



Volovan - Kış Reçeteleri





KABAK, PATLICAN VE BEYAZ PEYNİRLİ KİŞ

Malzemeler:

2 ad.	Pidy Kiş (11 cm)
2 ad.	Küçük kabak
2 ad.	Küçük patlıcan
4 ad.	Arpacık soğan
50 gr.	Beyaz peynir (küp doğranmış)
2 ad.	Yumurta
200 ml.	Krema
1 ç. kaşığı	Kekik
1 t. kaşığı	Çam fıstığı (kavrulmuş)
Tuz biber	
Karışık yeşillik	

Hazırlanışı:

Sebzeleri yuvarlak doğrayın, izgarada veya az yağlı tavada kızartın. Yumurta ve kremayı hafifçe çırparak karıştırın ve içine kekik, tuz ve biber ilave edin. Sebzeleri ve beyaz peyniri kişilerin içine yerleştirin ve üzerine kremalı karışımı dökün. 180 °C' ye ısıtıığınız fırında 25 dk. kadar pişirin. Çam fıstıklarını üzerine serpin. Yeşillikler ile servis edin.



KARİDESLİ EGZOTİK KİŞ

Malzemeler:

4 ad.	Pidy Kiş (8,5 cm)
8 y. kaşığı	Küçük boy karides
1 t. kaşığı	Mae Ploy Yeşil Köri Püresi
2 t. kaşığı	Zencefil
4 ad.	Arpacık soğan
2 ad.	Sarımsak
1 y. kaşığı	Kırmızı biber
50 ml.	Krema
50 ml.	Chaokoh Hindistancevizi Sütü
1 ad.	Yumurta
Tuz - biber	
4 dilim	Yeşil limon

Hazırlanışı:

Karidesleri yeşil köri püresi ile soteleyip bir kenara alın. Zencefil, soğan ve sarımsağı soteleyin ve karideslerle karıştırın. Krema, hindistancevizi sütlü ile yumurtayı çırpin ve tuz, biber ilave edin. Karidesli malzemeyi kişilerin içine yerleştirin ve üzerine kremalı karışımı dökün. 180 °C' ye ısıtılmış fırında 10 dk. kadar pişirin. Yeşil limon dilimleri ile servis edin.



MOZARELLA PEYNİRLİ VE DOMATESLİ KİŞ

Malzemeler:

2 ad.	Pidy Kiş (8,5 cm)
2 dilim	Mozarella
2 dilim	Domates
2 t. kaşığı	Pronto Fresco Pizza Sosu
2 t. kaşığı	Sacla Pesto Sosu
2 t. kaşığı	Rende parmesan peyniri

Hazırlanışı:

Kişlerin tabanına pizza sosunu sürüp, üzerine sırasıyla mozzarella, domates ve parmesan peynirini yerleştirin. 180 °C' ye ısıtılmış fırında 10 dk. pişirin. Üzerine pesto ilave edip sıcak olarak tek başına veya salatayla servis edin.



TEX-MEX KİŞ

Malzemeler:

2 ad.	Pidy Kiş (8,5 cm)
100 gr.	Dana kıyma
1/4 ad.	Soğan (kiyılmış)
1/4 ad.	Domates (Konkase)
1 t. kaşığı	Tex - Mex Baharatı
1 y. kaşığı	Viva Mexico Siyah Meksika Fasulyesi
1 y. kaşığı	Viva Mexico Jalapeno Cheese Sos
1 t. kaşığı	Viva Mexico Jalapeno Biberi
1 y. kaşığı	Viva Mexico Picante Salsa
1 y. kaşığı	Rendelenmiş kaşar peyniri

Hazırlanışı:

Kıymayı ve soğanları kavurun. Kıyma suyunu bırakıp tekrar çektığında baharatı, domatesi, fasulyeyi ve 1 - 2 y. kaşığı suyu ekleyin ve 5 dk. daha pişirin. Tuzunu biberini ayarlayın, dilerseniz içeresine acı sos ilave edebilirsiniz. Kıymayı biraz soğuması için bir kenarda bekletin. Fırını 180 °C' ye ısıtin. Soğuyan kıymalı karışımı kişilerin içine doldurun, üzerine jalapeno biberi, kaşar peyniri ve cedar peynir sosunu ilave edip fırında 10 dk. kadar pişirin. Fırından çıkarıp, üzerinde salsa ile servis edin.



MISO İLE LEZZETLENDİRİLMİŞ BALIKLI VOLOVAN

Malzemeler:

2 ad.	Pidy Volovan (7 cm)
150 gr.	Levrek fileto veya somon
2 y. kaşığı	Mayonez
1 t. kaşığı	Hikkari Shiro Miso
2 t. kaşığı	Portakal suyu
1 t. kaşığı	Bal
1 t. kaşığı	Pirinç sırkesi
1 ç. kaşığı	Portakal kabuğu rendesi
2 t. kaşığı	Kırmızı Zencefil Turşusu

Hazırlanışı:

Balığı buharda haşlayın ve küçük parçalara ayırin, soğuması için bir kenara alın. Zencefil turşusu hariç kalan bütün malzemeyi karıştırın ve soğuyan balıkları bu malzemeye harmanlayın. Volovanları 160°C' de 5 dk. ısıtın ve balık karışımını içine doldurun, üzerinde kırmızı zencefil turşusu ile servis edin.



