli Bahçe Çöreği 138
Cevizli Dolama 138
Çamaşır Böreği 139
Çamlıca Simidi 139
Çarşaf Böreği 140
Çaydanlık Kapağı Böreği 140
Çerkez Böreği 141

tamadres.com

İÇİNDEKİ

Çoban Böreği 141
Deli Doğan Sarığı 142
Domates Sulu Börek 142
Kuşgözü Börek 143
Etli Ekmek (Kastamonu) 143
Fındıklı Patlıcanlı Çörek 144
Fırıncı Böreği 144
Fırında Muska Böreği 145
Fil Kulağı 145
Fincan Böreği 146
Gizli Bahçe Böreği 146
Gömme 147
Gönlü Kırık 147
Gül Kadayıf Böreği 148
Hamsi Böreği 148
Havuz Böreği 149
Horosan Böreği 149
Humuslu Börek 150
Islak Gül Börek 150
Ispanaklı Açma Böreği 151
Ispanaklı Börecik 151
Ispanaklı Börek 152
Kuş Pide 152
Kadayıf Suflesi 153
Kahi 153
Kandil Çöreği 154
Kanepe 154
Kavurmalı Börek 155
Kayseri Çöreği 155
Kaytaz Böreği 156
Kır Pidesi 156
Lahanalı Börek 157
Kolböreği (Manisa) 157
Yalancı Göbete 158
Kontes Böreği 158
Külah Börek 159
Masanitsa 159
Mayalı Tepsi Böreği 160
Medrese Böreği 160
Mozaik 161
Nokul (Sinop) 161
Oduncu Böreği 162
Ormancı Böreği 162
Paçanga Böreği 163
Papatya Böreği 163
Paşa Böreği 164
Patatesli Börek 164
Patatesli Börek 165
Patlıcanlı Börek 165
Pırtık Börek 166
Pileli Börek 166
Potoplika 167
Püreli Üçgen Börek 167
Rumeli Böreği 168
Saksı Böreği 168
Sarımsaklı Yufka Böreği 169
Sarıyer Böreği 169
Sıcak Sıcak Dilimler 170
Soslu Börek 170
Suböreği 171
Talaş Böreği (Hindili) 171
Tavuklu Börek 172
Valide Sultan Böreği 172

tamadres.com

LER

BAYAT EKMEKTEN YAPILAN 173

Bayat Ekmek Keki 174
Bayat Ekmek Tatlısı 174
Bayat Ekmekten İçli Köfte 175
Dede Sarığı 175
Ekmek Böreği 176
Ekmek Çorbası 176
Ekmek Dolması 177
Ekmek Köftesi (Yeşillikli) 177
Ekmek Mantısı 178
Ekmek Pizzası 178
Ispanaklı Ekmek Keki 179
Maydonozlu Ekmekler 179
Papara 180
Sütlü Yumurtalı Ekmek 180
Vişneli Ekmek Tatlısı 181

MEZELER 182

Buton Tavuk Pasta 184
Buyurdi 184
Cevizli Patlıcan Ezmesi 185
Efe Sarması 185
Falafel 186
Fava 186
Gülistan 187
Humus 187
Kedi Batmaz 188
Ketçap 188
Ketçaplı Dip 189
Lakmura 189
Patates Köftesi 190
Patlıcanlı Pazı 190
Soğuk Tavuk Köftesi 191
Sosyete Humusu 191
Yer Fıstığı Humusu 192
Yoğurtlu Kanepe 192

SALATALAR 192

Antalya Usulü Piyaz 194
Avrat Salatası 194
Bahar Salatası 195
Bebek Havuç Salatası 195
Beyaz Salata 196
Boncuk Salatası 196
Boncuk (Ergenekon) Salatası 197
Çoban Salata 197
Dolma Domates Salatası 198
Domatesli Cacık 198
Ezme Patates Salatası 199
Gavurdağı Salatası 199
Ispanak Salatası 200
Kereviz Salatası 200
Lorlu Yeşillik Salatası 201
Papatya Salatası 201
Pasta Salata 202
Patlıcan Yatağında Semizotu Salatası 202
Pazı Cacığı 203
Tahinli Cacık 203

