



NATURELKA®

Kolay Kullan, Doğal Beslen...

SEBZE TOZLARI - MEYVE TOZLARI - KESTANE UNU ile
YEMEKLERİNİZE LEZZET. MUTFAĞINIZA YENİLİK KATACAK

KEYİFLİ TARİFLER



NATURELKA®

Kolay Kullan, Doğal Beslen...

BİZ DOĞAL VE PRATİK YEMEK YAPMANIN PEŞİNE DÜŞTÜK!

Bilinen en eski gıda saklama yöntemi olan **kurutma tekniğini** kullanarak sizlere Naturelka sebze-meyve tozlarını ve kestane ununu hazırladık.

NASIL ÜRETTİK?

Sebze-meyveleri ve Aydın'ın dağ köylerinde yetiştirilen kestaneleri mevsiminde aldık ve itina ile temizledik

Vitamin, mineral değerlerine ve antioksidan özelliklerine zarar vermeden kapalı sistem fırınlarımızda kuruttuk.

Kurutulan sebze meyveleri özel değirmenlerimizde öğüttük ve toz haline getirdik. Hiçbir katkı maddesi ekmeden sizler için paketledik.



NEREDE KULLANABİLİRİZ?

Naturelka Kestane ununu kek, pasta, kurabiye gibi hamur işlerinizde, puding ve tüm sütlü tatlılarınızda ve ekmek yapımında kullanabilirsiniz.

Kestane unu, normal unlara göre sahip olduğu yüksek kalitede protein, besinsel lif, düşük yağ içeriği, yüksek E, B vitaminleri, potasyum, fosfor ve magnezyum değerleri nedeniyle çocuk mamalarında tercih edebilirsiniz.

Kestane unu doğal olarak glutensizdir.

Naturelka sebze tozlarını her türlü yemek, çorba ve hamur işlerinizde güvenle ve kolaylıkla kullanabilirsiniz.

Naturelka meyve tozlarını özellikle sütlü tatlı, puding, smoothie ve aroma katmak istediğiniz tüm hamur işlerinizde seveerek kullanabilirsiniz.

NASIL KULLANILIR?

Naturelka kestane unu, un kullandığınız her tarifte, **normal un yerine** kullanabilir veya **aroma vermek amacıyla** normal un ile karıştırılarak kullanabilirsiniz.

Harika lezzetli kestane unu ile deneyebileceğiniz 3 tarifi bu kitapçıkta bulabilirsiniz.

Naturelka sebze-meyve tozlarını **mevsiminde sebze-meyve bulamadığınız her tarifte**, taze gıdaya alternatif olarak kullanabilirsiniz.

Daha lezzetli ve besin değeri yüksek yemekler için veya **çocuklarınıza sebze tadını sevdirmek** istediğiniz her tarifte kullanabilirsiniz.





TATLI



KESTANE KEBAP PUDİNG

KESTANE UNLU PUDİNG

6 | 🍷 🍷 🍷

MALZEMELER & YAPILIŞI

- 3 yemek kaşığı **Naturelka Kestane Unu**
- 1 litre süt
- 2 yemek kaşığı nişasta
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 yumurta
- 1 yumurta
- 1 paket krema
- 1 paket vanilin
- 6 adet kestane şekeri

Krema ve vanilin hariç diğer malzemeleri tencereye alıp, kısık ateşte sürekli karıştırarak koyulaşana dek pişirin. Muhallebi kıvamına gelince altını kapatın.

İlk sıcaklığı çıkınca krema ve vanilin ekleyip iyice çırpın. Bardak veya kaselele doldurup buzdolabında soğumaya bırakın. Afiyet olsun.

Tarif ve görsel için @aylinden'e teşekkür ederiz.

