

BURSA ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI



BESLENME HİZMETLERİ
TEKNİK ŞARTNAMESİ
01.03.2024 / 30.06.2024

İŞİN KONUSU

Madde 1: Bursa Uludağ Üniversitesi Rektörlüğü Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı bünyesindeki merkez öğrenci yemekhanesinde İdare tarafından glütensiz menü hizmetinden faydalanması uygun görülen Üniversitemiz mensubu öğrenci ve personele verilecek olan öğle yemeği hizmetinin Yükleniciye ait mutfakta yapılarak Bursa Uludağ Üniversitesi Merkez Öğrenci yemekhanesine sevkiyat hizmetlerini kapsamaktadır.

Madde 2: Öğle yemeğinde servis edilecek glütensiz menü Merkez Öğrenci Yemekhanesinde verilecektir.

Madde 3: İşin süresi 01.03.2024 ile 30.06.2024 tarihleri arasındadır.

Madde 4: Sözleşme süresince tahmini yemek sayıları aşağıda belirtilmiştir.

| | Tahmini Sayı | Birim |
|-----------------------|--------------|-------|
| Glütensiz Öğle Yemeği | 2250 | Adet |

İŞİN TANIMI

Madde 5: Yüklenici kendisine ait mutfakta yapacağı ve B.U.Ü. Merkez Öğrenci Yemekhanesinde öğrenci ve personele öğle yemeğinde glütensiz olacak şekilde servis edilecek öğle yemeği sözleşme süresince;

- “Türk Gıda Kodeksi Gluten İntoleransı Olan Bireylere Uygun Gıdalar Tebliği ” ne uygun gıda malzemelerini kullanarak,
- Teknik Şartname ekinde bulunan standart gramajlara uygun, lezzet, görüntü (şekil, kıvam, renk uyumu) açısından kaliteli, miktar itibariyle yeterli, profesyonel bir teknikte yemekleri hazırlayarak,
- Malzeme alımı, hazırlık, pişirme, taşıma aşamalarında optimum hijyen şartlarına uyarak,
- Kendisine ait mutfakta, yemek üretimi ve taşıma esnasında çapraz kontaminasyon olmayacak şekilde yemek hizmetini yürütecektir.

VERİLECEK YEMEĞİN ŞEKLİ

Madde 6: Üniversite personeli ve öğrencilerine Merkez Öğrenci Yemekhanesinde 4 çeşitten oluşan glutensiz menü self servis tepsileri içerisinde tanımlı porselen tabaklarda, tek kullanımlık çatal – kaşık ile servis edilecektir. İdarenin uygun gördüğü durumlarda tek kullanımlık ambalajlarda vakumlu bir şekilde servis edilecektir.

Madde 7: Glütensiz Öğle yemeği servisi personel ve öğrencilere **11:00 – 14:00** saatleri arası verilecektir. Bu saatler dışında yemek servisi yapılmayacaktır. İdare olağanüstü hallerde ve işleyişe göre gerekli gördüğü hallerde yemek teslim ve servis saatlerini değiştirme yetkisine sahiptir.

Madde 8: Glütensiz ekmek kişi başı 100 gram olarak paketli ve taze bir şekilde glutensiz menünün yanında servis edilecektir. Bayat ekmek kesinlikle kullanılmayacaktır.

Madde 9: Yüklenici yemek servisi yapılan birime, taşıdığı sıcak yemeklerin sıcaklığını 65°C ve üzerinde; soğuk yemeklerin sıcaklığını 4°C ve altında koruyabilmek için gerekli ekipmanların (termobox vb.) ve koşulların oluşturulmasından sorumludur.

Madde 10: Sevkiyatta kullanılan araç yemeğin taşınmasına uygun olacaktır.

Madde 11: Yüklenici Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından düzenlenen 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ile bu kanuna dayanılarak hazırlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve ilgili Türk Gıda Kodeksi yönetmeliklerine ve/veya TSE standartlarına uygun hareket etmek zorundadır.

Madde 12: Glütensiz menü düzenlenmesi;

- Glütensiz menü; aşağıdaki esaslar dâhilinde ayrıca genel beslenme kuralları ve yemek gruplarında belirtilen sıralama dikkate alınarak BUÜ Diyet Uzmanı tarafından hazırlanıp İdarenin onayladığı aylık yemek listelerine benzer bir şekilde Yüklenici tarafından oluşturulacaktır.

| GRUPLAR | HAFTADA VERİLİŞ SIKLIĞI | |
|----------------|-------------------------|-----------------|
| | ÖĞLE | |
| I. YEMEK GRUBU | Parça Et Yemekleri | 1 kez |
| | Etlı Sebze | 1 kez |
| | Etlı Kurubaklagil | 2 haftada 1 kez |
| | Köfte çeşitleri | 1 kez |

| | | |
|-------------------------|--------------------------------------|-----------------|
| | Tavuk Yemekleri | 1-2 kez |
| | Balık (Kasım-Aralık-Ocak-Şubat-Mart) | Ayda 1 kez |
| | Ciğer (Kasım-Aralık-Ocak-Şubat-Mart) | Ayda 1 kez |
| II. YEMEK GRUBU | Çorbalar | 5 kez |
| III. YEMEK GRUBU | Pilav çeşitleri | 2 kez |
| | Makarna-Erişte çeşitleri | 1-2 kez |
| | Börek çeşitleri | 2 haftada 1 kez |
| | Z.Yağlı Sebze ve Kızartma | Haftada 1 kez |
| IV. YEMEK GRUBU | Tatlılar | 2 kez |
| | Salatalar | 1 |
| | Meyveler-M.Suyu. | 1-2 kez |
| | Yoğurt, Ayran, Cacık | 1-2 kez |
| | Turşu (kış) | Ayda 1 kez |

- Yüklenici tarafından hazırlanan yemek listeleri idarenin onayına sunulduktan sonra uygulanacaktır.
- Listede olmayan yemeklerin gramajı listede olan yemeklerin gramajlarına eşdeğer olmak üzere idare tarafından tespit edilir. İdare, listede olmayan bir yemeğin yapılmasını isteme, listede değişiklik yapma hakkına sahiptir.

ÜRETİLECEK VE ÖDEMEYE ESAS ALINACAK YEMEK SAYILARI TESPİTİ

Madde 13: Bir sonraki gün için üretilecek yemek sayısı idarece belirlenecek, yükleniciye bildirilecek ve sipariş edilen yemek sayısı ödemeye esas yemek sayısı olarak kabul edilecektir.

İŞİN KONTROLÜ

Madde 14: Üniversite tarafından görevlendirilen en az üç kişiden oluşan Kontrol Komisyonu sevkiyat kabul noktasında Yüklenici tarafından getirilen yemeklerin menüde yer alan çeşitlerin duysal kalitesini ve İdarenin talep ettiği yemek sayısına göre miktar uygunluğunun kontrolünü yapacaktır.

Madde 15: Menüde bulunan yemek çeşitlerinin, teknik şartname ekindeki standart gramajlara uygunluğu yetkili komisyon tarafından porsiyon miktarı **veya** total yemek miktarından anlaşılacaktır. Yemekler servis edilmeden önce **veya** sonra porsiyon ve gramaj kontrolü yapılacaktır. Yemeklerin kendine has görüntüsü, rengi, kıvamı ve lezzeti değerlendirilecek ve Günlük Yemek Kontrol Formuna kaydedilecektir.

Madde 16: Kontrol Komisyonu yemek yapımında kullanılacak Yükleniciye ait tüm gıda malzemelerinin kontrolü hakkına sahiptir. Yükleniciye ait gıda malzemelerinin

depolarını ve ilgili kayıtları kontrol edebilir. Yemeğin üretimi esnasında temizlik ve hijyenik kurallara uyulup uyulmadığını denetleyebilecektir.

Madde 17: Pişirme, taşıma ve servis süreçlerinde ekipman ve personel eksikliğinden kaynaklanan yemek kalitesindeki kayıplar, tüketici için risk oluşturabilecek durumlar tespit edildiğinde komisyon tutanak tutarak bunu İdareye bildirecektir.

Madde 18: Yüklenici tarafından günlük alınan yemek örnekleri, şahit numune buzdolabında 72 saat bekletmek suretiyle İdare tarafından talep edildiğinde test edilmeye hazır olarak bulundurulacaktır. Testler için yapılan harcamalar yüklenici tarafından karşılanacaktır.

Madde 19: Artan yemekler imha edilecektir.

Madde 20: Glütten çapraz kontaminasyonuna bağlı olarak gelişen komplikasyonlardan hiçbir şekilde İdare sorumlu değildir. Ayrıca glüttenin çapraz kontaminasyonu dışındaki her türlü bulaş sonucu oluşan gıda zehirlenmelerinden Yüklenici sorumludur.

T.C.
BURSA ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ
REKTÖRLÜĞÜ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE
BAŞKANLIĞI
BESLENME HİZMETLERİ

GRAMAJLAR

01.03.2024 / 30.06.2024

İÇİNDEKİLER

| | |
|----------------------------------------------------------------|----|
| KIRMIZI ET YEMEKLERİ | 1 |
| KÖFTELER | 5 |
| TAVUK YEMEKLERİ | 9 |
| BALIK CİĞER | 13 |
| ETLİ DOLMA SARMA | 14 |
| ETLİ SEBZE YEMEKLERİ | 15 |
| ETLİ KURU BAKLAGİL VE YUMURTALI YEMEKLER | 17 |
| ÇORBALAR | 18 |
| PİLAVLAR VE MAKARNALAR | 22 |
| BÖREKLER | 25 |
| ZEYTİNYAĞLILAR | 26 |
| GARNİTÜRLER | 28 |
| SALATALAR | 29 |
| TATLILAR | 31 |
| HOŞAFLAR - KOMPOSTOLAR | 35 |
| MEYVELER | 36 |

KIRMIZI ET YEMEKLERİ

| | | | | | | | | |
|----------------|-------------------------|--------|----------------|-------------------------|---------|----------|-------------------------|--------|
| 1. ANKARA TAVA | DANA ETİ (KEMİKSİZ-ÇİĞ) | 130 GR | 2. MACAR GULAŞ | DANA ETİ (KEMİKSİZ-ÇİĞ) | 130 GR | 3. YAHNİ | DANA ETİ (KEMİKSİZ-ÇİĞ) | 130 GR |
| | PİRİNÇ | 50 GR | | PATATES | 100 GR | | KURU SOĞAN | 20 GR |
| | DOMATES | 20 GR | | KURU SOĞAN | 20 GR | | SALÇA | 5 GR |
| | YEŞİL BİBER | 20 GR | | SALÇA | 5 GR | | SIVI YAĞ | 5 GR |
| | | | | SIVI YAĞ | 10 GR | | DOMATES | 15 GR |
| | TUZ | 1 GR | | UN | 5 GR | | TUZ | 1 GR |
| | | | | SARIMSAK | 1 GR | | | |
| | | | | KARABİBER | 0,25 GR | | | |
| | | | | TUZ | 1 GR | | | |

| | | | | | | | | |
|------------------|-------------------------|---------|------------|-------------------------|--------|-------------------------------------------|-------------------------------------|--------|
| 4. BEYKOZ KEBABI | DANA ETİ (KEMİKSİZ-ÇİĞ) | 100 GR | 5. ET SOTE | DANA ETİ (KEMİKSİZ-ÇİĞ) | 130 GR | 6. ÇOBAN KAVURMA (KIRMIZI ET-TAVUK-HİNDİ) | DANA ETİ-TAVUK-HİNDİ (KEMİKSİZ-ÇİĞ) | 130 GR |
| | PATLICAN | 100 GR | | SIVI YAĞ | 5 GR | | KURU SOĞAN | 7 GR |
| | DOMATES | 15 GR | | KURU SOĞAN | 7 GR | | SIVI YAĞ | 5 GR |
| | SİVRİ BİBER | 10 GR | | DOMATES | 35 GR | | SALÇA | 5 GR |
| | UN | 3 GR | | SALÇA | 7 GR | | SİVRİ BİBER | 10 GR |
| | SALÇA | 5 GR | | ÇARLİSTON BİBER | 10 GR | | SARIMSAK | 1 GR |
| | KARABİBER | 0,25 GR | | TUZ | 1 GR | | KARABİBER | 0,2 GR |
| | MAYDANOZ | 1/20 DM | | KARABİBER | 0,2 GR | | PUL BİBER | 0,3 GR |
| | KURU SOĞAN | 10 GR | | PUL BİBER | 0,3 GR | | KEKİK | 0,2 GR |
| | SIVI YAĞ | 20 GR | | KEKİK | 0,2 GR | | TUZ | 1 GR |
| | KEKİK | 0,25 GR | | SARIMSAK | 1 GR | | UN | 5 GR |
| | SARIMSAK | 1 GR | | | | | | |
| | TUZ | 1 GR | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|-------------------|-------------------------|--------|-------------------------|-------------------------|--------|----------|-------------------------|--------|
| 7. ŞEHİRELİ GÜVEÇ | DANA ETİ (KEMİKSİZ-ÇİĞ) | 100 GR | 8. TERBİYELİ HAŞLAMA ET | DANA ETİ (KEMİKSİZ-ÇİĞ) | 130 GR | 9. ROSTO | DANA ETİ (KEMİKSİZ-ÇİĞ) | 150 GR |
| | ARPA ŞEHİRİYE | 50 GR | | PATATES | 50 GR | | SIVI YAĞ | 5 GR |
| | SALÇA | 5 GR | | HAVUÇ | 20 GR | | KURU SOĞAN | 10 GR |
| | | | | UN | GR | | SALÇA | 5 GR |
| | TUZ | 1 GR | | | | | UN | 2 GR |
| | | | | | | | TUZ | 1 GR |

