

# ERKEKLERÝN AĐZINDAN YEMEK TARÝFLERÝ :)))

Gönderen : karçiçeđi.06 - 05/07/2008 15:36

\* Domatesli Biberli Yumurta: Buyukce bir tavaya yag domates ve biber koyup bir sigara yakiyoruz.Sigarinin kulu yere dusmek uzereyse yumurtalari eklemenin zamani gelmis demektir. Yumurtalari kirip sigaramizi bitiriyoruz. Pismistirherhalde. Ocagin altini kapatiyoruz.

\* Makarna: Bir tencere dolusu sicak suya makarna posetini bosaltip mac izlemeye basliyoruz. İlk yarinin ortalarına dogru kalkip altini kapatiyoruz.Tencerenin icinden sectigimiz makarnayi fayansafirlatiyoruz.Yapisirsa pismis demektir. Devre arasinda hala icinde sukaldiysa tencerenin kapagini kapatip lavabodaki en kirli tabagin uzerinedogru dokuyoruz (o zaman hem tabak temizleniyor hem demakarnalar catalla yenebiliyor)... Uzerine ketcap silklp yiyiyoruz. Not:Fayansa firlattiginiz makarnayi bi ara oradan alin. Sayicafazlalistiklerinde bazen hangisini firlattiginiz karisiyo. NOT: tuz koymayý akýl ederseniz daha güsel oluyo

\* Pilav: Pilav aslinda basit bir yemek degil. Aranan kriterler var. Tuzluyumusak ve tane tane olmasi gerekiyor. Sonuncusu kolay. Pirinçleri tektekpirisirdiginizde tane tane oluyorlar ama uzun suruyor. Maharet hepsini birarada pisirebilmekte; ama cok da sorun etmeyin. Nasilolsa icine yogurt koyup bulamac haline getirdigimizde hepsibirbirine yapisiyor. Kisaca yag koyup uzereine pirinc ekliyorsunuz. Sonrada su ve tuz koyup pisiriyorsunuz.. Hem bunu suzmeye de gerek yok.

\* Patates Kizartmasi: En kolay islerden biri. Patatesleri soyup parmak gibi kesiyorsunuz vekizgin yaga atiyorsunuz.Tek yapmaniz gereken altini zamanindakapatmaniz. Yoksa tencere alev alabiliyor. Bu yuzden sadece tv'depembe dizi izlerken yapin. Bir de diger yemeklerin aksine bunutencereden yiyemiyoruz. Mutlaka tabaga koymak gerekiyor. Onundisinda cok kolay.ORTA ZORLUKTAKI YEMEKLER

\* Hazir Pizza: Pizzamizi firinimize atip pismesini bekliyoruz daha sonra firindan cikaripyanik yerlerini bicakla kaziyoruz. Dikkat edilmesi gereken tek seykazirken uzerindeki malzemeleri mutfak tezgahinayapistirmamak.

\* Hazir Kofte: Bu da nispeten zor bir yemek. Bir miktar sivi yagi teflon tavayakoyup kofteleri icine diziyoruz.Kofteler tavayla ayni renk olmadan altinikapatmak gerekiyor. O yuzden basinda beklemek lazim.ZOR YEMEKLER

\* Konserve Turlu: Bir miktar yag ve salcayi tencereye koyup konserve icindekileri dokupuzerine su koyuyoruz. Pismesi cok uzun suruyor. O sebeplebasinda beklemiyoruz. Gidip tv izliyoruz. Her seferinde yandiklari icinhenuz tadina bakamadim ama konserve icindeki resmebakilirsza guzel bi seye benziyor.

\* Tavuk: Yapilisi makarna gibi. Sicak suyun icine atiyoruz arada pisippismedigine bakmak icin hayvanin kaba etine catal sapliyoruz. Buyemek pistikten bir iki gun sonra uzeri jelibon gibi oluyor. Buyuzden pisirirken istege bagli olarak bolca toz seker eklenebilir.ULTRA ZOR YEMEKLER

\* Kiyimli Konserve: turluye benziyor ama icine daha onceden kavrulmus kiyma konulmalı. Kiyma kavurmak cok zor ve zahmetli bir is. Bu yuzdenmakarna pisirmeyi oneriyorum.

## PUF NOKTALAR

\* Yemekleri daima tencerenin icinden yiyin. Boylelikle tabak kirletmemis olursunuz.

\* Asla sade pilav yapmayin. Domatesli pilav yaptiginizda bir seye benzemese bile renginden anlasilmaz.