tamadres.com

İÇİNDEKİ

TATLILAR 204

2 Renkli Revani 206
Arap Tulumba 206
Arkadaş Tatlısı 207
Ayva Tatlısı (Çikolata soslu) 207
Prens ve Prenses Elma 208
Ayvalı Gül Kadayıf 208
Ayvalı Güllaç 209
Badem Tatlısı (Osmanlı Mutfağı) 209
Bağdat Gülü 210
Balkabağı 210
Balkabaklı Baklava 211
Balkan (Rumeli) Tatlısı 211
Beyaz Kadayıf 212
Bıçak (Priştina) Tatlısı 212
Bir Dağ Masalı (Anneme Özel) 213
Boşnak Tatlısı 213
Bülbül Şatosu 214
Büzgülü Pileli Tatlı 214
Cennet Çamuru (Kilis) 215
Cevizli Ekmek Kadayıfı 215
Çaylı İncir Tatlısı 216
Donat (Donut) 216
Elmalı Güllaç 217
Elmasiye 217
Fındık Pare 218
Fındıklı Revani 218
Gazoz Tatlısı 219
Gezi Tatlısı 219
Güllaç 220
Haşhaş Tatlısı 220
Hırçın 221
Hurma Tatlısı 221
İrmikli Yoğurt Tatlısı 222
Kadayıf 222
Kakaolu Fındıklı Yoğurt Tatlısı 223
Kalbura Basma (Beyaz) Tatlısı 223
Kalbura Bastı Portakallı 224
Kolay Revani 224
Künefe 225
Laz Böreği (Karadeniz) 225
Limon Tatlısı 226
Lorlu Armut Tatlısı 226
Lorlu Vişne Tatlısı 227
Mamuniyye 227
Muğla Saraylısı 228
Nar Peltesi 228
Nazlı Fatma 229
Nevzine 229
Peynir Tatlısı 230
Portakallı Şekerpare 230
Sakızlı Ayva Tatlısı 231
Saray Usulü Halka Tatlısı 231
Sarı Burma 232
Şambali 232
Şekerpare 233
Talih Tatlısı 233
Tarçınlı Kalburabastı 234
Vişneli Ekmek Kadayıfı 234
Yoğurtlu Meyve Salatası 235
Tül Tatlısı 235

SÜTLÜ TATLILAR 236

Ananaslı Krem 238
Aslan Sütü 238
Aşure 239
Bici Bici 239
Çikolatalı Portakallı Puding 240
Çilekli Krem 240
Dansa Davet 241
Dondurmalı Profiterol 241
İrmik Tatlısı 242
Karamelli Muhallebi 242
Kazandibi 243
Kız Memesi 243
Piştili Muhallebi 244
Su Muhallebisi 244
Sütlaç 245
Sütlü Ispanak Tatlısı 245
Tavuk Göğsü (Meyve Soslu) 246
Muhallebi 246

tamadres.com

LER

PASTALAR 247

Adem ile Havva Pastası 248
Ağlayan Pasta 248
Balkabaklı Pasta 249
Balkabağı Pastası 249
Çikolatalı Cheese Cake 250
Çikolatalı Parfe 250
Çikolatalı Sufle 251
Damalı Yaş Pasta 251
Ekler Pastası 252
Etimek Pastası 252
Karadağ Pastası 253
Kestaneli Pasta 253
Kestaneli Rulo Pasta 254
Kök Pastası 254
Krokanlı Pasta 255
Kütük Pasta 255
Lezzet Şifresi 256
Lor Pastası 256
Medovik (Rus Pastası) 257
Pelteli Pasta 257
Portakallı Cheesecake 258
Tahin Helvalı Pasta 258
Uludağ Pastası (Balkabaklı-kestaneli) 259
Vişne Jöle 259
Vişne Köşkü 260
Yoğurt Pastası 260

HELVALAR 261

Aslan Gözü Helvası 262
Beyaz (Susuz) Helva 262
Fıstıklı Süt Helvası 263
Helva-i Hakani (Osmanlı Mutfağı) 263
Kaşık Helvası 264
Mısır Unu Helvası 264
Peynirli Un Helvası 265
Portakallı İrmik Helvası 265
Sakızlı İrmik Helvası 266
Un Helvası 266

TATLI KURABİYELER 267

4 Mevsim Keki 268
Saba Melikesi 268
Dilber Lokması 269
Akmı Karamı 269
Altı Çikolatalı 270
Ananaslı Tart 270
Arapbaşı 271
Arapdudağı 271
Aşk Topu 272
Atom Kek 272
Atom Kurabiye 273
Avare 273
Bademli Damlasakızlı Kurabiye 274
Balkabaklı Kurabiye 274
Banyolu Kek 275
Bayatlamayan Çörek 275
Brownie (Çikolatalı Kutucuklar) 276
Cevizli Dolma 276
Cevizli Üzümlü Kek 277
Çaylı Kek 277
Çikolatalı Kek 278