PORTAKAL TİRAMİSÜ

PORTAKAL KABUĞU TOZLU TİRAMİSÜ

6 | 🍷 🍷 🍷

MALZEMELER & YAPILIŞI

- 1 çorba kaşığı **Naturelka Portakal Kabuğu Tozu**
- 3 yumurta sarısı
- 100 gr + 2 tatlı kaşığı toz şeker
- 200 ml krema
- 360 ml hazırlanmış espresso
- 2 çorba kaşığı espresso kahve*
- 1 paket savoiardi (kedidili bisküvi)
- 1 paket labne peyniri (200 gr)

Espressoyu hazırlayıp içerisine 2 tatlı kaşığı şeker ilave ederek karıştırın ve oda sıcaklığında soğumaya bırakın. Yumurta sarılarını cam bir kaseye kırın. Bir sos tenceresinin yarısına kadar su doldurup ocakta kaynamaya bırakın. Yumurta kasesini, içinde su kaynayan tencerenin içine oturtun ve çırpma teli ile kabarık köpük gibi oluncaya kadar çırpın. İçerisine 100 gr toz şekeri ve 2 çorba kaşığı espresso ekleyin. Labne peynirinin fazla suyunu süzün, bir kaseye alın ve çatalla ezerek yumuşatın. Mikserle çırparak katılaştırdığınız kremaya bir çorba kaşığı Naturelka Portakal Kabuğu Tozunu, yumuşattığınız Labne peyniri ekleyin ve iyice çırpın. Çırpma esnasında yumurta sarılarını krema karışımına hafif hafif ekleyerek homojen bir krema karışım elde edin.

Tiramisuyu dilerseniz dikdörtgen bir kap içerisinde, dilerseniz büyük bir kase içerisinde ya da porsiyonluk küçük kaselele şeklinde hazırlayabilirsiniz. Tiramisuyu hazırlamak istediğiniz kabın içerisine bir kat kahve ile ıslatılmış savoiardi kedidili bisküvi, bir kat hazırladığınız krema olacak şekilde yerleştirin. En az 6 saat buzdolabında bekletip üzerine kakao serperek soğuk olarak servis edin. Afiyet olsun. *Espresso yerine koyu granül kahve kullanabilirsiniz.

Tarif ve görsel için @kitchenart_ist'e teşekkür ederiz.

KESTANE MAKARON

KESTANE UNLU FRANSIZ USULÜ MAKARON

6 | 🍷 🍷 🍷



TATLI



2 adet fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Krema sıkma torbasına yuvarlak uçlu duy takıp bekletin. Pudra şekeri, badem ve Naturelka kestane ununu kesici bıçak uçlu mutfak robotunda aralıklarla çalıştırarak karıştırın ve 2 kere tel süzgeçten geçirin. Yumurta aklarını mikserin düşük devrinde köpük gibi olana kadar çırpın bir fiske tuz ilave edip mikserin devrini yükseltin. 1 dakikaya yayarak toz şeker ilave edip, aklar sert köpük haline gelene kadar çırpın. Toz karışımı 3 keredede aklara ilave edin ve alttan üste doğru katlayarak, spatula ile karıştırın. Hamuru krema torbasına aktarıp aralarında 2 cm aralık kalacak şekilde 3 cm çapında tepsilere sıkın. Tepsileri 2 kere sert bir zemine vurun ve en az 30 dk. kurabiyelerin üzeri kabuk tutana kadar nemsiz,

MALZEMELER & YAPILIŞI

- 50 gr **Naturelka Kestane Unu**
- 30 gr toz şeker
- 75 gr yumurta akı (1 gün önceden oda ısısında bekletilmiş)
- 150 gr pudra şekeri (nişastasız, doğal şeker)
- 50 gr badem unu (toz badem)
- 50 gr süt kreması
- 6 adet kestane şekeri

rüzgarsız bir yerde bekletin. Fırını önceden 160°C'de fanlı olarak ısıtın. Isınan fırına ilk tepsiyi koyun ve fanı kapatın. 8-10 dk. arası kurabiyeler kabukları sert ama kırılğan, içleri de nemini kaybetmeden fırından alıp tamamen soğuduktan sonra tepside alın. Arası için süt kremasını kestane şekeri püresi ile çırpın ve kestane şekeri parçaları ekleyin arasına sürüp makaronları birleştirin. Afiyet olsun!

Tarif için @neomutfak'a teşekkür ederiz.