\* Mutlaka soganli bir yemek yapacaksaniz asla sogana dokunmayin.Ozellikle rendelediginizde elleriniz cok kotu kokuyor. Bunun yerine sogana ekmek tahtasiyla bes alti kez vurmaya deneyin, ayni isiyorur.

\* Patates kizartacaksaniz soydugunuz patatesleri asla yikamayin.Kizgin yaga attiginizda cok kotu patliyorlar. :woohoo:

\* Yemekler asla kendi baslarına hareket etmezler. Sayet gecen ay yaptiginiz tavuk kendi kendine kimildamaya basladiysa kurtlanmis demektir.Sakin yemeyin.

\* Karpuz tabaga koyulmasi fuzuli bir meyvedir. Ikiye ayiriportasindan kasikla yiyebilirsiniz.

\* Tencere kapagi en mukemmel tabaktır.

\* Buzdolabinin sebzelik olarak adlandırilan kısmi yemeyi dusunmediginiz seylerin saklanması icin idealdir. Bu bolime konanseyler nasil olsa bir süre sonra unutulur.

\* Sebzeliğin kapagini siki kapatırsanız curuyen seylerin kokusudolaba daha az yayılır.

\* Spagetti pakedini acmak icin pakedi ortasindan sikica kavrayin ve altini tum gucunuzle fayansa vurun. Pakedin ust tarafi irtilacaktır. Belki buislem sirasinda makarna unufak olabilir ama risk almayadeger. Ozellikle misafirlerin yaninda yaparsaniz tavsiye ediyorum. Oyledaha guzel, bu size cok maco bir hava verir.

mutfak robotu: Ulan madem bu isin robotu varben niye kosturuyorum yillardir diye sinirlendim. Hemen gidipaldim bi tane. Eve gelip kutusundan cikardigimda itiraf etmeliyim ki hayalkirikligina ugradim biraz. Ben acikcasi ufo gibi biseybekliyodum, bu bildigimiz tencerenin plastigi. Icindede vantilator gibibisey var. Bununla birlikte bi ton plastik zimbirti daha cikti icinden amabi ise yarayacaklarini sanmiyorum. Neyse fisini taktim denemek icin bitane sogan attim icine. Bakalim ne yapacak diyebekledim. Kabuklarini bile soyamadi essoglucesek. Paramparca ettibirakti. Sinirlendim attim bi kenara yazdan beri duruyo orda. Birara yikayip o vantilator gibi olan seyi bilgisayarima takmayidusunuyorum. Belki fan olarak is gorur. Onun disinda tamamen paratuzagi.

:laugh: :laugh:

Cvp:ERKEKLERÝN AĐZINDAN YEMEK TARÝFLERÝ :)))

Gönderen : deli kÿss - 05/07/2008 16:18

:laugh: :laugh: nasý güzel tarifler nasýý  
bence erkekler yemek yapmasýn ya..helede bööle yapacaklarsa hiç yapmasýnlar:P

Cvp:ERKEKLERÝN AĐZINDAN YEMEK TARÝFLERÝ :)))

Gönderen : aLeSTa\_ - 05/07/2008 16:36

her erkek öyle deđildir amaaaaa mecbur olunca cok guzel yemekler yapýlabýlýo :)

Cvp:ERKEKLERÝN AĐZINDAN YEMEK TARÝFLERÝ :)))

Gönderen : alemci\_ugur - 05/07/2008 23:08

gel ben sana ýstediđin yemeyý yapayým daa gör ordaký yazdýklarýnla beným yaptýklarým býrbýrýne uyuyomu

Cvp:ERKEKLERÝN AĐZINDAN YEMEK TARÝFLERÝ :)))

Gönderen : karççeđi.06 - 05/07/2008 23:11

yaa esprisine yazdýýk alla alla yaa ne kýzýon:blush:  
güsel yemek yapan erkek çok gördüüm... mesela abimde güsel yapar;)

Cvp:ERKEKLERÝN AĐZINDAN YEMEK TARÝFLERÝ :)))

Gönderen : BEHÝDANBORAN - 13/07/2008 23:35

valla otelde çalıptýgým için ister istemez çogu yemegin yapýlýpýný öğreniyorum ve de yararlı oluyor bazen .mesela bu gibi durumlarda..:)

Cvp:ERKEKLERÝN AĐZINDAN YEMEK TARÝFLERÝ :)))

Gönderen : karççeđi.06 - 20/07/2008 21:58

---

boran iyi bak çok iyi öğren ha.. bizide görürsün artýk arada :P :laugh:

=====