| | | | | | | | | |
|-------------------------|-------------------------|----------|-------------------------|-------------------------|--------|--------------------------|-------------------------|--------|
| 10. ELBASAN TAVA | DANA ETİ (KEMİKSİZ-ÇİĞ) | 100 GR | 11. AYNALI KEBAP | DANA ETİ (KEMİKSİZ-ÇİĞ) | 130 GR | 12. MANİSA KEBABI | DANA ETİ (KEMİKSİZ-ÇİĞ) | 100 GR |
| | HAVUÇ | 15 GR | | PATATES | 150 GR | | KURU SOĞAN | 10 GR |
| | BEZELYE | 10 GR | | KURU SOĞAN | 10 GR | | PATATES | 50 GR |
| | UN | 5 GR | | DOMATES | 15 GR | | BEZELYE | 10 GR |
| | YUMURTA | 0,375 AD | | KARABİBER | 1 GR | | HAVUÇ | 15 GR |
| | SÜT | 10 GR | | TUZ | 1 GR | | YUFKA | 1/4 AD |
| | SIVI YAĞ | 10 GR | | YOĞURT | 80 GR | | SIVI YAĞ | 15 GR |
| | KAŞAR PEYNİRİ | 20 GR | | SIVI YAĞ | 30 GR | | TUZ | 1 GR |
| | TUZ | 1 GR | | | | | | |
| | KEKİK | 0,5 GR | | | | | | |
| | KARABİBER | 0,5 GR | | | | | | |
| | NANE | 0,5 GR | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|-------------------------|-------------------------|--------|-----------------------|-------------------------|--------|-------------------------|-------------------------|--------|
| 13. KÂĞIT KEBABI | DANA ETİ (KEMİKSİZ-ÇİĞ) | 130 GR | 14. TAS KEBABI | DANA ETİ (KEMİKSİZ-ÇİĞ) | 130 GR | 15. ORMAN KEBABI | DANA ETİ (KEMİKSİZ-ÇİĞ) | 100 GR |
| | KURU SOĞAN | 10 GR | | PATATES | 50 GR | | PATATES | 50 GR |
| | PATATES | 30 GR | | SIVI YAĞ | 15 GR | | KURU SOĞAN | 10 GR |
| | BEZELYE | 15 GR | | SALÇA | 5 GR | | SIVI YAĞ | 10 GR |
| | HAVUÇ | 15 GR | | KURU SOĞAN | 15 GR | | DOMATES | 15 GR |
| | KEKİK | 1 GR | | DOMATES | 15 GR | | ÇARLİSTON BİBER | 8 GR |
| | SALÇA | 5 GR | | ÇARLİSTON BİBER | 15 GR | | HAVUÇ | 15 GR |
| | ÇARLİSTON BİBER | 10 GR | | TUZ | 1 GR | | BEZELYE | 15 GR |
| | SIVI YAĞ | 15 GR | | UN | 2 GR | | UN | 2 GR |
| | DOMATES | 15 GR | | | | | KEKİK | 1 GR |
| | TUZ | 1 GR | | | | | TUZ | 1 GR |

| | | | | | | | | |
|--------------------------|-------------------------|---------|---------------------------|-------------------------|--------|-----------------------------|-------------------------|--------|
| 16. SEBZELİ KEBAP | DANA ETİ (KEMİKSİZ-ÇİĞ) | 100 GR | 17. PATLICAN KEBAP | DANA ETİ (KEMİKSİZ-ÇİĞ) | 100 GR | 18. MANTARLI ET SOTE | DANA ETİ (KEMİKSİZ-ÇİĞ) | 120 GR |
| | PATATES | 50 GR | | PATLICAN | 200 GR | | MANTAR(SALAMURA) | 38 GR |
| | SIVI YAĞ | 5 GR | | ÇARLİSTON BİBER | 20 GR | | DOMATES | 38 GR |
| | SALÇA | 5 GR | | DOMATES | 25 GR | | BİBER | 12 GR |
| | KURU SOĞAN | 10 GR | | SIVI YAĞ | 30 GR | | KURU SOĞAN | 10 GR |
| | DOMATES | 15 GR | | SALÇA | 10 GR | | SIVI YAĞ | 5 GR |
| | ÇARLİSTON BİBER | 15 GR | | KURU SOĞAN | 20 GR | | SALÇA | 5 GR |
| | TUZ | 1 GR | | TUZ | 1 GR | | TUZ | 0,7 GR |
| | BEZELYE | 15 GR | | | | | | |
| | MAYDANOZ | 1/20 DM | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|---------------------------|-------------------------|--------|--------------------------|-------------------------|--------|-------------------------------|-------------------------|---------|
| 19. BAHÇEVAN KEBAP | DANA ETİ (KEMİKSİZ-ÇİĞ) | 100 GR | 20. SEBZELİ GÜVEÇ | DANA ETİ (KEMİKSİZ-ÇİĞ) | 100 GR | 21. SEBZELİ HAŞLAMA ET | DANA ETİ (KEMİKSİZ-ÇİĞ) | 100 GR |
| | PATLICAN | 40 GR | | PATATES | 30 GR | | PATATES | 50 GR |
| | KABAK | 20 GR | | PATLICAN | 30 GR | | HAVUÇ | 40 GR |
| | TAZE FASULYE | 10 GR | | KABAK | 20 GR | | KURU SOĞAN | 10 GR |
| | PATATES | 40 GR | | DOMATES | 20 GR | | SIVI YAĞ | 5 GR |
| | DOMATES | 20 GR | | SIVRI BİBER | 20 GR | | LİMON | 1,4 GR |
| | ÇARLİSTON BİBER | 20 GR | | KURU SOĞAN | 10 GR | | MAYDANOZ | 1/10 DM |
| | KURU SOĞAN | 10 GR | | SARIMSAK | 1 GR | | TUZ | 1 GR |
| | SIVI YAĞ | 30 GR | | SIVI YAĞ | 30 GR | | | |
| | SALÇA | 5 GR | | SALÇA | 5 GR | | | |
| | TUZ | 1 GR | | TUZ | 1 GR | | | |

| | | | | | | | | |
|-------------------------|-------------------------|--------|-------------------------|-------------------------|--------|-------------------------|-------------------------|--------|
| 22. EKŞİLİ KEBAP | DANA ETİ (KEMİKSİZ-ÇİĞ) | 100 GR | 23. AFYON KEBABI | DANA ETİ (KEMİKSİZ-ÇİĞ) | 100 GR | 24. ABANT KEBABI | DANA ETİ (KEMİKSİZ-ÇİĞ) | 100 GR |
| | SOĞAN | 10 GR | | SOĞAN | 10 GR | | PATLICAN | 100 GR |
| | PATLICAN | 30 GR | | TUZ | 1 GR | | SOĞAN | 10 GR |
| | PATATES | 80 GR | | SIVI YAĞ | 5 GR | | DOMATES | 15 GR |
| | SALÇA | 5 GR | | PİDE | 60 GR | | KIRMIZI BİBER | 15 GR |
| | YEŞİL BİBER | 15 GR | | KEMİK SUYU | 60 GR | | YEŞİL BİBER | 15 GR |
| | KIRMIZI BİBER | 15 GR | | | | | KAŞAR | 5 GR |
| | SIVI YAĞ | 5 GR | | | | | SIVI YAĞ | 5 GR |
| | MAYDANOZ | 1/30 | | | | | KIZARTMAK İÇİN SIVI YAĞ | 30GR |
| | TUZ | 1 GR | | | | | TUZ | 1 GR |
| | | | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|--------------------|----------------------------------------|--------|---------------|----------------------------|--------|--------------|--------------|--------|
| 25. HÜNKAR BEĞENDİ | DANA ETİ (KEMİKSİZ-ÇİĞ) | 130 GR | 26. ALI NAZİK | DANA ETİ (KEMİKSİZ-ÇİĞ) | 100 GR | 27. ET DÖNER | ET DÖNER | 130 GR |
| | SOĞAN | 10 GR | | PATLICAN | 200 GR | | SIVI YAĞ | 5 GR |
| | DOMATES | 10 GR | | YOĞURT | 130 GR | | TIRNAK EKMEK | 70 GR |
| | SALÇA | 5 GR | | SIVI YAĞ | 5 GR | | | |
| | TUZ | 1 GR | | SOĞAN | 10 GR | | SALÇA | 5 GR |
| | PATLICAN | 200 GR | | SALÇA | 5 GR | | SOĞAN | 10 GR |
| | SÜT | 5 GR | | KEKİK | 1 GR | | TUZ | 1 GR |
| | UN | 5 GR | | KIRMIZI PUL BİBER | 1 GR | | KIMYON | 1 GR |
| | SIVI YAĞ | 7 GR | | TUZ | 1 GR | | DOMATES | 25 GR |
| | | | | KARABİBER | 1 GR | | SIVRI BİBER | 15 GR |
| | KARARBİBER | 1 GR | | DOMATES | 15 GR | | YOĞURT | 100 GR |
| | KAŞAR | 5 GR | | YEŞİL BİBER | 5 GR | | | |
| | PATLICAN KIZARTMAK İÇİN SIVI YAĞ | 30 GR | | KIRMIZI TOZ BİBER | 1 GR | | | |

| | | | | | | | |
|---------------|----------------------------|--------|--|--|--|--|--|
| 28. ŞİŞ KEBAP | DANA ETİ (KEMİKSİZ-ÇİĞ) | 100 GR | | | | | |
| | KABAK | 30 GR | | | | | |
| | HAVUÇ | 15 GR | | | | | |
| | PATLICAN | 30 GR | | | | | |
| | KIRMIZI BİBER | 10 GR | | | | | |
| | YEŞİL BİBER | 10 GR | | | | | |
| | SIVI YAĞ | 5 GR | | | | | |
| | SALÇA | 5 GR | | | | | |
| | ŞİŞ | 2 ADET | | | | | |

KÖFTELER

| | | | | | | | | |
|------------------------|-------------------------|---------|-----------------------|-------------------------|---------|--------------------------------|-------------------------|---------|
| 1. DALYAN KÖFTE | DANA ETİ (KEMİKSİZ-ÇİĞ) | 100 GR | 2. ROSTO KÖFTE | DANA ETİ (KEMİKSİZ-ÇİĞ) | 100 GR | 3. İZMİR KÖFTE (4 ADET) | DANA ETİ (KEMİKSİZ-ÇİĞ) | 100 GR |
| | EKMEK | 8 GR | | KURU SOĞAN | 15 GR | | KURU SOĞAN | 15 GR |
| | KURU SOĞAN | 15 GR | | EKMEK | 8 GR | | PATATES | 90 GR |
| | YUMURTA | 1/4 AD | | YUMURTA | 1/8 AD | | MAYDANOZ | 1/20 DM |
| | KARABİBER | 1 GR | | TUZ | 1 GR | | DOMATES | 20 GR |
| | TUZ | 1 GR | | KİMYON | 1 GR | | ÇARLİSTON BİBER | 15 GR |
| | KİMYON | 1 GR | | YENİ BAHAR | 0,5 GR | | SIVI YAĞ | 10 GR |
| | YENİ BAHAR | 1 GR | | KARABİBER | 1 GR | | YENİ BAHAR | 1 GR |
| | SALÇA | 5 GR | | SALÇA | 5 GR | | KİMYON | 1 GR |
| | SIVI YAĞ | 5 GR | | SIVI YAĞ | 10 GR | | KARABİBER | 1 GR |
| | MAYDANOZ | 1/20 DM | | MAYDANOZ | 1/20 DM | | TUZ | 1 GR |
| | PATATES | 80 GR | | PATATES | 90 GR | | EKMEK | 8 GR |
| | HAVUÇ | 15 GR | | DOMATES | 15 GR | | SALÇA | 5 GR |
| | BEZELYE | 10 GR | | ÇARLİSTON BİBER | 15 GR | | | |

| | | | | | | | | |
|-----------------------|-------------------------|---------|-----------------------|-------------------------|----------|---------------------------|-------------------------|----------|
| 4. İSLİM KÖFTE | DANA ETİ (KEMİKSİZ-ÇİĞ) | 100 GR | 5. ÇANAK KÖFTE | DANA ETİ (KEMİKSİZ-ÇİĞ) | 100 GR | 6. HASANPAŞA KÖFTE | DANA ETİ (KEMİKSİZ-ÇİĞ) | 100 GR |
| | DOMATES | 40 GR | | KURU SOĞAN | 15 GR | | KURU SOĞAN | 15 GR |
| | PATLICAN | 100 GR | | YUMURTA | 1/4 ADET | | YUMURTA | 1/8 ADET |
| | SİVRİ BİBER | 5 GR | | PATATES | 40 GR | | SALÇA | 5 GR |
| | KURU SOĞAN | 7 GR | | HAVUÇ | 30 GR | | EKMEK | 8 GR |
| | SIVI YAĞ | 30 GR | | BEZELYE | 15 GR | | TUZ | 1 GR |
| | EKMEK | 8 GR | | SIVI YAĞ | 10 GR | | KİMYON | 1,5 GR |
| | YUMURTA | 0,03 AD | | EKMEK | 8 GR | | SIVI YAĞ | 10 GR |
| | SALÇA | 7 GR | | SALÇA | 3 GR | | PATATES | 100 GR |
| | KARABİBER | 0,1 GR | | SÜT | 5 GR | | SÜT | 10 GR |
| | KEKİK | 0,1 GR | | TUZ | 1 GR | | KAŞAR PEYNİRİ | 10 GR |
| | KİMYON | 0,1 GR | | KARABİBER | 1 GR | | | |
| | PUL BİBER | 0,2 GR | | KİMYON | 1 GR | | | |
| | TUZ | 1 GR | | YENİ BAHAR | 1 GR | | | |