TATLI

Espressoyu hazırlayıp içerisine 2 tatlı kaşığı şeker ilave ederek karıştırın ve oda sıcaklığında soğumaya bırakın. Yumurta sarılarını cam bir kaseye kırın. Bir sos tenceresinin yarısına kadar su doldurup ocakta kaynamaya bırakın. Yumurta kasesini, içinde su kaynayan tencerenin içine oturtun ve çırpma teli ile kabarık köpük gibi oluncaya kadar çırpın. İçerisine 100 gr toz şekeri ve 2 çorba kaşığı espresso ekleyin. Labne peynirinin fazla suyunu süzün, bir kaseye alın ve çatalla ezerek yumuşatın. Mikserle çırparak katılaştırdığınız kremaya bir çorba kaşığı Naturelka Portakal Kabuğu Tozunu, yumuşattığınız Labne peyniri ekleyin ve iyice çırpın. Çırpma esnasında yumurta sarılarını krema karışımına hafif hafif ekleyerek homojen bir krema karışım elde edin.

Tiramisuyu dilerseniz dikdörtgen bir kap içerisinde, dilerseniz büyük bir kase içerisinde ya da porsiyonluk küçük kaselele şeklinde hazırlayabilirsiniz. Tiramisuyu hazırlamak istediğiniz kabın içerisine bir kat kahve ile ıslatılmış savoiardi kedidili bisküvi, bir kat hazırladığınız krema olacak şekilde yerleştirin. En az 6 saat buzdolabında bekletip üzerine kakao serperek soğuk olarak servis edin. Afiyet olsun. *Espresso yerine koyu granül kahve kullanabilirsiniz.

Tarif ve görsel için @kitchenart_ist'e teşekkür ederiz.



TATLI



AH MUFFIN AH!

KESTANE UNLU KAKAOLU MUFFIN

6 | 🍷 🍷 🍷

GLUTENSİZ

MALZEMELER & YAPILIŞI

- 2 su bardağı **Naturelka Kestane Unu**
- 1 su bardağı toz şeker
- 2 yumurta
- ¾ su bardağı sıvı yağ
- ½ su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 paket kakao

Toz şeker ve yumurtaları bir kapta köpürüp beyazlayana kadar çırpın. Sıvıyağ, su, kabartma tozu, vanilya, kakao ve Naturelka Kestane Unu'nu ekleyerek çırpmaya devam edin.

Hazırladığınız karışımı, iyice yağladığınız muffin kaplarına dökün. Önceden 170°C ısıtılmış fırında, muffinler kabarana kadar (20-25 dk) pişirin. Muffinleriniz soğuduktan sonra dilediğiniz gibi süsleyip servis edebilirsiniz. Afiyet olsun!

RENKLİ TOPLAR

ISPAKLI, PANCARLI, DOMATESLI, SOĞANLI, SARIMSAKLI PATATES PÜRESİ

8 | 🍴 🍴 🍴

ÇOCUKLAR İÇİN / GLUTENSİZ



HAMUR İŞİ

MALZEMELER & YAPILIŞI

- 1 tatlı k. **Naturelka Pancar Tozu**
- 1 tatlı k. **Naturelka Ispanak Tozu**
- 1 tatlı k. **Naturelka Soğan Tozu**
- 1 tatlı k. **Naturelka Sarımsak Tozu**
- 1 tatlı k. **Naturelka Domates Tozu**
- 5 adet patates
- 1 yemek kaşığı tereyağ (tercihe göre margarin)
- 1,5 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 2 çorba k. ince kıyılmış dereotu veya maydanoz
- Tuz

Kişi sayısına göre adedini değiştirebileceğiniz patatesleri kabuklarını soyup iyice yumuşayana kadar haşlayın. Haşlanan patatesleri süzüp, bir çatal yardımıyla ezin. Patateslere yağ, kaşar peyniri ve tuz ekleyerek, kaşarlar eriyene kadar ezmeye devam edin. Tuzunu zevkinize göre ayarladığınız pürenizi 5'e ayırın. Ayrı ayrı Naturelka sebze tozlarını ekleyip karıştırın ve soğumaya bırakın.

Soğuyan renkli patates pürelerinden ceviz büyüklüğünde toplar yapın. Sarımsak toplarını ince kıyım dereotuna bulayın ve tümünü servis tabağına alın. Afiyet olsun!

