

balparmak

Hayatın ışığı

2011



Ocak

Pt	Sa	Ça	Pe	Cu	Cl	Pz
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

Şubat

Pt	Sa	Ça	Pe	Cu	Cl	Pz
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

Mart

Pt	Sa	Ça	Pe	Cu	Cl	Pz
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

Nisan

Pt	Sa	Ça	Pe	Cu	Cl	Pz
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

Mayıs

Pt	Sa	Ça	Pe	Cu	Cl	Pz
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						



Haziran

Pt	Sa	Ça	Pe	Cu	Cl	Pz
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

Temmuz

Pt	Sa	Ça	Pe	Cu	Cl	Pz
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						



Ağustos

Pt	Sa	Ça	Pe	Cu	Cl	Pz
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

Eylül

Pt	Sa	Ça	Pe	Cu	Cl	Pz
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

Ekim

Pt	Sa	Ça	Pe	Cu	Cl	Pz
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

Kasım

Pt	Sa	Ça	Pe	Cu	Cl	Pz
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

Aralık

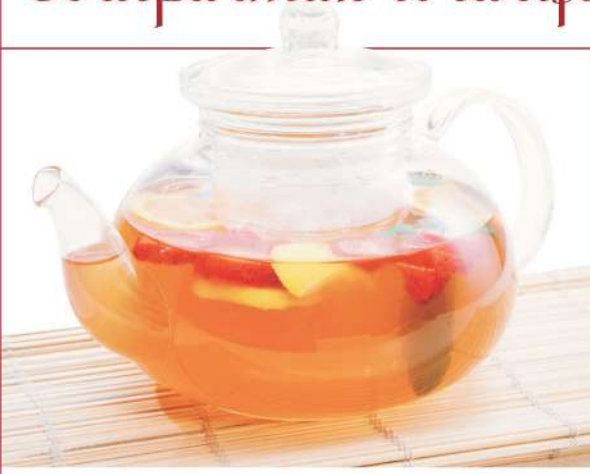
Pt	Sa	Ça	Pe	Cu	Cl	Pz
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						



Her gün yenilenen bir mucize gibi,
hayatın ışığı gibi...



Balparmak'lı tarifler



Ballı-buzlu çay

Malzeme

- 2 su bardağı demlenmiş çay
- 1 sürahinin yarısına kadar buz
- 1 lime
- 1 portakal
- Taze nane yaprakları
- Birkaç taze çilek ya da orman meyvesi
- 3-4 tane karanfil
- Bal (İstenilen tatla oranlı olarak)

Hazırlanışı

Limeyi ikiye kesin. Yansının suyunu çıkartın. Kalan yansına da ince ince dilimleyin. Çilekleri temizleyip dilimleyin. Portakalı da iyice yıkayıp kurulayın ve ince dilimlere ayırın. İki su bardağı demli çayı buz dolu sürahiye ya da cam bir kaba aktarın. Buzlar iyice eridikten sonra üzerine istenilen miktarda soğuk su, bal, taze nane yaprakları, tane karanfil, çubuk tarçın ve dilimlenmiş meyveleri ilave edin. Buzdolabında 1 saat kadar beklettikten sonra isteğe göre süzerek servis bardağına aktarın. İsteğe göre kırılmış buz parçaları ile de servis yapabilirsiniz.

Not: İstenirse elma, çilek veya şeftali parçaları da ilave edilebilir.

Buzlu soğuk çay hazırlarken dem hızla soğutulmalıdır. Çay yavaş soğutulursa tadı acılaşır.

Siyah çay yerine yeşil çay kullanılmak istenirse, bir tutam yeşil çay kaynar su dolu porselen bir demliğe atılır. Yaklaşık beş dakika bekletilerek buzun üzerine dökülür.

Ballı krep

Malzeme

- 1 su bardağı un
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1/2 çay kaşığı karbonat
- Tuz
- 1 su bardağı süt
- 3 adet yumurta
- 1 çay bardağı bal
- 2 muz
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- Taze çilek
- Taze nane yaprakları

Hazırlanışı

Elenmiş un, kabartma tozu, karbonat, tuz, süt ve yumurtaları derin bir kasede mikser yardımıyla ya da çırpma teliyle pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar karıştırın.

Teflon bir tavayı hafifçe yağlayıp yağı ısıtın. Elde ettiğiniz krep hamurundan bir kepece kadarını alıp tavanın ortasına dökün ve her tarafına eşit olarak yayılmasını sağlayın. Yaklaşık iki dakika kadar pişirdikten sonra spatula yardımıyla ters çevirerek diğer tarafını da pişirin. Pişmiş krebi alıp kağıt bir havlu üzerine aktarın. Üzerini tekrar kağıt bir havlu ile kapatarak yumuşamasını sağlayın. Kalan krep hamurunu da malzeme bitene dek aynı şekilde pişirin.

Krebin iç malzemesi için muzı soyup verrev şeklinde dilimleyin. Karamaması için dilimlerin üzerine limon suyunu gezdirerek dökün.

Hazırladığınız kreplerden birini servis tabağına alın. Yansına dilimlenmiş muz ve çilek yerleştirip balı meyvelerin üzerine gezdirerek dökün ve krebi ikiye katlayın. Taze nane yapraklarıyla süsleyip soğuk servis yapın.



Ballı ve hardallı salata

Malzeme

- 100 gr haşlanmış dana dili
- 3-4 adet kornişon turşu
- 1 su bardağı haşlanmış taze fasulye
- 1 adet salatalık
- 1 adet göbek marul
- 1 adet domates
- 50 gr kırmızı lahanaya

Sos için:

- 3 yemek kaşığı bal
- 2 yemek kaşığı hardal
- 2 yemek kaşığı mayonez
- Tuz
- Karabiber
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 2 diş sarımsak

Hazırlanışı

Haşlanmış dana dili, kornişon turşu ve haşlanmış fasulyeleri jülyen kesin. Salatalığı halka şeklinde ince dilimleyin.

Marulu ortadan ikiye kesip iri parçalar halinde elle doğrayın. Domatesi küp şeklinde kesin. Kırmızı lahanayı ince kıyın.

Tüm malzemeleri geniş bir kasede harmanlayıp servis kasesine aktarın.

Sos için; bal, hardal, mayonez, tuz, karabiber, limon suyu ve havanda ezilmiş sarımsakları iyice karıştırın. Salatanın üzerine gezdirerek döküp karıştırın. Servis yapın.



Ballı lokma tatlısı

Malzeme

- 1.5 su bardağı süt veya su (istenirse yarı yarıya su ve süt karıştırılabilir)
- 1 paket yaş maya
- 1 yemek kaşığı tozşeker
- Bir tutam tuz
- 3 su bardağı un
- Kızartmak için sıvıyağ
- Rendelenmiş hindistancevizi

Hazırlanışı

Su veya süt karışımını sos tenceresinde ısıttıktan sonra hamur yoğurma kabına alın. Maya, şeker ve tuzu ilave edip karıştırın. Azar azar unu ekleyerek kıvamlı bir hamur elde edinceye kadar karıştırın. Hamurun üzerini bir bezle örtüp ılık bir ortamda iki misli kabarıncaya kadar bir saat bekletin.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp avucunuzun içinde toparladıktan sonra kızgın yağda pembeleşinceye kadar kızartın. Delikli bir kepece yardımıyla servis tabağına aktarın. Lokmalar ılıncaya balı üzerlerine gezdirerek dökün. Lokma tatlısını 15 dakika balın çekmesi için bekletin. İsteğe göre rendelenmiş hindistancevizi ile süsleyip servis yapabilirsiniz.