| | | | | | | | | |
|-------------------------------|-------------------------|-----------|-------------------------------------|-------------------------|----------|------------------------------------|-------------------------|----------|
| 7. KURU KÖFTE (4 ADET) | DANA ETİ (KEMİKSİZ-ÇİĞ) | 100 GR | 8. SEBZELİ KÖFTE (8-10 ADET) | DANA ETİ (KEMİKSİZ-ÇİĞ) | 100 GR | 9. EKŞİLİ KÖFTE (8-10 ADET) | DANA ETİ (KEMİKSİZ-ÇİĞ) | 100 GR |
| | KURU SOĞAN | 15 GR | | SIVI YAĞ | 5 GR | | KURU SOĞAN | 20 GR |
| | YUMURTA | 1/8 ADET | | KURU SOĞAN | 15 GR | | YUMURTA | 1/8 ADET |
| | MAYDANOZ | 1/20 DM | | SALÇA | 5 GR | | MAYDANOZ | 1/20 DM |
| | KARABİBER | 1 GR | | YUMURTA | 1/8 ADET | | YENİ BAHAR | 0,5 GR |
| | KİMYON | 1 GR | | HAVUÇ | 15 GR | | KİMYON | 1 GR |
| | YENİ BAHAR | 0,5 GR | | PATATES | 50 GR | | KARABİBER | 1 GR |
| | SIVI YAĞ | 10 GR | | BEZELYE | 15 GR | | TUZ | 1 GR |
| | TUZ | 1 GR | | MAYDANOZ | 1/20 DM | | SALÇA | 5 GR |
| | EKMEK | 8 GR | | YENİ BAHAR | 0,5 GR | | EKMEK | 8 GR |
| | | KİMYON | 1 GR | SIVI YAĞ | 5 GR | | | |
| | | Ç. BİBER | 15 GR | LİMON | 1/8 ADET | | | |
| | | EKMEK | 8 GR | | | | | |
| | | KARABİBER | 1 GR | | | | | |

| | | | | | | | | |
|----------------------------|-------------------------|----------|--------------------------------------|-------------------------|----------|---------------------------------------|-------------------------|----------|
| 10. OLİMPİYAT KÖFTE | DANA ETİ (KEMİKSİZ-ÇİĞ) | 100 GR | 11. ÇİFTLİK KÖFTE (8-10 ADET) | DANA ETİ (KEMİKSİZ-ÇİĞ) | 100 GR | 12. BAHÇIVAN KÖFTE (8-10 ADET) | DANA ETİ (KEMİKSİZ-ÇİĞ) | 100 GR |
| | KURU SOĞAN | 20 GR | | KURU SOĞAN | 10 GR | | KURU SOĞAN | 10 GR |
| | YUMURTA | 1/4 ADET | | YUMURTA | 1/4 ADET | | YUMURTA | 1/4 ADET |
| | MAYDANOZ | 1/10 DM | | MAYDANOZ | 1/20 DM | | MAYDANOZ | 1/10 DM |
| | KİMYON | 0,5 GR | | KİMYON | 0,5 GR | | KİMYON | 0,5 GR |
| | KARABİBER | 0,5 GR | | KARABİBER | 0,5 GR | | KARABİBER | 0,5 GR |
| | YEŞİL BİBER | 20 GR | | PATATES | 80 GR | | PATATES | 100 GR |
| | DOMATES | 20 GR | | HAVUÇ | 20 GR | | HAVUÇ | 20 GR |
| | PATATES | 40 GR | | BEZELYE | 15 GR | | YEŞİL BİBER | 30 GR |
| | SALÇA | 5 GR | | SALÇA | 5 GR | | DOMATES | 20 GR |
| | SIVI YAĞ | 10 GR | | SIVI YAĞ | 10 GR | | SALÇA | 5 GR |
| | TUZ | 1 GR | | TUZ | 1 GR | | SIVI YAĞ | 10 GR |
| | EKMEK | 8 GR | | EKMEK | 8 GR | | TUZ | 1 GR |
| | | | | EKMEK | 8 GR | | | |

| | | | | | | | | |
|-------------------------------------|-------------------------|----------|--------------------------|-------------------------|----------|----------------------------------------|-------------------------|----------|
| 13. KADINBUDU KÖFTE (2 ADET) | DANA ETİ (KEMİKSİZ-ÇİĞ) | 100 GR | 14. KAYSERİ KÖFTE | DANA ETİ (KEMİKSİZ-ÇİĞ) | 100 GR | 15. TERBİYELİ KÖFTE (8-10 ADET) | DANA ETİ (KEMİKSİZ-ÇİĞ) | 100 GR |
| | PİRİNÇ | 10 GR | | KURU SOĞAN | 15 GR | | EKMEK | 8 GR |
| | YUMURTA | 1/4 ADET | | YUMURTA | 1/8 ADET | | YUMURTA | 1/6 ADET |
| | KURU SOĞAN | 15 GR | | SALÇA | 5 GR | | PİRİNÇ | 5 GR |
| | EKMEK | 8 GR | | EKMEK | 8 GR | | SIVI YAĞ | 5 GR |
| | SIVI YAĞ | 40 GR | | TUZ | 1 GR | | KURU SOĞAN | 15 GR |
| | KİMYON | 1 GR | | KİMYON | 1 GR | | LİMON | 1/8 ADET |
| | KARABİBER | 1 GR | | YENİ BAHAR | 1 GR | | SALÇA | 2 GR |
| | TUZ | 1 GR | | SIVI YAĞ | 10 GR | | MAYDANOZ | 1/20 DM |
| | YENİ BAHAR | 1 GR | | PATATES | 100 GR | | KARABİBER | 2 GR |
| | | | | DOMATES | 30 GR | | TUZ | 1 GR |
| | | Ç. BİBER | 20 GR | YOĞURT | 10 GR | | | |
| | | | | BEZELYE | 15 GR | | | |
| | | | | HAVUÇ | 20 GR | | | |
| | | | | PATATES | 30 GR | | | |

| | | | | | | | | |
|---------------------------------|-------------------------|--------------|------------------------|-------------------------|----------|--------------------------|-------------------|-----------|
| 16. FIRIN KÖFTE (4 ADET) | DANA ETİ (KEMİKSİZ-ÇİĞ) | 100 GR | 17. TEPŞİ KÖFTE | DANA ETİ (KEMİKSİZ-ÇİĞ) | 100 GR | 19. BALABAN KÖFTE | KIYMA | 100 GR |
| | KURU SOĞAN | 15 GR | | EKMEK | 8 GR | | EKMEK | 5 GR |
| | YUMURTA | 1/8 ADET | | KURU SOĞAN | 5 GR | | SOĞAN | 5 GR |
| | MAYDANOZ | 1/20 DM | | YUMURTA | 1/8 ADET | | YUMURTA | 1/10=6 GR |
| | KARABİBER | 1 GR | | MAYDANOZ | 1/20 DM | | MAYDANOZ | 1/30 |
| | KİMYON | 1 GR | | TUZ | 1 GR | | KİMYON | 1 GR |
| | YENİ BAHAR | 0,5 GR | | KARABİBER | 1 GR | | KEKİK | 1 GR |
| | EKMEK | 8 GR | | KEKİK | 1 GR | | KARABİBER | 1 GR |
| | TUZ SALÇA | 1 GR 5 GR | | K.PUL BİBER | 1 GR | | KIRMIZI TOZ BİBER | 1 GR |
| | SIVI YAĞ | 5 GR | | | | | KIRMIZI PUL BİBER | 1 GR |
| | | | | | | | SALÇA | 5 GR |
| | | | | SIVI YAĞ | 5 GR | | | |
| | | | | TIRNAK PİDE | 70 GR | | | |
| | | | | DOMATES | 10 GR | | | |
| | | | | SİVRİ BİBER | 1 ADET | | | |
| | | | | YOĞURT | 100 GR | | | |

| 21. İŞLENMİŞ HAZIR KÖFTELER VE GRAMAJLARI | |
|--------------------------------------------------|--------------------|
| KADINBUDU KÖFTE | 100-110 GR |
| İNEGÖL KÖFTE | 120 GR |
| KASAP KÖFTE | 100-110 GR |
| HAMBURGER KÖFTE | 90-100 GR (1 ADET) |
| ADANA KÖFTE | 110-120 GR |
| URFA KÖFTE | 110-120 GR |
| MİSKET KÖFTE | 120 GR (8-10 ADET) |

TAVUK YEMEKLERİ

| | | | | | | | | |
|------------------|--------------------------------------|-----------|----------------|--------------------------------------|--------|----------------|--------------------------------------|--------|
| 1. PİLİÇ HAŞLAMA | PİLİÇ ETİ(ÇİĞ) SPECIAL BUT | 250 GR | 2. PİLİÇ YAHNİ | PİLİÇ ETİ(ÇİĞ) SPECIAL BUT | 250 GR | 3. FIRIN PİLİÇ | PİLİÇ ETİ(ÇİĞ) SPECIAL BUT | 250 GR |
| | PATATES | 80 GR | | SIVI YAĞ | 5 GR | | SIVI YAĞ | 5 GR |
| | YUMURTA | 1/10 ADET | | KURU SOĞAN | 10 GR | | PATATES | 80 GR |
| | UN | 2 GR | | DOMATES | 15 GR | | SALÇA | 5 GR |
| | LİMON | 1/10 ADET | | ÇARLİSTON BİBER | 8 GR | | UN | 2 GR |
| | MAYDANOZ | 1/20 DM. | | SALÇA | 5 GR | | DOMATES | 20 GR |
| | SIVI YAĞ | 5 GR | | TUZ | 1 GR | | ÇARLİSTON BİBER | 8 GR |
| | TUZ | 1 GR | | | | | TUZ | 1 GR |
| | KURU SOĞAN | 10 GR | | | | | KURU SOĞAN | 10 GR |

| | | | | | | | | |
|------------------|--------------------------------------|----------|-----------------|-------------------------------------|----------|---------------------------------------|---------------------|----------|
| 4. SEBZELİ PİLİÇ | PİLİÇ ETİ(ÇİĞ) SPECIAL BUT | 250 GR | 5. PİLİÇ GRATEN | PİLİÇ KUŞBAŞI (ÇİĞ) FLETO | 150 GR | 6. TAVUK ŞİNİTEL (DOMATES -BİBER İLE) | TAVUK FİLETO | 200 GR |
| | KURU SOĞAN | 10 GR | | HAVUÇ | 15 GR | | KARABİBER | 0,1 GR |
| | PATATES | 40 GR | | BEZELYE | 10 GR | | KEKİK | 0,2 GR |
| | HAVUÇ | 25 GR | | UN | 10 GR | | PUL BİBER | 0,1 GR |
| | BEZELYE | 25 GR | | YUMURTA | 1/2 ADET | | SIVI YAĞ | 30 GR |
| | SALÇA | 5 GR | | SÜT | 10 GR | | SİVRİ BİBER(GARNİ) | 25 GR |
| | SIVI YAĞ | 10 GR | | SIVI YAĞ | 10 GR | | DOMATES (GARNİ) | 75 GR |
| | UN | 2 GR | | KAŞAR PEYNİRİ | 10 GR | | TUZ | 2 GR |
| | MAYDANOZ | 1/20 DM. | | TUZ | 1 GR | | YUMURTA | 0,2 ADET |
| | TUZ | 1 GR | | KARABİBER | 1 GR | | GALETA UNU | 20 GR |

| | | | | | | | | |
|--------------------------------|-------------------|----------------|-------------------------|-------------|--------|----------------|-------------------------------------|--------|
| 7. HAŞLAMA TAVUK BAGET(2 ADET) | TAVUK BAGET UN | 250 GR 5 GR | 8. TAVUK BAGET (2 ADET) | TAVUK BAGET | 250 GR | 9. AVCI KEBABI | PİLİÇ KUŞBAŞI (ÇİĞ) FLETO | 150 GR |
| | HAVUÇ | 20 GR | | KARABİBER | 0,1 GR | | BEZELYE | 15 GR |
| | KURU SOĞAN | 10 GR | | KEKİK | 0,2 GR | | PATATES | 80 GR |
| | LİMON | 15 GR | | KURU SOĞAN | 10 GR | | HAVUÇ | 20 GR |
| | MAYDANOZ | 0,01 DM | | PATATES | 80 GR | | KURU SOĞAN | 10 GR |
| | PATATES | 80 GR | | PUL BİBER | 0,1 GR | | UN | 2 GR |
| | SIVI YAĞ | 3 GR | | SIVI YAĞ | 20 GR | | SIVI YAĞ | 10 GR |
| | TUZ | 1 GR | | TUZ | 1 GR | | TUZ | 1 GR |