HAKIKİ CİPS

EV YAPIMI YUFKA CİPS

4 | 🍴 🍴 🍴

ÇOCUKLAR İÇİN



HAMUR İŞİ

MALZEMELER & YAPILIŞI

- 1 tatlı k. **Naturelka Kereviz Tozu**
- 1 çorba k. **Naturelka Soğan Tozu**
- 2 adet bayat kalın yufka
- 1 çay k. kırmızı toz biber
- Yarım çay bardağı zeytinyağı
- Yarım çay bardağı yoğurt
- Yarım çay k. zerdeçal
- Karabiber, tuz, mavi haşhaş tohumu (üzeri için)

Yufkayı tek kat halinde serin. Bütün malzemeler ile Naturelka soğan tozu ve kereviz tozunu karıştırın. Harcı yufkanın üzerine sürün. Yufkayı üçgen şeklinde kesin ve üzerine haşhaş serpin. 185°C'de üzeri kızarana kadar tahminen 3-4 dakika kadar pişirin. Afiyet olsun.

Tarif ve görsel için @elifgyln'e teşekkür ederiz.

MEYVELER KIRMIZIDA

PANCAR TOZU İLE SMOOTHIE KASESİ

2 | 🍴 🍴 🍴

VEGAN / GLUTENSİZ



SMOOTHIE

MALZEMELER & YAPILIŞI

- 1 çorba k. **Naturelka Pancar Tozu**
- 1 bardak portakal ve elma suyu karışımı
- 1 adet muz
- 1 dilim ananas
- ½ su bardağı dondurulmuş frambuaz
- Üzerine serpmek için chia tohumu, nar taneleri ve tuzsuz kabak çekirdeği

Portakal ve elma suyunu ekleyerek muz, ananas ve dondurulmuş frambuazları blenderda çekin ve Naturelka Pancar Tozu ilave ederek bir kez daha karıştırın. Smoothie'ye arzu ettiğiniz başka meyveleri de ekleyebilirsiniz.

meyveler, chia tohumu, nar taneleri ve kabak çekirdekleriyle süsleyerek servis yapın. Afiyet olsun!

Tarif ve görsel için @kitchenart_ist'e teşekkür ederiz.

Bir kaseye aldığınız smoothie'nin üzerini dilediğiniz

YAZ GÜZELİ

PORTAKAL ve LİMONLU SMOOTHIE

2 | 🍴 🍴 🍴

VEGAN / GLUTENSİZ



SMOOTHIE

MALZEMELER & YAPILIŞI

- 1 tatlı k. **Naturelka Portakal Kabuğu Tozu**
- 1 çay k. **Naturelka Limon Kabuğu Tozu**
- 1 orta boy şeftali,
- 1 dondurulmuş muz,
- 1/2 limon,
- 3-4 kırmızı üzüm,
- 1 orta boy havuç,
- 1/2 çay k. zencefil,
- 1 fincan ananas suyu,
- Yarım fincan su, birkaç nane yaprağı

Tüm malzemeleri blenderdan geçirin. Bu harika smoothie ile ferahlayın!

Tarif için @tc_selnur'a teşekkür ederiz.

SARIMSAK ÇÖREK

EV YAPIMI HAMURDAN SARIMSAKLI ÇÖREK

8 | 🍴 🍴 🍴



HAMUR İŞİ

MALZEMELER & YAPILIŞI

- 1 tatlı k. **Naturelka Sarımsak Tozu**
- 1 çorba k. zeytinyağı
- 2 çorba k. eritilmiş tereyağı
- 2 tatlı k. ince kıyılmış maydanoz
- 1-2 tatlı k. parmesan peyniri
- 1/2 çay k. kırmızı biber
- Karabiber
- Granül deniz tuzu
- 1 çay k. kekik

ÇÖREK HAMURU İÇİN

- 110 ml ılık süt
- 1 tatlı k. toz şeker
- 40 gr yaş maya (2 tatlı k. kuru maya / 2 tatlı k. instant maya)
- 500 gr un
- 1/2 tatlı k. tuz*
- 1/2 tatlı k. kabartma tozu
- 180 gr yoğurt
- 1 yumurta

Bir kase içerisine ılık sütü, toz şekeri ve mayayı ekleyin ve mayanın aktive olması için 4-5 dakika kadar bekleyin. Mayanın aktifleştiğini kabarıp köpük köpük olmasından anlayabilirsiniz. Karıştırma kabınıza mayalı karışımı, unu, yoğurdu, yumurtayı, kabartma tozu ve tuzu ekleyin. Tuz miktarını damak tadınıza göre arttırabilirsiniz. Hamuru dilerseniz elde, dilerseniz hamur yoğurma makinesinde yumuşak bir kıvamda gelinceye kadar yoğurun. Eğer hamurunuz çok sıkı ve kuru olursa kontrollü olarak birkaç çorba k. süt ya da su ilave edebilirsiniz. Tam tersi durumda eğer 2 hamurunuz fazla cıvık bir kıvamdaysa yine kontrollü olarak 1-2 çorba kaşığı un ilave edebilirsiniz.