TAVUKLU VE PORÇİNİ MANTARLI VOLOVAN

Malzemeler:

4 ad.	Pidy Volovan (8 cm)
1 ad.	Tavuk göğüs (küp doğranmış)
2 y. kaşığı	Pronto Fresco Porcini Mantarı
2 y. kaşığı	Krema
1 y. kaşığı	Pronto Fresco 5 Peynir Sos
Tuz, biber	
Karışık yeşillik	

Hazırlanışı:

Tavukları az yağıda renk alana kadar soteleyin, mantarları ilave edin ve kısa bir süre daha soteleyin. Krema ve 5 peynir sosunu da ilave edip 1 dk. kadar pişirin. Tuz ve biberini ayarlayın. Bu arada volovanları 160°C' de 5 dk. ısıtın. Tavuklu karışımı volovanlara paylaşın ve yeşillikler ile servis edin.



VOLOVAN İÇİNDE, GARAM MASALA İLE PIŞİRİLMİŞ KUZU

Malzemeler:

4 ad.	Pidy Volovan (8 cm)
2 y. kaşığı	Kuru soğan (kiyılmış)
1,5 y. kaşığı	Patak's Garam Masala Kori Ezmesi
200 gr.	Kuzu eti (kuşbaşı doğranmış)
100 gr.	Domates (doğranmış)
1/2 su bardağı	Su
1 y. kaşığı	Krema
Taze kışniş	
2 y. kaşığı	Süzme yoğurt
1 t. kaşığı	Taze nane (kiyılmış)
1 t. kaşığı	Patak's Mango Chutney

Hazırlanışı:

Az yağıda soğanları soteleyin ve garam masala köri ezmesini ekleyin. 1 dk. daha sotelemeye devam edin. Kuzu etini ilave edin ve 1 - 2 dk. daha soteleyin, domatesi ve suyu ekleyip karıştırın. 1 - 2 dk. kaynattıktan sonra altın kısın ve etler pişip sosta koyulaşınca kadar pişirin. Ocaktan almadan hemen önce kremayı ilave edin ve ocağı söndürün. Bu arada volovanları 160 °C' de 5 dk. ısıtın. Süzme yoğurt, nane ve mango chutneyi karıştırın. Kuzu karışımını volovanlara doldurun ve üzerine taze kışniş yapraklarını yerleştirin. Yoğurtlu sosla birlikte servis edin.

KANEPELER

Biber ve Mantarlı Mini Kiş

Eşit miktarda, kırmızı biber, misir ve kaşar peyniri karıştırın. Kabab ve patlıcanlı kiş reçetesindeki krema karışımına 1 t. kaşığı djon hardalı ilave edin. **Mini Kişleri** biberli karışımı doldurup, üzerine kremalı karışımı ilave edin. 8 dk. kadar 180 °C' de fırınlayın.



Balsamik ile Karamelize Edilmiş Soğanlı Kişi

Mini kişleri 5 - 6 dk. 180 °C fırında ısıtın ve bir kenara alın. 15 ad. arpacık soğanı zeytinyağı ile harmanlayıp kahverengileşene kadar fırında rosto edin. Daha sonra bir sos kabına 6 y. kaşığı **Acetum Balsamik Sirke** ve 2 t. kaşığı bal ilave ederek 5 dk. kadar soğanları kaynatın. Sos koyulup soğanların etrafını kapladığında ocaktan alın. Soğuduktan sonra mini kişerin içine bir adet soğan ve üzerine bir parça beyaz peynir yerleştirerek servis edin.



Yeşil Otu Krem Peynirli Mini Volovan

Kekik, frenk soğanı, maydanoz, tarhun v.b. gibi taze otlardan bir veya birkaçını kırıp, krem peynirle karıştırın. **Mini volovanları** fırında 5 dk. ısıtın. Soğuduktan sonra krem peynirli karışımı içine doldurup, üzerinde kuru meyveler veya kurutulmuş domates ile servis edin.

KABAK, PATLICAN VE BEYAZ PEYNİRLİ KİŞ

Izgara sebzeler, beyaz peynir ve leziz bir krema karışımı ile hazırllanmış kiş, çam fıstığı ve mevsim yeşillikleri ile

KARİDESLİ EGZOTİK KİŞ

Tayland lezzetleriyle hazırlanmış karidesler ve hindistan cevizi aromalı krema karışımı ile doldurulmuş kiş, misket limonu dilimleri ile

MOZARELLA PEYNİRLİ VE DOMATESLİ KİŞ

Leziz domates sosu, mozzarella dilimleri, domates ve parmesan ile doldurulmuş kiş, pesto sos ile

TEX-MEX KİŞ

Baharatlı ve fasulyeli tex - mex kıyması, jalapeno biberleri ve cedar peyniri dolgulu kiş, picante salsa ile

MİSO İLE LEZZETLENDİRİLMİŞ BALIKLI VOLOVAN

Mayonez, miso ve buharada pişirilmiş balık ile doldurulmuş volovan, kırmızı zencefil turşusu ile

TAVUKLU, PORÇİNİ MANTARLI VOLOVAN

Porçini mantarı ve 5 peynirli krema sosu ile lezzetlendirilmiş, tavuk parçaları ile doldurulmuş volovan, mevsim yeşillikleri ile

VOLOVAN İÇİNDE, GARAM MASALA İLE PIŞİRİLMİŞ KUZU

Leziz hint baharatlarından oluşan garam masala püresi ile hazırllanmış kuzu eti ile doldurulmuş volovan, taze kişniş yaprakları ve yoğurt sosu ile

KANEPELER

- Biber, mantar ve kaşar peyniri ile doldurulmuş mini kişiler
- Balsamik ile karamelize edilmiş arpacık soğan ve beyaz peynirle doldurulmuş mini kişiler
- Otlu krem peynir ile doldurulmuş mini volovanlar