| | | | | | | | | |
|---------------|-------------------|--------|-----------------|-----------------------|---------|------------------------|----------------------------|------------|
| 10. PİLİÇ ŞİŞ | PİLİÇ ŞİŞ(3 ADET) | 300 GR | 11. CORDON BLEU | PİLİÇ PANE (İŞLENMİŞ) | 100-120 | 12. KAŞARLI PİLİÇ PANE | KAŞARLI PİLİÇ PANE (HAZIR) | 100-120 GR |
| | SIVI YAĞ | 50 GR | | SIVI YAĞ | 50 GR | | SIVI YAĞ | 40 GR |
| | | | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|----------------------------|------------------------|--------|--------------------|--------------------------------|--------|------------------|--------------------------------|--------|
| 13. PİLAV ÜSTÜ TAVUK DÖNER | PİLİÇ DÖNER (İŞLENMİŞ) | 110 GR | 14. TAVUK KIZARTMA | TAVUK(FLETO YADA KEMİKSİZ BUT) | 200 GR | 15. IZGARA TAVUK | TAVUK(FLETO YADA KEMİKSİZ BUT) | 200 GR |
| | SIVI YAĞ | 5 GR | | DOMATES | 50 GR | | SIVI YAĞ | 5 GR |
| | PİLAVI İÇİN; | | | SALÇA | 5 GR | | TUZ | 1 GR |
| | PİRİNÇ | 35 GR | | SIVI YAĞ | 30 GR | | | |
| | SIVI YAĞ | 10 GR | | TUZ | 1 GR | | | |
| | TUZ | 0,8 GR | | | | | | |
| | | | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|---------------------------------------------------|------------------|--------|-----------------------------------|---------------|--------|-------------------------|--------------|--------|
| 16. MANTARLI PİLİÇ PİRZOLA- MANTARLI PİLİÇ BİFTEK | TAVUK PİRZOLA | 150 GR | 17. DOMATES-BİBERLİ TAVUK PİRZOLA | TAVUK PİRZOLA | 150 GR | 18. MANTARLI PİLİÇ SOTE | TAVUK FLETO | 150 GR |
| | TAVUK BİFTEK | 130 GR | | DOMATES | 50 GR | | DEFNEYAPRAĞI | 0,1 GR |
| | MANTAR(SALAMURA) | 75 GR | | SIVRI BİBER | 25 GR | | DOMATES | 15 GR |
| | KURU SOĞAN | 10 GR | | KARABİBER | 0,1 GR | | FESLEĞEN | 0,1 GR |
| | KARABİBER | 0,1 GR | | KEKİK | 0,2 GR | | KARABİBER | 0,1 GR |
| | PUL BİBER | 0,1 GR | | KURU SOĞAN | 10 GR | | KEKİK | 0,2 GR |
| | SIVI YAĞ | 5 GR | | PUL BİBER | 0,1 GR | | KİMYON | 0,1 GR |
| | TUZ | 1 GR | | SIVI YAĞ | 5 GR | | KURU SOĞAN | 8 GR |
| | | | | TUZ | 1 GR | | MANTAR | 50 GR |
| | | | | SALÇA | 7 GR | | | |
| | | | | SIVI YAĞ | 10 GR | | | |
| | | | | SIVRI BİBER | 5 GR | | | |
| | | | | PUL BİBER | 0,1 GR | | | |
| | | | | TUZ | 1 GR | | | |
| | | | | UN | 5GR | | | |

| | | | | | | | | |
|------------------------------|--------------------------|--------|---------------------------|--------------------------|--------|-------------------------------------|-----------------|--------|
| 19. YAYLA SOSLU PİLİÇ | PİLİÇ ETİ (ÇİĞ) FLETO | 150 GR | 20. GALETALI TAVUK | PİLİÇ ETİ (ÇİĞ) FLETO | 150 GR | 21. TAVUK ETLİ ÇARDAK KEBABI | PİLİÇ BİFTEK | 130 GR |
| | KURU SOĞAN | 10 GR | | PATATES | 100 GR | | PATATES | 20 GR |
| | ÇARLİSTON BİBER | 20 GR | | SIVI YAĞ | 30 GR | | HAVUÇ | 30 GR |
| | DOMATES | 20 GR | | GALETA UNU | 20 GR | | BEZELYE | 20 GR |
| | SALÇA | 5 GR | | TUZ | 1 GR | | SIVI YAĞ | 10 GR |
| | SIVI YAĞ | 40 GR | | KARABİBER | 0,5 GR | | KAŞAR PEYNİR | 10 GR |
| | TUZ | 1 GR | | | | | TUZ | 1 GR |
| | PUL BİBER | 1 GR | | | | | SÜT | 10 GR |
| | KEKİK | 2 GR | | | | | KARABİBER | 0,5 GR |
| | YOĞURT | 5 GR | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|--------------------------|--------------|---------|-----------------------|--------------------------|--------|-------------------------|-------------------------|------------|
| 22. PİLİÇ TOPKAPI | PİLİÇ BİFTEK | 130 GR | 23. TAVUK SOTE | PİLİÇ KUŞBAŞI (FLETO) | 150 GR | 24. HİNDİ KAPAMA | KEMİKLİ HİNDİ(DONUK) | 130-150 GR |
| | PİRİNÇ | 30 GR | | KURU SOĞAN | 10 GR | | HAVUÇ | 30 GR |
| | KURU SOĞAN | 8 GR | | PATATES | 50 GR | | PATATES | 80 GR |
| | DERE OTU | 1/20 DM | | DOMATES | 20 GR | | SIVI YAĞ | 10 GR |
| | ÇAM FISTIĞI | 5 GR | | ÇARLİSTON BİBER | 15 GR | | SALÇA | 10 GR |
| | SALÇA | 2 GR | | SALÇA | 5 GR | | UN | 5 GR |
| | SIVI YAĞ | 10 GR | | SIVI YAĞ | 10 GR | | TUZ | 1 GR |
| | KUŞ ÜZÜMÜ | 5 GR | | KARABİBER | 1 GR | | KARABİBER | 1 GR |
| | TUZ | 1 GR | | TUZ | 1 GR | | | |
| | UN | 2 GR | | PUL BİBER | 1 GR | | | |
| | PATATES | 100 GR | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|-------------------|-------------------------|--------|-------------|-------------|--------|----------------|--------------------|--------|
| 25. SULTAN KEBABI | TAVUK GÖĞSÜ KUŞBAŞI | 150 GR | 26. TANTUNİ | TAVUK | 150 GR | 27. TAVUK RULO | TAVUK BUT KEMİKSİZ | 1 ADET |
| | PATATES | 80 GR | | PİYAZ SOĞAN | 15 GR | | SIVI YAĞ | 5 GR |
| | BEZELYE | 15 GR | | LAVAŞ | 2 ADET | | TUZ | 1 GR |
| | HAVUÇ | 15 GR | | MAYDONOZ | 1/30 | | KAŞAR | 30 GR |
| | PATLICAN | 30 GR | | LİMON | 1/4 | | PATATES | 130 GR |
| | SOS İÇİN SIVI YAĞ | 5 GR | | MARUL | 15 GR | | | |
| | DOMATES | 10 GR | | HAVUÇ | 15 GR | | | |
| | YEŞİL BİBER | 10 GR | | | | | | |
| | SALÇA | 7 GR | | | | | | |
| | YUFKA | 30 GR | | | | | | |
| | KAŞAR PEYNİRİ | 2 GR | | | | | | |
| | KIZARTMAK İÇİN SIVI YAĞ | 30 GR | | | | | | |
| | MAYDONOZ | 1/30 | | | | | | |

| | | | | | | | |
|----------------------|---------------|--------|--|--|--|--|--|
| 28. AKORDİON PATATES | PATATES | 240 GR | | | | | |
| | TAVUK GÖĞSÜ | 150 GR | | | | | |
| | KIRMIZI SOĞAN | 20 GR | | | | | |
| | SIVI YAĞ | 10 GR | | | | | |
| | SARIMSAK | 1 DİŞ | | | | | |
| | MAYDANOZ | 1/30 | | | | | |
| | KAŞAR | 10 GR | | | | | |
| | DOMATES | 5 GR | | | | | |
| | KIRMIZI BİBER | 5 GR | | | | | |
| | KARABİBER | 0,5 GR | | | | | |
| | TUZ | 1 GR | | | | | |

BALIK CİĞER

| | | | | | | | | |
|--------------------------|---------------------|------------|---------------------------|---------------------|------------|---------------|------------------------------|--------|
| 1. MEZGİT-BALIK BUĞULAMA | MEZGİT(DONDURULMUŞ) | 140-170 GR | 2. MEZGİT-BALIK TAVA/ROKA | MEZGİT(DONDURULMUŞ) | 140-170 GR | 3. CİĞER TAVA | HİNDİ VEYA DANA CİĞERİ (ÇİĞ) | 110 GR |
| | KURU SOĞAN | 10 GR | | SIVI YAĞ | 40 GR | | UN | 10 GR |
| | SIVI YAĞ | 5 GR | | UN | 15 GR | | SIVI YAĞ | 40 GR |
| | HAVUÇ | 20 GR | | LİMON | 1/4 ADET | | PATATES | 100 GR |
| | PATATES | 50 GR | | TUZ | 1 GR | | K. TOZ BİBER | 1 GR |
| | DEFNE YAPRAĞI | 1 GR | | ROKA | 3 YAPRAK | | TUZ | 1 GR |
| | LİMON | 1/4 ADET | | | | | PUL BİBER | 1 GR |
| | MAYDANOZ | 1/10 DM | | | | | | |
| | TUZ | 1 GR | | | | | | |

ETLİ DOLMA SARMA

| | | | | | | | | |
|--------------------------------|-------------------------|-----------------|--------------------------------|-------------------------|---------|------------------------------------------|-------------------------|---------|
| 1. ETLİ BİBER DOLMA (YOĞURTLU) | DANA ETİ (KEMİKSİZ-ÇİĞ) | 40 GR | 2. ETLİ KABAK DOLMA (YOĞURTLU) | DANA ETİ (KEMİKSİZ-ÇİĞ) | 40 GR | 3. ETLİ YAPRAK SARMA (YOĞURTLU) (8 ADET) | DANA ETİ (KEMİKSİZ-ÇİĞ) | 40 GR |
| | DOLMALIK BİBER | 2 ADET ORTA BOY | | KABAK (TAZE) | 200 GR | | YAPRAK(SALAMURA) | 8 ADET |
| | PİRİNÇ | 15 GR | | PİRİNÇ | 15 GR | | PİRİNÇ | 30 GR |
| | KURU SOĞAN | 15 GR | | KURU SOĞAN | 10 GR | | SALÇA | 5 GR |
| | DOMATES | 20 GR | | DOMATES | 15 GR | | SIVI YAĞ | 5 GR |
| | MAYDANOZ | 1/20 DM | | MAYDANOZ | 1/20 DM | | DOMATES | 5 GR |
| | SIVI YAĞ | 5 GR | | SIVI YAĞ | 5 GR | | BİBER | 5 GR |
| | TUZ | 1 GR | | TUZ | 1 GR | | KURU SOĞAN | 5 GR |
| | KARABİBER | 1 GR | | KARABİBER | 1 GR | | MAYDANOZ | 1/20 DM |
| | NANE (TAZE) | 1/20 DM | | NANE (TAZE) | 1/20 DM | | TUZ | 1 GR |
| | DEREOTU | 1/20 DM | | DEREOTU | 1/20 DM | | KARABİBER | 1 GR |
| | SALÇA | 5 GR | | SALÇA | 5 GR | | NANE | 1 GR |
| | YOĞURT | 100 GR | | YOĞURT | 100 GR | | YOĞURT | 100 GR |

| | | | | | | |
|-----------------------------------------|-------------------------|---------|--|--|--|--|
| 4. ETLİ LAHANA SARMA (YOĞURTLU)(4 ADET) | DANA ETİ (KEMİKSİZ-ÇİĞ) | 40 GR | | | | |
| | YAPRAK(SALAMURA) | 8 ADET | | | | |
| | PİRİNÇ | 30 GR | | | | |
| | SALÇA | 5 GR | | | | |
| | SIVI YAĞ | 5 GR | | | | |
| | DOMATES | 5 GR | | | | |
| | BİBER | 5 GR | | | | |
| | KURU SOĞAN | 5 GR | | | | |
| | MAYDANOZ | 1/20 DM | | | | |
| | TUZ | 1 GR | | | | |
| | KARABİBER | 1 GR | | | | |
| | NANE | 1 GR | | | | |
| | YOĞURT | 100 GR | | | | |