Hamurunuz hazır olduğunda hiç beklemeye gerek kalmadan kullanabilirsiniz. Eritilmiş tereyağını ve zeytinyağını bir kase içerisinde karıştırın. Tüm baharatlar ile birlikte Naturelka sarımsak tozunu ve parmesan peynirini ekleyin. Bu karışımdan arzu ettiğiniz baharatları çıkarabilir ya da ekleyebilirsiniz. Her biri ortalama 50 gr olan hamur bezeleriyle yaklaşık 15 cm lik tombul çubuklar hazırlayıp ardından onları düğüm şekline getirin.

Yağlı kağıt serilmiş bir fırın tepsisine kabarma payını hesaba katarak dizin ve bir silikon bir fırça yardımıyla hazırladığınız yağlı baharatlı karışımı çöreklerin üzerine bolca sürün. Önceden 200°C' de ısıttığınız fırında kızarana kadar yaklaşık 15-20 dakika kadar pişirin. Afiyet olsun!

Tarif ve görsel için @beyzayucel' e teşekkür ederiz.

KOKUSUNU SEN BUL!

SEBZELİ TUZLU KURABİYELER

10 | 🍴 🍴 🍴



HAMUR İŞİ

MALZEMELER & YAPILIŞI

- 1,5 tatlı k. **Naturelka Ispanak Tozu**
- 1 tatlı k. **Naturelka Pırasa Tozu**
- 1,5 tatlı k. **Naturelka Pancar Tozu**
- 2 tatlı k. **Naturelka Kereviz Tozu**
- 100 gr tereyağı (tercihe göre 100gr margarin)
- 1/2 çay bardağı sıvı yağ
- 1/4 çay bardağı sirke
- 2,5 su bardağı elenmiş un
- 1 çay kaşığı tuz / 2 tatlı kaşığı toz şeker
- Yarım paket kabartma tozu
- Üzeri için 1 yumurtanın sarısı & Susam (isteğe bağlı)

Un hariç tüm malzemeleri 4'e böldükten sonra her gruba farklı Naturelka sebze tozunu ekleyip karıştırın. Unu eleyerek ekleyin ve hamurunuzu kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğurun. Hazırladığınız hamuru, bir merdane ve yağlı kağıt yardımıyla açın. Kurabiye kalıplarıyla istediğiniz şekli vererek, yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsinize dizin.

Üzerlerine yumurta sarısı sürün. Susam ile süsleyin. Önceden 170 dereceye ısıtılmış fırında üzerleri kızarana kadar (yaklaşık 15-20 dk) pişirin. Afiyet olsun!

MÜCEVHER

KEREVİZ AROMALI MÜCVER

6 | 🍴 🍴 🍴



YEMEK

MALZEMELER & YAPILIŞI

- 1 çorba k. **Naturelka Kereviz Tozu**
- 3 adet yeşil kabak
- 1 demet dereotu
- 1 demet maydanoz
- 3 yumurta
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 2 yemek kaşığı susam
- 1 tatlı kaşığı tuz, karabiber
- 1 paket kabartma tozu,
- Kıvamınca un

Kabakları rendeleyin. Dereotu ve maydanozu iri iri kıyın. Yumurtaları ekleyin. Baharatlar ile birlikte Naturelka kereviz tozunu da ilave edin. Susam ekleyin ve kıvam alana kadar un ilave edilin. Karışımı muffin

kalıplarına alın. Üzerine susam serpin. Önceden ısıtılmış 180°C'lik fırında pişirin. Afiyet olsun!

Tarif ve görsel için @selmabakar 'a teşekkür ederiz.





YEMEK

MARİNE ET!