tamadres.com

İÇİNDEKİ

Çikolatalı Fıstıklı Kuki 278
Çilekli Tart 279
Çilli Kek 279
Damla Sakızlı Kurabiye 280
Ege'nin İncisi (İncir Tatlısı) 280
Elmalı 281
Elmalı Gerebiç 281
Elmalı Poğaça 282
Elmalı Pasta (Elma Tahtı) 282
Elmalı Pay 283
Elmalı Ponçik 283
Elmalı Turta 284
Erikli Tart 284
Gazoz Çöreği 285
Gerebiç 285
Geyik Sırtı 286
Haşhaşlı Lokma 286
Havuçlu Elmalı Tart 287
Hindistan Cevizli Limonlu Kek 287
Hurmalı Cevizli Rulo 288
Hurmalı Çörek 288
Islak Kek 289
İncirli Havuçlu Çörek 289
İncirli Rulo 290
Kadayıf Keki 290
Kahveli Kek 291
Kakaolu Banyolu Kurabiye 291
Kakaolu Islak Kurabiye 292
Kakaolu Puding Lokumu 292
Kalıpsız Kek 293
Kar Topları 293
Karababa 294
Kaynana Sarması 294
Keçiboynuzlu Badem Ezmeli Kek 295
Keçiboynuzlu Kurabiye 295
Kolay Kek 296
Kozalak 296
Kraliçe Bohçası 297
Krem Karamelli Kek 297
Acı Badem Kurabiyesi 298
Lezzet-i Memnu 298
Limonlu Kek 299
Lorlu Kurabiye 299
Mayıs Gülü (Güllü Kek) 300
Mısır Gevrekli Tart 300
Mısır Unlu Kakaolu Kurabiye 301
Mısır Unlu Kek 301
Mihriban 302
Nohutlu Kek 302
Pekmezli Kurabiye 303
Perişan 303
Portakal Tatlısı 304
Portakallı Cheesecake 304
Portakallı Islak Kek Kurabiye 305
Puding Kurabiyesi 305
Sable Bisküvi 306
Sable Bisküvi Hamuru 306
Sarı Leblebi Kurabiyesi 307
Soğuk Şerbetli Portakal Keki 307
Şeftalisi Ala Benziyor 308
Şekerbura 308
Tahinli Kek 309
Tahinli Rulo Çörek 309
Vişne Soslu Lorlu Kek 310
Vişneli Islak Kek 310
Yeşil Kabaklı Kek 311
Zencefilli Tarçınlı Kuki 311
Zenci Kız Tatlısı 312
Elmalı Çörek 312

tamadres.com

LER

TUZLU KURABİYELER 313

Amasya Çöreği 314
Baharatlı (Tuzlu) Lokmalar 314
Beli Kırık Çörek 315
Boncuk Poğaça 315
Boyoz 316
Cevizli Açma 316
Cevizli Biberli Kurabiye 317
Cevizli Hacı Bektaş Veli Çöreği 317
Çiftlik Poğaçası 318
Çok Amaçlı Hamur 318
Erzurum Ketesi 319
Gelibolu Lokumu 319
Haşhaşlı Halka 320
Haşhaşlı Kurabiye 320
Haşlama Simit (Rize Simidi) 321
Hekim Çöreği 321
Ispanaklı Dereotlu Kurabiye 322
Ispanaklı Kolay Kiş 322
Kabaklı Peynirli Kek 323
Kakaolu Peynirli Tart 323
Kakaolu Tuzlu 324
Kandil Simidi 324
Karışık Karaköy Poğaçası 325
Kavurmalı Mısır Unlu Poğaça 325
Kaynana Kurabiyesi 326
Pastırmalı Ispanaklı Tart 326
Kırk Semse (Tuzlu Un) Kurabiyesi 327
Kimyonlu Bükme 327
Koloçitha (Rum Mutfağı) 328
Korsan Lokması 328
Kumru 329
Mantolu Çörek 329
Mısır Unlu (Peynirli) Tart 330
Minik Kumru 330
Osmanlı Poğaçası 331
Patatesli Ay Çöreği 331
Patatesli Kurabiye 332
Patlıcan Pastası 332
Patlıcan Turtası 333
Peynirli Çatal 333
Peynirli Kurabiye 334
Poğaça 334
Rulo Pizza 335
Simit 335
Şapkat 336
Taş Kadayıf 336
Üç Renkli Sarma 337
Zeytinli Havuçlu Kek 337

REÇELLER 338

Ayva Kabuğu Reçeli 340
Ayva Marmelatı 340
Çilek Reçeli 341
Domates Reçeli 341
Gül Reçeli 342
Havuç Reçeli 342
Ihlamur Reçeli 343
Hurma Marmelatı 343
İncir Reçeli 344
Kara Üzüm Reçeli 344
Karışık Marmelat 345
Karışık Meyve Reçeli 345
Karpuz Kabuğu Reçeli 346
Kızılcık Marmelatı 346
Kızılcık Reçeli 347
Limon Reçeli 347
Mandalina Kabuğu Reçeli 348
Mürdüm Eriği Reçeli 348
Nar Reçeli 349
Petuliça 349
Zencefil Reçeli 350

tamadres.com