ETLİ SEBZE YEMEKLERİ

| | | | | | | | | |
|------------------|-------------------------|--------|--------------------------|-------------------------|----------|---------------------------|-------------------------|--------|
| 1. FIRIN PATATES | PATATES | 200 GR | 2. ETLİ - KIYMALI PIRASA | PIRASA | 200 GR | 3. ETLİ - KIYMALI İSPANAK | İSPANAK | 120 GR |
| | DANA ETİ (KEMİKSİZ-ÇİĞ) | 75 GR | | DANA ETİ (KEMİKSİZ-ÇİĞ) | 75 GR | | DANA ETİ (KEMİKSİZ-ÇİĞ) | 75 GR |
| | KURU SOĞAN | 15 GR | | KURU SOĞAN | 10 GR | | PİRİNÇ | 5 GR |
| | DOMATES | 20 GR | | SIVI YAĞ | 5 GR | | KURU SOĞAN | 15 GR |
| | Ç. BİBER | 20 GR | | SALÇA | 5 GR | | SIVI YAĞ | 5 GR |
| | SIVI YAĞ | 40 GR | | LİMON | 1/8 ADET | | SALÇA | 5 GR |
| | SALÇA | 5 GR | | PİRİNÇ | 5 GR | | TUZ | 1 GR |
| | TUZ | 1 GR | | HAVUÇ | 20 GR | | YOĞURT | 100 GR |
| | | | | TUZ | 1 GR | | | |

| | | | | | | | | |
|---------------------|--------------------------|--------|---------------------------|-------------------------|--------|---------------------|-------------------------|-------|
| 4. FIRIN KARNİBAHAR | KARNABAHAH (DONDURULMUŞ) | 100 GR | 5. ETLİ - KIYMALI PATATES | PATATES | 110 GR | 6. ETLİ TÜRLÜ (KIŞ) | PATATES | 50 GR |
| | DANA ETİ (KEMİKSİZ-ÇİĞ) | 75 GR | | DANA ETİ (KEMİKSİZ-ÇİĞ) | 75 GR | | DANA ETİ (KEMİKSİZ-ÇİĞ) | 75 GR |
| | KURU SOĞAN | 10 GR | | KURU SOĞAN | 15 GR | | HAVUÇ | 40 GR |
| | HAVUÇ | 20 GR | | SIVI YAĞ | 5 GR | | BEZELYE | 10 GR |
| | SIVI YAĞ | 5 GR | | SALÇA | 5 GR | | KEREVİZ | 20 GR |
| | SALÇA | 5 GR | | TUZ | 1 GR | | KURU SOĞAN | 15 GR |
| | TUZ | 1 GR | | | | | SIVI YAĞ | 40 GR |
| | KIRMIZI BİBER | 1 GR | | | | | SALÇA | 5 GR |
| | | | | | | | TUZ | 1 GR |

| | | | | | | | | |
|---------------------|-------------------------|-------|------------------|-------------------------|--------|--------------------|-------------------------|---------|
| 7. ETLİ TÜRLÜ (YAZ) | PATLİCAN | 50 GR | 8. ETLİ SEMİZOTU | SEMİZOTU (DONDURULMUŞ) | 200 GR | 9. ETLİ KARNİYARIK | PATLİCAN | 200 GR |
| | DANA ETİ (KEMİKSİZ-ÇİĞ) | 75 GR | | DANA ETİ (KEMİKSİZ-ÇİĞ) | 75 GR | | DANA ETİ (KEMİKSİZ-ÇİĞ) | 60 GR |
| | KABAK (TAZE) | 40 GR | | PİRİNÇ | 5 GR | | KURU SOĞAN | 10 GR |
| | PATATES | 40 GR | | KURU SOĞAN | 10 GR | | DOMATES | 35 GR |
| | TAZE FASULYE | 40 GR | | SIVI YAĞ | 5 GR | | MAYDANOZ | 1/20 DM |
| | KURU SOĞAN | 15 GR | | SALÇA | 5 GR | | Ç. BİBER | 15 GR |
| | Ç. BİBER | 20 GR | | TUZ | 1 GR | | SIVI YAĞ | 40 GR |
| | DOMATES | 40 GR | | | | | KARABİBER | 1 GR |
| | SIVI YAĞ | 40 GR | | | | | TUZ | 1 GR |
| | SALÇA | 5 GR | | | | | SALÇA | 5 GR |
| | TUZ | 1 GR | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|-----------------------------|-------------------------|--------|---------------------------------|-------------------------|---------|--------------------------------------------|----------------------------|-------|
| 10. PATLICAN MUSAKKA | PATLICAN | 200 GR | 11. ETLİ-KIYMALI BEZELYE | BEZELYE (DONDURULMUŞ) | 80 GR | 12. ETLİ-KIYMALI TAZE FASULYE (YAZ) | TAZE FASULYE (DONDURULMUŞ) | 80 GR |
| | DANA ETİ (KEMİKSİZ-ÇİĞ) | 60 GR | | DANA ETİ (KEMİKSİZ-ÇİĞ) | 60 GR | | DANA ETİ (KEMİKSİZ-ÇİĞ) | 60 GR |
| | KURU SOĞAN | 10 GR | | KURU SOĞAN | 10 GR | | DOMATES | 20 GR |
| | DOMATES | 30 GR | | SIVI YAĞ | 5 GR | | KURU SOĞAN | 10 GR |
| | SIVI YAĞ | 40 GR | | SALÇA | 5 GR | | SALÇA | 5 GR |
| | Ç. BİBER | 20 GR | | PATATES | 20 GR | | SIVI YAĞ | 5 GR |
| | SALÇA | 5 GR | | HAVUÇ | 20 GR | | SİVRİ BİBER | 10 GR |
| | TUZ | 1 GR | | DOMATES | 15 GR | | TUZ | 1 GR |
| | | | | DERE OTU | 1/20 DM | | | |
| | | | | SİVRİ BİBER | 5 GR | | | |
| | | TUZ | 1 GR | | | | | |

| | | | | | | | | |
|--------------------------------------------|----------------------------|-------|-----------------------|-------------------------|---------|-------------------------|-------------------------|--------|
| 13. ETLİ-KIYMALI TAZE FASULYE (KIS) | TAZE FASULYE (DONDURULMUŞ) | 80 GR | 14. ETLİ BAMYA | BAMYA (DONDURULMUŞ) | 80 GR | 15. ETLİ KAPUSKA | LAHANA | 150 GR |
| | DANA ETİ (KEMİKSİZ-ÇİĞ) | 60 GR | | DANA ETİ (KEMİKSİZ-ÇİĞ) | 60 GR | | DANA ETİ (KEMİKSİZ-ÇİĞ) | 60 GR |
| | KURU SOĞAN | 10 GR | | KURU SOĞAN | 10 GR | | KURU SOĞAN | 10 GR |
| | SALÇA | 5 GR | | SALÇA | 5 GR | | SIVI YAĞ | 5 GR |
| | SIVI YAĞ | 5 GR | | SIVI YAĞ | 5 GR | | SALÇA | 5 GR |
| | TUZ | 1 GR | | LİMON | 1/10 AD | | DOMATES | 20 GR |
| | | | | TUZ | 1 GR | | PİRİNÇ | 3 GR |
| | | | | | | | TUZ | 1 GR |

| | | | | | | | | |
|-------------------------|-------------------------|----------|-------------------------|------------------------|-------|--------------------------|----------|--------|
| 16. ETLİ KEREVİZ | KEREVİZ (DONDURULMUŞ) | 40 GR | 17. SEBZE GRATEN | PATLICAN | 30 GR | 18. ENGİNAR DOLMA | ENGİNAR | 1 ADET |
| | DANA ETİ (KEMİKSİZ-ÇİĞ) | 60 GR | | KABAK | 30 GR | | HAVUÇ | 15 GR |
| | KURU SOĞAN | 10 GR | | KIYMA | 75 GR | | PATATES | 30 GR |
| | PATATES | 30 GR | | HAVUÇ | 25 GR | | SOĞAN | 10 GR |
| | HAVUÇ | 20 GR | | DOMATES | 10 GR | | SALÇA | 5 GR |
| | SIVI YAĞ | 5 GR | | KIRMIZI BİBER | 10 GR | | SIVI YAĞ | 5 GR |
| | SALÇA | 5 GR | | YEŞİL BİBER | 10 GR | | TUZ | 1 GR |
| | DOMATES | 20 GR | | SALÇA | 5 GR | | | |
| | TUZ | 1 GR | | KIZARTMAK İÇİN SIVIYAĞ | 30 GR | | | |
| | | | | GRATEN İÇİN; | | | | |
| | | SÜT | 100 GR | | | | | |
| | | SIVI YAĞ | 5 GR | | | | | |
| | | UN | 5 GR | | | | | |
| | | KAŞAR | 5 GR | | | | | |
| | | TUZ | 1 GR | | | | | |
| | | YUMURTA | 1/30=2 GR | | | | | |

ETLİ KURU BAKLAGİL VE YUMURTALI YEMEKLER

| | | | | | | | | |
|-----------------------------------|---------------------|-------|---------------------------------|---------------------|-------|-------------------------------|--------------------|--------|
| 1. ETLİ VEYA KIYMALI KURU FASULYE | KURU FASULYE | 45 GR | 2. ETLİ VEYA KIYMALI KURU NOHUT | KURU NOHUT | 45 GR | 3. SEBZELİ KURU FASULYE-NOHUT | KURU FASULYE/NOHUT | 60 GR |
| | DANA ETİ-KIYMA(ÇİĞ) | 60 GR | | DANA ETİ-KIYMA(ÇİĞ) | 60 GR | | DOMATES | 15 GR |
| | KURU SOĞAN | 10 GR | | KURU SOĞAN | 10 GR | | SIVRI BİBER | 8 GR |
| | SIVI YAĞ | 5 GR | | SIVI YAĞ | 5 GR | | KURU SOĞAN | 10 GR |
| | SALÇA | 5 GR | | SALÇA | 5 GR | | KARABİBER | 0,2 GR |
| | DOMATES | 15 GR | | DOMATES | 15 GR | | PUL BİBER | 0,3 GR |
| | ÇARLİSTON BİBER | 8 GR | | ÇARLİSTON BİBER | 8 GR | | SALÇA | 8 GR |
| | TUZ | 1 GR | | TUZ | 1 GR | | SIVI YAĞ | 5 GR |
| | | | | | | | TUZ | 1 GR |

| | | | | | | | | |
|----------------------|----------------------|--------|--------------------|-----------------|--------------|--------------------|-------------------------|--------|
| 4. İSPANAKLI YUMURTA | İSPANAK(DONDURULMUŞ) | 80 GR | 5. SEBZELİ YUMURTA | YUMURTA | 1 ADET | 6. KIYMALI YUMURTA | DANA ETİ (KEMİKSİZ-ÇİĞ) | 100 GR |
| | YUMURTA | 1 ADET | | DOMATES | 90 GR | | YUMURTA | 1 ADET |
| | KURU SOĞAN | 10 GR | | Ç. BİBER | 25 GR | | KURU SOĞAN | 15 GR |
| | SIVI YAĞ | 5 GR | | KURU SOĞAN | 10 GR | | SIVI YAĞ | 5 GR |
| | KARABİBER | 1 GR | | SALÇA | 3 GR | | DOMATES | 15 GR |
| | TUZ | 1 GR | | MAYDANOZ | 1/20 DM | | SALÇA | 5 GR |
| | | | | KARABİBER | 1 GR | | KARABİBER | 1 GR |
| | | | | SIVI YAĞ TUZ | 5 GR 1 GR | | TUZ | 1 GR |

ÇORBALAR

| | | | | | | | | |
|----------------|-----------|---------|------------------|-------------|----------|-------------------------------------|----------|---------|
| 1. YAYLA ÇORBA | YOĞURT | 20 GR | 2. ŞEHRİYE ÇORBA | ŞEHRİYE | 10 GR | 3. PİRİNÇ ÇORBA (DOMATESLİ-SALÇALI) | PİRİNÇ | 15 GR |
| | PİRİNÇ | 10 GR | | SIVI YAĞ | 7,5 GR | | DOMATES | 30 GR |
| | UN | 5 GR | | LİMON | 1/8 ADET | | UN | 8 GR |
| | SIVI YAĞ | 4 GR | | MAYDANOZ | 1/20 DM | | SIVI YAĞ | 10 GR |
| | YUMURTA | 1/10 AD | | SALÇA | 5 GR | | LİMON | 25 GR |
| | KURU NANE | 0,8 GR | | DOMATES | 10 GR | | TUZ | 1 GR |
| | TUZ | 1 GR | | SIVRİ BİBER | 5 GR | | MAYDANOZ | 0,01 DM |
| | SU | 250 CC | | UN | 5 GR | | SALÇA | 7 GR |
| | | | | TUZ | 0,8 GR | | SU | 200 CC |
| | | | | SU | 200 CC | | | |

| | | | | | | | | |
|----------------|---------------------|--------|--------------------|------------------|--------|-----------------------------|------------------|--------|
| 4. DÜĞÜN ÇORBA | DANA ETİ (KEMİKSİZ) | 15 GR | 5. EZO GELİN ÇORBA | KIRMIZI MERCİMEK | 25 GR | 6. KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI | KIRMIZI MERCİMEK | 25 GR |
| | UN | 8 GR | | KURU SOĞAN | 6 GR | | KURU SOĞAN | 6 GR |
| | YUMURTA | 1/8 AD | | SIVI YAĞ | 4 GR | | SIVI YAĞ | 4 GR |
| | SIVI YAĞ | 3 GR | | UN | 6 GR | | UN | 6 GR |
| | LİMON | 1/8 GR | | LİMON | - | | LİMON | - |
| | KIRMIZI BİBER | 1 GR | | HAVUÇ | 7 GR | | HAVUÇ | 7 GR |
| | YOĞURT | 15 GR | | PUL BİBER | 0,2 GR | | PUL BİBER | 0,2 GR |
| | SARIMSAK | 1 GR | | TUZ | 1,2 GR | | TUZ | 1,2 GR |
| | TUZ | 1 GR | | SALÇA | 5 GR | | SALÇA | 5 GR |
| | SU | 220 CC | | SU | 200 CC | | SU | 200 CC |