KIRMIZI ET MARİNESİ

4 | 🍴 🍴 🍴

GLUTENSİZ

MALZEMELER & YAPILIŞI

- 1 çorba k. **Naturelka Domates Tozu**
- 1 çorba k. **Naturelka Soğan Tozu**
- 1 tatlı k. **Naturelka Kereviz Tozu**
- 1 tatlı k. **Naturelka Pırasa Tozu**
- 1 tatlı k. **Naturelka Sarımsak Tozu**
- 2-3 çorba k. zeytinyağı
- 1 çorba k. sirke
- 1 çorba k. yoğurt
- Tuz-karabiber

Malzemelerin hepsini bir kaba koyup çok iyi çirpin. Dilediğiniz şekilde kesilmiş veya bütün haldeki 1kg eti sosla iyice karıştırın.

Birkaç saat belettikten sonra istediğiniz gibi pişirip servis edebilirsiniz. Afiyet olsun!



YEMEK

SEBZE BULYON

EV YAPIMI DOĞAL SEBZE BULYON

4 | 🍴 🍴 🍴

GLUTENSİZ / VEGAN

MALZEMELER & YAPILIŞI

- 1 çorba k. **Naturelka Soğan Tozu**
- 1 çorba k. **Naturelka Sarımsak Tozu**
- 1 çorba k. **Naturelka Ispanak Tozu**
- 1 çorba k. **Naturelka Pırasa Tozu**
- 1 çorba k. **Naturelka Kereviz Tozu**

Naturelka sebze bulyonu evde saniyeler içinde hazırlayabilirsiniz. Hazır bulyonlardan çok daha lezzetli ve sağlıklı olacak olan bu bulyonu

çorbalarda, yemeklerde, pilavlarda, makarnalarda veya soslarda kullanabilirsiniz. Sadece tüm malzemeleri karıştırın. Afiyet olsun!



YEMEK

YEŞİL OMLET

ISPANAKLI OMLET

2 | 🍴 🍴 🍴

ÇOCUKLAR İÇİN

MALZEMELER & YAPILIŞI

- 1 çorba k. **Naturelka Ispanak Tozu**
- 1 çay k. **Naturelka Sarımsak Tozu**
- 3 yumurta
- Tuz
- Tereyağı
- Dilediğiniz bir peynir

Yumurtaları bir kaba kırın ve biraz çirpin. Naturelka ıspanak tozu, sarımsak tozu ve tuzu da içine ekleyip iyice karışana kadar çırpmaya devam edin.

Sıvı yağ ile pişirip, servis yapmaya yakın peynir ilave edin. Afiyet olsun!

MANTARLAR SOTE!

PRATİK MANTAR SOTE

4 | 🍴 🍴 🍴



YEMEK

MALZEMELER & YAPILIŞI

- 1 çorba k. **Naturelka Domates Tozu**
- 1 çorba k. **Naturelka Soğan Tozu**
- 1 tatlı k. **Naturelka Sarımsak Tozu**
- 500 gr istiridyé mantar
- 150 gr dana kıyma (isteğe bağlı)
- 1 çorba k. tereyağı+zeytin yağı
- Tuz karabiber

Zeytinyağı tencereye alın, kıymayı kavurun. Kıyma suyunu çekince Naturelka soğan tozu, sarımsak tozu, domates tozu, tuz ve karabiber ekleyin. Aynı bir tavada mantarlar suyunu çekene kadar pişirin.

Tereyağı ilave edip kıymayla 3-5 dk karıştırın. Servis edebilirsiniz. Afiyet olsun!

PEMBE ERİŞTE

PANCARLI ERİŞTE

6 | 🍴 🍴 🍴

ÇOCUKLAR İÇİN

MALZEMELER & YAPILIŞI

- 1 çorba k. **Naturelka Pancar Tozu**
- 300 gr un
- 3 yumurta



YEMEK

Unu ve Naturelka pancar tozunu karıştırın. Yumurtaları tek tek ilave edip hamuru yoğurmaya başlayın. Hamurun sert kıvama geldiğinden emin olalım. Hamur 5-6 dakika yoğurulduktan sonra pürüzsüz bir kıvam alan hamuru 45dk dolapta dinlendirelim (zamanınız kısıtlıysa en az 30dk mutlaka dinlenmeli).

Hamura kesinlikle su ve yağ eklemeyelim. İsteğe bağlı en fazla 1/2 çay k. tuz eklenebilir. Elde ettiğimiz hamuru merdane, oklava veya makarna makinesiyle ince açarak keselim. Üzerine un serpilip temiz bir tepsiye alalım. Bundan sonra haşlama yöntemi ile erişte pişirilip servis edilebilir. Afiyet olsun!