| | | | | | | | | |
|------------------------|---------------|---------|-------------------------|------------------|--------------|--------------------|---------------|---------|
| 7. SÜTLÜ DOMATES ÇORBA | SALÇA | 6,6 GR | 8. KREMALİ MANTAR ÇORBA | SÜT | 20 GR | 9. TAVUKSUYU ÇORBA | PİLİÇ (ÇİĞ) | 15 GR |
| | SÜT | 16,6 GR | | MANTAR(SALAMURA) | 20 GR | | ŞEHRİYE (TEL) | 7 GR |
| | UN | 10,8 GR | | UN | 13 GR | | MAYDANOZ | 1/20 DM |
| | SIVI YAĞ | 10 GR | | PUL BİBER | 0,3 GR | | UN | 1 GR |
| | TUZ | 1 GR | | | | | YOĞURT | 6 GR |
| | KURU NANE | - | | SIVIYAĞ | 5 GR | | YUMURTA | 1/8 AD |
| | KAŞAR PEYNİRİ | 8,3 GR | | KARABİBER TUZ | 1 GR 1 GR | | LİMON | 0,14 GR |
| | DOMATES | 6,6 GR | | SU | 200 CC | | SIVI YAĞ | 5,4 GR |
| | SU | 200 CC | | | | | TUZ | 1,4 GR |
| | | | | | | | SU | 250 CC |

| | | | | | | | | |
|-----------------------|----------|---------|-----------------------|-----------------|-----------|-----------------|--------------|--------|
| 10. SEBZE ÇORBA (KIŞ) | HAVUÇ | 10 GR | 11. SEBZE ÇORBA (YAZ) | DOMATES | 8 GR | 12. TOYGA ÇORBA | BUĞDAY | 8 GR |
| | KEREVİZ | 10 GR | | TAZE FASULYE | 8 GR | | NOHUT | 5 GR |
| | PATATES | 10 GR | | PATATES | 8 GR | | YOĞURT | 20 GR |
| | KABAK | 10 GR | | KABAK | 8 GR | | UN | 8 GR |
| | UN | 10 GR | | ÇARLİSTON BİBER | 8 GR | | ET SUY | 0,5 GR |
| | YUMURTA | 1/10 AD | | YUMURTA | 1/10 AD | | SIVI YAĞ | 5 GR |
| | SIVI YAĞ | 10 GR | | SIVI YAĞ | 8 GR | | K. NANE | 0,5 GR |
| | LİMON | 1/10 AD | | LİMON+ SİRKE | 1,5+1 CC | | KARABİBER | 1 GR |
| | TUZ | 1 GR | | UN | 13 GR | | K. PUL BİBER | 0,5 GR |
| | SU+SÜT | 300+10 | | TUZ | 1,2 GR | | TUZ | 1 GR |
| | | | | SU+SÜT | 300+10 CC | | SU | 200 CC |

| | | | | | | | | |
|------------------|-----------------|---------|--------------------|----------------|--------|-----------------|-------------|---------|
| 13. KAFKAS ÇORBA | KEREVİZ | 10 GR | 14. KÖYLÜ ÇORBA | YEŞİL MERCİMEK | 15 GR | 15. ROMEN ÇORBA | DANA KIYMA | 40 GR |
| | HAVUÇ | 10 GR | | PİRİNÇ | 8 GR | | YUMURTA | 1/10 AD |
| | K. LAHANA | 5 GR | | ERİŞTE | 8 GR | | YOĞURT | 30 GR |
| | UN | 10 GR | | YOĞURT | 20 GR | | SIVI YAĞ | 10 GR |
| | LİMON | 1/8 AD | | SIVI YAĞ | 10 GR | | UN | 10 GR |
| | SİVRİ BİBER | 10 GR | | UN | 5 GR | | LİMON | 1/10 AD |
| | SÜT VEYA YOĞURT | 20 GR | | KURU NANE | 0,8 GR | | KURU SOĞAN | 5 GR |
| | SIVI YAĞ | 10 GR | | TUZ | 1 GR | | K.TOZ BİBER | 1 GR |
| | TUZ | 1 GR | | SU | 200 CC | | TUZ | 1 GR |
| SU | 220 CC | YUMURTA | 1/44 | SU | 200 CC | | | |
| | | | 2 CC NANE İÇİN YAĞ | | | | | |

| | | | | | | | | |
|-------------------------|-------------|--------|------------------|----------------|---------|---------------------------------|----------|---------|
| 16. NANELİ YOĞURT ÇORBA | YOĞURT | 30 GR | 17. TUTMAÇ ÇORBA | YEŞİL MERCİMEK | 6 GR | 18. TERBİYELİ TEL ŞEHRİYE ÇORBA | ŞEHRİYE | 10 GR |
| | UN | 8 GR | | ERİŞTE | 6 GR | | SIVI YAĞ | 10 GR |
| | YUMURTA | 1/4 AD | | UN | 9 GR | | YUMURTA | 1/8 AD |
| | SIVI YAĞ | 5 GR | | YOĞURT | 18 GR | | LİMON | 1/8 AD |
| | NANE (KURU) | 0,7 GR | | NANE | 1 GR | | MAYDANOZ | 1/20 DM |
| | TUZ | 1,2 GR | | SIVI YAĞ | 7 GR | | TUZ | 1 GR |
| | LİMON | 3 GR | | TUZ | 1,15 GR | | UN | 5 GR |
| | YOĞURT | 30 GR | | YUMURTA | 1/10 | | SU | 200 CC |
| | SU | 200 CC | | SU | 200 CC | | | |

| | | | | | | | | |
|-----------------|---------------|---------|-------------------|---------------|--------|------------------|-----------------|--------|
| 19. ABANT ÇORBA | YOĞURT | 60 GR | 20. TARHANA ÇORBA | TARHANA (TOZ) | 30 GR | 21. SULTAN ÇORBA | TAVUK ETİ (ÇİĞ) | 20 GR |
| | AŞ. BUĞDAY | 15 GR | | KURU NANE | 0.5 GR | | TEL ŞEHRİYE | 10 GR |
| | MISIR (DONUK) | 5 GR | | SARIMSAK | 1 GR | | SIVI YAĞ | 7 GR |
| | PUL BİBER | 0.1 GR | | SALÇA | 3 GR | | UN | 5 GR |
| | SIVI YAĞ | 10 GR | | SIVI YAĞ | 5 GR | | SÜT | 10 GR |
| | TAZE NANE | 1/20 DM | | TUZ | 1 GR | | YUMURTA | 0,1 AD |
| | TUZ | 1 GR | | SU | 200 CC | | LİMON | 1/4 AD |
| | SU | 200 CC | | | | | TUZ | 1 GR |

| | | | | | | | | |
|-----------------|-----------------|--------|-------------------|-------------|--------|--------------------|-------------------------|--------|
| 22. SARAY ÇORBA | TAVUK ETİ (ÇİĞ) | 20 GR | 23. ANADOLU ÇORBA | NOHUT | 10 GR | 24. PESKUTAN ÇORBA | DANA ETİ (KEMİKSİZ-ÇİĞ) | 10 GR |
| | K. MERCİMEK | 10 GR | | ŞEHRİYE | 5 GR | | YOĞURT | 50GR |
| | TEL ŞEHRİYE | 5 GR | | UN | 10 GR | | AŞ. BUĞDAY | 5 GR |
| | KURU SOĞAN | 5 GR | | SIVI YAĞ | 5 GR | | SIVI YAĞ | 5 GR |
| | PATATES | 3GR | | NANE (KURU) | 1 GR | | UN | 10 GR |
| | HAVUÇ | 3 GR | | TUZ | 1 GR | | YEŞİL MERCİMEK | 8 GR |
| | SALÇA | 3 GR | | YOĞURT | 30 GR | | KURU NANE | 0,2 GR |
| | SIVI YAĞ | 10 GR | | YUMURTA | 1/15 | | TUZ | 1 GR |
| | KARABİBER | 0,1 GR | | SU | 200 CC | | SU | 200 CC |
| | K. TOZ BİBER | 0,1 GR | | | | | | |
| | PUL BİBER | 0,1 GR | | | | | | |
| TUZ | 1 GR | | | | | | | |
| SU | 200 CC | | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|--------------------------|----------|----------|-------------------------|--------------|---------|--------------------|-------------|--------|
| 25. YOĞURLU BUĞDAY ÇORBA | YOĞURT | 40 GR | 26. HİNDİLİ SEBZE ÇORBA | HİNDİ ETİ | 25 GR | 27. BULGUR ÇORBASI | BULGUR | 15 GR |
| | YUMURTA | 1/30 AD. | | KURU SOĞAN | 7 GR | | YOĞURT | 25 GR |
| | BUĞDAY | 10 GR | | HAVUÇ | 15 GR | | DOMATES | 10 GR |
| | SIVI YAĞ | 5 GR | | BEZELYE | 10 GR | | KURU SOĞAN | 5 GR |
| | UN | 10 GR | | TAZE FASULYE | 10 GR | | SIVRİ BİBER | 5 GR |
| | NANE | 1 GR | | UN | 7 GR | | SIVI YAĞ | 10 GR |
| | TUZ | 1 GR | | MAYDANOZ | 1/50 DM | | SALÇA | 5 GR |
| | LİMON | 10 GR | | TUZ | 1 GR | | TUZ | 1 GR |
| | SİRKE | 5 GR | | KARABİBER | 1 GR | | SU | 200 CC |
| | SU | 200 CC | | SIVI YAĞ | 10 GR | | | |
| | | | | SU | 200 CC | | | |

PİLAVLAR VE MAKARNALAR

| | | | | | | | | |
|----------------------------|----------|-------|------------------|-------------|---------|------------------|----------|-------|
| 1. ŞEHRİVELİ PİRİNÇ PİLAVI | PİRİNÇ | 45 GR | 2. BULGUR PİLAVI | BULGUR | 40 GR | 3. SEBZELİ PİLAV | PİRİNÇ | 40 GR |
| | | | | KURU SOĞ. | 10 GR | | HAVUÇ | 10 GR |
| | SIVI YAĞ | 10 GR | | DOMATES | 10 GR | | BEZELYE | 15 GR |
| | ŞEHRİYE | 4 GR | | SALÇA | 4 GR | | | |
| | TUZ | 1 GR | | SIVI YAĞ | 8 GR | | SIVI YAĞ | 10 GR |
| | SU | 55 CC | | KARABİBER | 0,5 GR | | TUZ | 1 GR |
| | | | | NANE (KURU) | 0,5 GR | | SU | 55 CC |
| | | | | MAYDANOZ | 1/10 DM | | | |
| | | | | TUZ | 1 GR | | | |
| | | | | SU | 100 CC | | | |

| | | | | | | | | |
|------------------|-------------------------|---------|------------------|-----------------|-------|-------------|-------------|---------|
| 4. BUHARA PİLAVI | DANA ETİ (KEMİKSİZ-ÇİĞ) | 40 GR | 5. TAVUKLU PİLAV | TAVUK ETİ (ÇİĞ) | 60 GR | 6. İÇ PİLAV | PİRİNÇ | 45GR |
| | PİRİNÇ | 40 GR | | PİRİNÇ | 45 GR | | KURU SOĞAN | 15 GR |
| | HAVUÇ | 10 GR | | | | | PİLİÇ CİĞER | 10 GR |
| | ÇAM FISTIĞI | 1 GR | | SIVI YAĞ | 10 GR | | DEREOTU | 1/15 DM |
| | DEREOTU | 1/15 DM | | TUZ | 1 GR | | ÇAM FISTIĞI | 1 GR |
| | | | | | | | | |
| | SIVI YAĞ | 10 GR | | | | | SIVI YAĞ | 10 GR |
| | TUZ | 1 GR | | | | | KARABİBER | 1 GR |
| | SU | 38 CC | | | | | YENİBAHAR | 1 GR |
| | | | | | | | KUŞ ÜZÜMÜ | 1 GR |
| | | | | TUZ | 1 GR | | | |

| | | | | | | | | |
|--|--|-------|--|-----------------|-------|--|--|--|
| | | 60 GR | | TAVUK ETİ (ÇİĞ) | 60 GR | | | |
|--|--|-------|--|-----------------|-------|--|--|--|

| | | | | | | | | |
|--|--------------------------------|-------|--|--------------------------|-----------------|--|----------|-------|
| | DANA ETİ (KEMİKSİZ- ÇİĞ) | | | BULGUR | 40 GR | | PİRİNÇ | 45 GR |
| | PİRİNÇ | 40 GR | | SIVI YAĞ | 10 GR | | NOHUT | 10 GR |
| | | | | KURU SOĞAN | 10 GR | | | |
| | SIVI YAĞ | 10 GR | | SALÇA | 5 GR | | SIVI YAĞ | 9 GR |
| | ŞEHRIYE | 10 GR | | KARABİBER | 1 GR | | TUZ | 1 GR |
| | TUZ | 1 GR | | TUZ | 1 GR | | SU | 56 CC |
| | | | | NANE (TAZE) PUL BİBER | 1/15 DM 2 GR | | | |

| | | | | | | | | |
|-------------------------------------|-----------------|---------|--------------------------|--------------------------------|--------|-------------------------|--------------------------------|-------------|
| 10. MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI | BULGUR | 30 GR | 11. MENGEN PİLAVI | PİRİNÇ | 40 GR | 12. ÖZBEK PİLAVI | PİRİNÇ | 40 GR |
| | YEŞİL MERCİMEK | 8 GR | | DANA ETİ (KEMİKSİZ- ÇİĞ) | 70 GR | | DANA ETİ (KEMİKSİZ- ÇİĞ) | 80 GR |
| | DOMATES | 5 GR | | DOMATES | 20 GR | | HAVUÇ | 7 GR |
| | ÇARLISTON BİBER | 5 GR | | KURU SOĞAN | 7 GR | | SIVRI BİBER | 2 GR |
| | SALÇA | 5 GR | | MANTAR | 30 GR | | DEREOTU | 0,01 DM |
| | KURU SOĞAN | 5 GR | | SALÇA | 1 GR | | SIVI YAĞ | 5 GR |
| | SIVI YAĞ | 7 GR | | SIVI YAĞ | 5 GR | | | |
| | | | | | | | KUŞ ÜZÜMÜ | 2 GR |
| | NANE (KURU) | 0,5 GR | | DEREOTU | 0,1 DM | | TOZ TARÇIN | 1 GR |
| | KARABİBER | 0,25 GR | | KEKİK | 0,1 GR | | KARABİBER TUZ | 0,2 1 GR |
| | SU | 100 CC | | KARABİBER | 0,2 GR | | | |
| | | | | TUZ | 1 GR | | | |

| | | | | | | | | |
|--------------------------|--------------|--------|----------------------------|--------------|-------|--------------------------------|------------|-------|
| 13. FIRIN MAKARNA | MAKARNA | 40 GR | 14. PEYNİRLİ AKARNA | MAKARNA | 50 GR | 15. KIYMALI MAKARNA | KIYMA | 50 GR |
| | UN | 7 GR | | SIVI YAĞ | 10 GR | | MAKARNA | 50 GR |
| | SÜT | 10 GR | | BEYAZ PEYNİR | 40 GR | | SIVI YAĞ | 5 GR |
| | | | | TUZ | 1 GR | | KURU SOĞAN | 10 GR |
| | SIVI YAĞ | 10 GR | | | | | DOMATES | 20 GR |
| | KAŞAR PEYNİR | 10 GR | | | | | TUZ | 1 GR |
| | YUMURTA | 1/4 AD | | | | | | |
| | TUZ | 1 GR | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|-----------------------------|-----------|--------|----------------------------|----------|-------|---------------------------|----------|-------|
| 16. YOĞURTLU MAKARNA | MAKARNA | 30 GR | 17. PEYNİRLİ KUSKUS | KUSKUS | 45 GR | 18. CEVİZLİ ERİŞTE | ERİŞTE | 50 GR |
| | SIVI YAĞ | 5 GR | | SIVI YAĞ | 8 GR | | SIVI YAĞ | 10 GR |
| | YOĞURT | 100 GR | | PEYNİR | 15 | | CEVİZ | 15 GR |
| | SARIMSAK | 2 GR | | TUZ | - | | TUZ | 1 GR |
| | TUZ | 1,2 GR | | SU | 250 | | | |
| | NANE | 0,5 GR | | | | | | |
| | TOZ BİBER | 0,5 GR | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|-------------------------------------|----------|-------|----------------------------------------|-------------|--------|-----------------------|----------|-------|
| 19. NAPOLİTAEN SOSLU MAKARNA | MAKARNA | 50 GR | 20. TEL ŞEHRİYELİ BULGUR PİLAVI | BULGUR | 40 GR | 21. SADE PİLAV | PİRİNÇ | 45 GR |
| | DOMATES | 20 GR | | KURU SOĞ. | 10 GR | | | |
| | BİBER | 10 GR | | TEL ŞEHRİYE | 8 GR | | SIVI YAĞ | 10 GR |
| | SIVI YAĞ | 10 GR | | SIVI YAĞ | 8 GR | | TUZ | 1 GR |
| | SALÇA | 5 GR | | KARABİBER | 0,5 GR | | SU | 55 GR |
| | TUZ | 1 GR | | NANE (KURU) | 0,5 GR | | | |
| | | | | TUZ | 1 GR | | | |
| | | | | SU | 100 CC | | | |

BÖREKLER

| | | | | | | | | |
|------------------|------------------------------------------------|---------|-----------------|------------------------------------------------|---------|---------------------------|------------------------------------------------|---------|
| 1. SİGARA BÖREĞİ | YUFKA | 100 GR | 2. TEPŞİ BÖREĞİ | YUFKA | 100 GR | 3. İSPANAKLI TEPŞİ BÖREĞİ | YUFKA | 100 GR |
| | LOR PEYNİRİ | 50 GR | | LOR PEYNİRİ | 75 GR | | İSPANAK | 150 GR |
| | MAYDANOZ | 1/20 DM | | KIYMA | 50 GR | | KURU SOĞAN | 10 GR |
| | SIVI YAĞ | 30 GR | | SÜT | 10 GR | | SÜT | 15 GR |
| | | | | YUMURTA | 1/10 AD | | YUMURTA | 1/10 AD |
| | | | | MAYDANOZ | 1/20 DM | | SIVI YAĞ | 10 GR |
| | | | | SIVI YAĞ | 10 GR | | TUZ | 1 GR |
| | NOT:110-120 GR OLACAK ŞEKİLDE HAZIRLANACAKTIR. | | | NOT:110-120 GR OLACAK ŞEKİLDE HAZIRLANACAKTIR. | | | NOT:110-120 GR OLACAK ŞEKİLDE HAZIRLANACAKTIR. | |

| | | | | | | | | |
|-----------------|------------------------------------------------|---------|---------------|------------------------------------------------|---------|-----------------------------------|------------------------------------------------|---------|
| 4. TALAŞ BÖREĞİ | MİLFÖY | 100 GR | 5. GÜL BÖREĞİ | YUFKA | 100 GR | 6. KIYMALI PATATESLİ TEPŞİ BÖREĞİ | YUFKA | 100 GR |
| | DANA ETİ (KEMİKSİZ-ÇİĞ) | 50 GR | | SÜT | 15 GR | | DANA ETİ (KEMİKSİZ-ÇİĞ) | 50 GR |
| | BEZELYE | 5 GR | | YUMURTA | 1/10 AD | | PATATES | 20 GR |
| | KURU SOĞAN | 10 GR | | BEYAZ PEYNİR | 50 GR | | KURU SOĞAN | 10 GR |
| | HAVUÇ | 10 GR | | KIYMA | 50 GR | | SÜT | 10 GR |
| | MAYDANOZ | 1/10 DM | | MAYDANOZ | 1/20 DM | | SIVI YAĞ | 10 GR |
| | YUMURTA | 1/10 AD | | SIVI YAĞ | 10 GR | | MAYDANOZ | 1/20 DM |
| | KARABİBER | 1 GR | | | | | KARABİBER | 1 GR |
| | TUZ | 1 GR | | | | | TUZ | 1 GR |
| | NOT:110-120 GR OLACAK ŞEKİLDE HAZIRLANACAKTIR. | | | NOT:110-120 GR OLACAK ŞEKİLDE HAZIRLANACAKTIR. | | | NOT:110-120 GR OLACAK ŞEKİLDE HAZIRLANACAKTIR. | |

| | | | | | | | | |
|----------------|------------------------------------------------|---------|------------|------------------------------------------------|--------|---------------|------------------------------------------------|--------|
| 7. ÜÇGEN BÖREK | MİLFÖY | 100 GR | 8. SANDVIÇ | KAŞAR PEYNİRİ | 40 GR | 9. ÇİN BÖREĞİ | TUZ | 1 GR |
| | LOR PEYNİRİ | 75 GR | | SALAM | 40 GR | | YUFKA | 100 GR |
| | KIYMA | 50 GR | | SANDVIÇ EKMEĞİ | 100 GR | | PRASA | 20 GR |
| | MAYDANOZ | 1/20 DM | | | | | HAVUÇ | 15 GR |
| | YUMURTA | 1/10 AD | | | | | SOĞAN | 15 GR |
| | | | | | | | KIYMA | 75 GR |
| | | | | | | | KARABİBER | 1 GR |
| | | | | | | | KIRMIZI PUL BİBER | 1 GR |
| | | | | | | | SIVI YAĞ | 5 GR |
| | NOT:110-120 GR OLACAK ŞEKİLDE HAZIRLANACAKTIR. | | | NOT:110-120 GR OLACAK ŞEKİLDE HAZIRLANACAKTIR. | | | NOT:110-120 GR OLACAK ŞEKİLDE HAZIRLANACAKTIR. | |

ZEYTİNYAĞLILAR

| | | | | | | | | |
|----------------------------|----------------|---------------|-------------------------------|--------------|---------|-------------------------|-------------|---------|
| 1. ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMA | DOLMALIK BİBER | 2 AD ORTA BOY | 2. ZEYTİNYAĞLI FASULYE PİLAKI | KURU FASULYE | 50 GR | 3. PATLICAN İMAMBAYILDI | PATLICAN | 200 GR |
| | KURU SOĞAN | 20 GR | | PATATES | 20 GR | | KURU SOĞAN | 20 GR |
| | PİRİNÇ | 35 GR | | KURU SOĞAN | 10 GR | | SARIMSAK | 2 GR |
| | DOMATES | 20 GR | | HAVUÇ | 10 GR | | DOMATES | 30 GR |
| | ÇAM FISTIĞI | 2 GR | | Ç. BİBER | 8 GR | | MAYDANOZ | 1/20 DM |
| | KUŞ ÜZÜMÜ | 2 GR | | DOMATES | 15 GR | | SIVI YAĞ | 40 GR |
| | KARABİBER | 1 GR | | SARIMSAK | 1 GR | | SALÇA | 5 GR |
| | YENİBAHAR | 1 GR | | MAYDANOZ | 1/20 DM | | SIVRI BİBER | 20 GR |
| | NANE (TAZE) | 1/10 DM | | ZEYTİNYAĞI | 10 GR | | ZEYTİNYAĞI | 5 GR |
| | ZEYTİNYAĞI | 10 GR | | LİMON | 1/4 AD | | TUZ | 1 GR |
| | TUZ | 1 GR | | SALÇA | 5 GR | | | |
| | | | | TUZ | 1 GR | | | |

| | | | | | | | | |
|-----------------------------|----------------------------|-------|---------------------------|--------------|--------|----------------------------|-----------------------|--------|
| 4. ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE | TAZE FASULYE (DONDURULMUŞ) | 80 GR | 5. ZEYTİNYAĞLI TAZE BAKLA | BAKLA (TAZE) | 100 GR | 6. YOĞURTLU İSPANAK BORANI | İSPANAK (DONDURULMUŞ) | 100 GR |
| | KURU SOĞAN | 10 GR | | KURU SOĞAN | 10 GR | | KURU SOĞAN | 10 GR |
| | DOMATES | 15 GR | | DOMATES | 20GR | | ZEYTİNYAĞI | 10 GR |
| | HAVUÇ | 20 GR | | DEREOTU | 1/5 DM | | SARIMSAK | 2 GR |
| | ZEYTİNYAĞI | 10 GR | | TOZ ŞEKER | 2 GR | | YOĞURT | 100 GR |
| | TUZ | 1 GR | | ZEYTİNYAĞI | 10 GR | | TUZ | 1 GR |
| | | | | TUZ | 1 GR | | | |

| | | | | | | | | |
|------------------------------|-----------------|---------|-----------------------|------------|--------|----------------------------|-----------------|--------|
| 7. PATLICAN KIZARTMA (SOSLU) | PATLICAN | 100 GR | 8. ZEYTİNYAĞLI PIRASA | PIRASA | 150 GR | 9. PATLICAN BİBER KIZARTMA | PATLICAN | 100 GR |
| | SARIMSAK | 2 GR | | KURU SOĞAN | 10 GR | | SIVI YAĞ | 40 GR |
| | DOMATES | 40 GR | | PİRİNÇ | 5 GR | | SARIMSAK | 2 GR |
| | MAYDANOZ | 1/20 DM | | HAVUÇ | 25 GR | | ÇARLİSTON BİBER | 150 GR |
| | SIVI YAĞ | 40 GR | | ZEYTİNYAĞI | 10 GR | | TUZ | 1 GR |
| | ÇARLİSTON BİBER | 50 GR | | LİMON | ¼ AD | | YOĞURT | 100 GR |
| | SALÇA | 5 GR | | TOZ ŞEKER | 1 GR | | | |
| | TUZ | 1 GR | | TUZ | 1 GR | | | |

| | | | | | | | | |
|---------------------------------|------------|---------|------------------------------------|----------|--------|-------------------------------------|-------------------|--------|
| 10. ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA | BARBUNYA | 25 GR | 11. YOĞURTLU HAVUÇ KIZARTMA | HAVUÇ | 200 GR | 12. YOĞ. KARNABAHAH KIZARTMA | KARNABAHAH(DONUĞ) | 100 GR |
| | KURU SOĞAN | 8 GR | | UN | 15 GR | | UN | 20 GR |
| | SARIMSAK | 2 GR | | YUMURTA | 1/6 AD | | YUMURTA | 1/6 AD |
| | HAVUÇ | 10 GR | | SIVI YAĞ | 40 GR | | SIVI YAĞ | 40 GR |
| | PATATES | 10 GR | | SARIMSAK | 2 GR | | SARIMSAK | 2 GR |
| | MAYDANOZ | 1/20 DM | | TUZ | 1 GR | | TUZ | 1 GR |
| | LİMON | ¼ AD | | YOĞURT | 100 GR | | YOĞURT | 100 GR |
| | ZEYTİNYAĞI | 10 GR | | | | | | |
| | SALÇA | 5 GR | | | | | | |
| | TUZ | 1 GR | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|------------------------------------|--------------|--------|-------------------------------------------|-------------------|--------|---------------------------------------|--------------------------------|---------|
| 13. YOĞURTLU KABAK KIZARTMA | KABAK (TAZE) | 100 GR | 14. YOĞ. HAVUÇ KARNABAHAH KIZARTMA | KARNABAHAH(DONUĞ) | 60 GR | 15. KIRMIZI YAĞ BİBER KIZARTMA | KIRMIZI YAĞ BİBERİ (BÜYÜK BOY) | 2 AD |
| | SIVI YAĞ | 30 GR | | HAVUÇ | 60 GR | | SIVI YAĞ | 30 GR |
| | SARIMSAK | 5 GR | | SIVI YAĞ | 30 GR | | SİRKE | 2 GR |
| | TUZ | 1 GR | | UN | 20 GR | | MAYDANOZ | 1/10 DM |
| | YOĞURT | 100 GR | | YUMURTA | 1/6 AD | | ZEYTİNYAĞI | 5 GR |
| | | | | TUZ | 1 GR | | TUZ | 1 GR |
| | | | | YOĞURT | 100 GR | | | |