EZOKIZ

PRATİK EZOGELİN ÇORBASI

4 | 🍴 🍴 🍴



ÇORBA

MALZEMELER & YAPILIŞI

- 1 çorba k. **Naturelka Soğan Tozu**
- 1 tatlı k. **Naturelka Sarımsak Tozu**
- ½ su bardağı kırmızı mercimek
- ½ su bardağı pirinç
- 1/8 su bardağı ince bulgur
- 4 su bardağı su
- 2 adet domates rendesi
- 1 çorba k. biber salçası
- 2 tepeleme çorba k. tereyağ
- Tuz, karabiber, nane

Nane ve tereyağı hariç tüm malzemeleri düdüklü tencereye ekleyin ve orta ateşte yaklaşık 20 dakika kadar pişirin. Çorbayı dilerseniz düdüklü tencere yerine normal tencereye hazırlayabilirsiniz. Bu durumda su miktarını ve pişme süresini arttırmanız gerekecektir. Küçük bir tavada tereyağını kızdırın. Ocaktan aldığınız kızgın tereyağın içerisine bolca nane

ekleyin ve düdüklü tencerede pişirdiğiniz Ezogelin çorbasına ilave edin. Pratik Ezogelin çorbanız servise hazırdır. Afiyet olsun!

Tarif için @beyzayucel 'e teşekkür ederiz.

KEREDİP

KEREVİZ ve SARIMSAK AROMALI DIP SOS

4 | 🍴 🍴 🍴



SOS

MALZEMELER & YAPILIŞI

- 1 çay k. **Naturelka sarımsak tozu**
- 1 çorba k. **Naturelka kereviz tozu**
- 1/2 su bardağı süzme yoğurt
- 3 çorba k. mayonez
- 1 çorba k. hardal
- Bir tutam ince kıyılmış dereotlu
- Tuz, pul biber

Süzme yoğurdu bir çorba kaşığı su ile inceltin. Tüm malzemeleri ekleyerek homojen bir karışım elde edene kadar karıştırın. Arzu ettiğiniz miktarda tuz ve

kırmızı pul biber ekleyerek Naturelka sarımsak Tozu ve baharatlarla harmanlanıp fırınlanmış elma dilim patates ile servis edin. Afiyet olsun!

Tarif ve görsel için @kitchenart_ist 'e teşekkür ederiz.

ISPANAK SICAĞI

KOLAY ISPANAK ÇORBASI

4 | 🍴 🍴 🍴



ÇORBA

MALZEMELER & YAPILIŞI

- 1 çorba k. dolusu **Naturelka Ispanak Tozu**
- 1 tatlı k. **Naturelka Sarımsak Tozu**
- 1 çorba k. tereyağı
- 2 çorba k. un
- 1 su bardağı tavuk veya et suyu
- 2 su bardağı su
- 2 çorba k. labne peyniri
- Tuz kara biber

Tereyağ, un ve sarımsak tozu kokusu çıkana kadar kavrulur. Naturelka ıspanak tozu ilave edilir. Daha sonra tavuk/et suyu ve su yavaş yavaş ilave edilir topaklanırsa el blendırla çekilir.

Tuz ve kara biber ilave edilir bir iki taşım kaynatılır labne peyniri koyulur ve altı kapatılır. Sıcak olarak servis edilir. Afiyet olsun!

PEMBİŞ YOĞURT

PANCARLI YOĞURT / SOS

3 | 🍴 🍴 🍴



SOS

GLUTENSİZ / ÇOCUKLAR İÇİN

MALZEMELER & YAPILIŞI

- 1 çorba k. **Naturelka Pancar Tozu**
- 1 tatlı k. **Naturelka Sarımsak Tozu** (isteğe bağlı)
- 250 gr süzme yoğurt (veya taze yoğurt)
- 1 çorba k. zeytin yağı (isteğe bağlı)


Malzemeler iyice çırpılıp servis tabağına alınır. Afiyet olsun!




NATURELKA®

Kolay Kullan, Doğal Beslen...

www.naturelka.com

 /naturelka

 @naturelkapowders

T: 0 256 211 2829 / F: 0 256 211 2829 / E: info@naturelka.com

Naturelka İstanbul Bölge Distribütörü:



www.gravelgroup.com

info@gravelgroup.com

0543 267 89 10