| | | | | | | | | |
|--------------------------------------|----------|--------|-----------------------------------|----------|---------|--------------------------|----------|--------|
| 16. YOĞURTLU KARIŞIK KIZARTMA | PATLICAN | 100 GR | 17. SOSLU KARIŞIK KIZARTMA | PATLICAN | 100 GR | 18. HAVUÇ TARATOR | HAVUÇ | 60 GR |
| | Ç. BİBER | 100 GR | | Ç. BİBER | 100 GR | | YOĞURT | 80 GR |
| | KABAK | 80 GR | | KABAK | 80 GR | | SIVI YAĞ | 40 GR |
| | SIVI YAĞ | 40 GR | | PATATES | 50 GR | | K.BİBER | 0,2 GR |
| | SARIMSAK | 2 GR | | DOMATES | 40 GR | | | |
| | TUZ | 1 GR | | SIVI YAĞ | 50 GR | | | |
| | YOĞURT | 100 GR | | MAYDANOZ | 1/20 DM | | | |
| | | | | SARIMSAK | 2 GR | | | |
| | | | | TUZ | 1 GR | | | |
| | | | | | | | | |

GARNİTÜRLER

| | | | | | | | | |
|-------------------|----------|--------|-----------------------|----------|--------|-------------------|-----------------|--------|
| 1. PATATES PÜRESİ | PATATES | 100 GR | 2. PATATES KIZARTMASI | PATATES | 200 GR | 3. SEBZE GARNİTÜR | PATATES | 80 GR |
| | SÜT | 20 GR | | SIVI YAĞ | 30 GR | | HAVUÇ | 30 GR |
| | SIVI YAĞ | 2 GR | | TUZ | 1 GR | | BEZELYE | 30 GR |
| | TUZ | 1 GR | | | | | PATLICAN | 120 GR |
| | | | | | | | ÇARLISTON BİBER | 20 GR |
| | | | | | | | SIVI YAĞ | 30 GR |
| | | | | | | | TUZ | 1 GR |

| | | | | | | | | |
|------------|---------|--------|----------------|----------|--------|---------------|------|----------|
| 4. DOMATES | DOMATES | 140 GR | 5. KÜP PATATES | PATATES | 200 GR | 6. ROKA GARNİ | ROKA | 3 YAPRAK |
| | | | | SIVI YAĞ | 30 GR | | | |
| | | | | TUZ | 1 GR | | | |

| | | | | | | | | |
|------------------------|----------|-------|---------------------|------------|---------|----------------|--------------|---------|
| 7. PİRİNÇ PILAVI GARNİ | PİRİNÇ | 60 GR | 8. PATATES SALATASI | PATATES | 200 GR | 9. PİYAZ GARNİ | KURU FASULYE | 30 GR |
| | ŞEHRIYE | 10 GR | | ZEYTİNYAĞI | 5 GR | | TAZE SOĞAN | 1/8 DM |
| | | | | TAZE SOĞAN | 1/4 DM | | ZEYTİN | 5 GR |
| | SIVI YAĞ | 10 GR | | KURU SOĞAN | 10 GR | | HAVUÇ | 15 GR |
| | TUZ | 1 GR | | MAYDANOZ | 1/20 DM | | MAYDANOZ | 1/20 DM |
| | | | | PUL BİBER | 1 GR | | ZEYTİNYAĞI | 5 GR |
| | | | | LİMON | 1/4 AD | | LİMON | 1/6 AD |
| | | | | ZEYTİN | 10 GR | | TUZ | 1 GR |
| | | | | TUZ | 1 GR | | YUMURTA | 1/6 AD |
| | | | | | | | | |

SALATALAR

| | | | | | | | | |
|-------------------|------------|---------|-------------------|------------------|--------|------------------------|------------|---------|
| 1. HAVUÇ SALATASI | HAVUÇ | 250 GR | 2. MARUL SALATASI | MARUL (KIVIRCIK) | 1/4 AD | 3. HAVUÇ-TURP SALATASI | HAVUÇ | 200 GR |
| | ZEYTİNYAĞI | 6 GR | | ZEYTİNYAĞI | 6 GR | | BEYAZ TURP | 60 GR |
| | LİMON | 1/4 AD | | LİMON | 1/4 AD | | ZEYTİNYAĞI | 6 GR |
| | MAYDANOZ | 1/10 DM | | TUZ | 1 GR | | LİMON | 1/4 AD |
| | TUZ | 1 GR | | | | | MAYDANOZ | 1/10 DM |
| | | | | | | | TUZ | 1 GR |

| | | | | | | | | |
|-----------------|------------|---------|-------------------|------------|---------|----------|--------------|---------|
| 4. ÇOBAN SALATA | DOMATES | 150 GR | 5. PATATES SALATA | PATATES | 200 GR | 6. PIYAZ | KURU FASULYE | 50 GR |
| | SALATALIK | 100 GR | | ZEYTİNYAĞI | 5 GR | | TAZE SOĞAN | 1/4 DM |
| | Ç. BİBER | 20 GR | | TAZE SOĞAN | 1/4 DM | | ZEYTİN | 10 GR |
| | KURU SOĞAN | 10 GR | | KURU SOĞAN | 10 GR | | HAVUÇ | 20 GR |
| | MAYDANOZ | 1/10 DM | | MAYDANOZ | 1/20 DM | | MAYDANOZ | 1/10 DM |
| | ZEYTİNYAĞI | 5 GR | | PUL BİBER | 1 GR | | ZEYTİNYAĞI | 5 GR |
| | LİMON | 1/4 AD | | LİMON | 1/4 AD | | LİMON | 1/4 AD |
| | TUZ | 1 GR | | ZEYTİN | 10 GR | | TUZ | 1 GR |
| | | TUZ | 1 GR | YUMURTA | 1/4 AD | | | |

| | | | | | | | | |
|---------------------------------|-----------|---------|-------------------|-----------------|--------|-------------------|-----------------------|---------|
| 7. SÖĞÜŞ (DOMATES-SALATALIK) | DOMATES | 200 GR | 8. KARIŞIK SALATA | MARUL(KIVIRCIK) | 20 GR | 9. AKDENİZ SALATA | MARUL(GÖBEK/KIVIRCIK) | 1/8 AD |
| | SALATALIK | 100 GR | | K.LAHANA | 20 GR | | SALATALIK | 15 GR |
| | MAYDANOZ | 1/20 DM | | HAVUÇ | 20 GR | | YAĞ BİBER | 3 GR |
| | | | | MAYDANOZ | 1/10 | | Ç. BİBER | 3 GR |
| | | | | DOMATES (YAZ) | 10 GR | | KIRMIZI LAHANA | 20 GR |
| | | | | SALATALIK (YAZ) | 10 GR | | B. LAHANA | 17 GR |
| | | | | ZEYTİNYAĞI | 10 CC | | MAYDANOZ | 1/10 DM |
| | | | | LİMON | ¼ AD | | ZEYTİNYAĞI | 6 GR |
| | | SİRKE | 10 CC | LİMON | 1/4 AD | | | |

| | | | | | | | | |
|-------------------|-----------------|---------|------------------------|-----------------|--------|-----------|-------------|---------|
| 10. MEVSİM SALATA | MARUL(KIVIRCIK) | 1/4 AD | 11. MARUL HAVUÇ SALATA | MARUL(KIVIRCIK) | 1/4 AD | 12. CACIK | SALATALIK | 50 GR |
| | KIRMIZI LAHANA | 50 GR | | HAVUÇ | 100 GR | | YOĞURT | 150 GR |
| | HAVUÇ | 60 GR | | TAZE SOĞAN | 1/6 AD | | DEREOTU | 1/10 DM |
| | LİMON | 1/4 AD | | ZEYTİN | 20 GR | | NANE (KURU) | 1 GR |
| | MAYDANOZ | 0,01 DM | | ZEYTİNYAĞI | 5 GR | | ZEYTİNYAĞI | 2 GR |
| | TUZ | 1 GR | | LİMON | 1/4 AD | | SARIMSAK | 0,5 GR |
| | ZEYTİNYAĞI | 5 GR | | TUZ | 1 GR | | TUZ | 1 GR |
| | DOMATES(YAZ) | 50 GR | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|----------------------|--------------|---------|-----------------------------------|----------------|--------|----------------------|-----------------|--------|
| 13. DOMATES SALATASI | DOMATES(YAZ) | 150 GR | 14. KIRMIZI LAHANA-DOMATES SALATA | KIRMIZI LAHANA | 80 GR | 15. DİĞER YİYECEKLER | YOĞURT | 200 GR |
| | MAYDANOZ | 0,02 DM | | DOMATES | 100 GR | | KARIŞIK TURŞU | 150 GR |
| | KURU SOĞAN | 15 GR | | LİMON | ¼ AD | | BİBERTURŞU | 150 GR |
| | SİVRİ BİBER | 10 GR | | ZEYTİNYAĞI | 5 GR | | SALATALIK TURŞU | 150 GR |
| | LİMON | ¼ AD | | TUZ | 1 GR | | MEYVE SUYU | 200 ML |
| | SİYAH ZEYTİN | 5 GR | | | | | | |
| | ZEYTİNYAĞI | 5 GR | | | | | | |
| | TUZ | 1 GR | | | | | | |

| | | | | | | | |
|--------------------|---------------|--------|--------------------------------|-------------------------|--------|--|--|
| 16. KAŞARLI MANTAR | KAŞAR | 5GR | 17.KÖZ BİBERLİ PATLICAN SALATA | PATLICAN | 200 GR | | |
| | MANTAR | 200 GR | | BİBER | 15 GR | | |
| | TUZ | 1 GR | | KIZARTMAK İÇİN SIVI YAĞ | 30 GR | | |
| | SIVIYAĞ | 5 GR | | TUZ | 1 GR | | |
| | DOMATES | 5 GR | | | | | |
| | YEŞİL BİBER | 5 GR | | | | | |
| | KIRMIZI BİBER | 5 GR | | | | | |
| | SALÇA | 5 GR | | | | | |

TATLILAR

| | | | | | | | | |
|------------------|-------------|--------|-----------------|----------------|-----------|--------------|------------|----------|
| 1. İRMİK HELVASI | İRMİK | 40 GR. | 2. FIRIN SÜTLAÇ | SÜT | 160 GR. | 3. MUHALLEBİ | SÜT | 100 GR. |
| | SU | 48 GR. | | TOZ ŞEKER | 40 GR. | | TOZ ŞEKER | 20 GR. |
| | TOZ ŞEKER | 48 GR. | | NİŞASTA | 5 GR. | | NİŞASTA | 0,75 GR. |
| | ÇAM FISTIĞI | 3 GR. | | PİRİNÇ | 6,5 GR. | | PİRİNÇ UNU | 0.25 GR. |
| | | | | VANİLYA | 0.8 GR. | | | |
| | SİVİYAĞ | 13 GR. | | YUMURTA SARISI | 0,16 ADET | | | |
| | KREM ŞANTI | 3 GR. | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|-----------|----------------|-----------|-------------|-----------|---------|------------------|--------------|---------|
| 4. SÜTLAÇ | SÜT | 100 GR. | 5. SUPANGLE | SÜT | 100 GR. | 6. İNCİR TATLISI | KURU İNCİR | 4 ADET |
| | TOZ ŞEKER | 48 GR. | | TOZ ŞEKER | 30 GR. | | CEVİZ İÇİ | 30 GR. |
| | NİŞASTA | 5 GR. | | UN | 6 GR. | | TOZ ŞEKER | 150 GR. |
| | PİRİNÇ | 6,5 GR. | | KAKAO | 5 GR. | | SU | 100 GR. |
| | VANİLYA | 0,8 GR. | | VANİLYA | 0.6 GR. | | YEŞİL FISTIK | 15 GR. |
| | YUMURTA SARISI | 0,16 ADET | | | | | SÜT | 15 GR. |
| | | | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|----------|-----------------|----------|-----------|------------------|---------|-----------|---------------|---------|
| 7. AŞURE | SU | 70 GR. | 8. KEŞKÜL | SÜT | 120 GR. | 9. GÜLLAÇ | GÜLLAÇ | 13,3 GR |
| | TOZ ŞEKER | 17,5 GR. | | TOZ ŞEKER | 27 GR. | | SÜT | 100 GR |
| | NİŞASTA | 2,5 GR. | | YUMURTA SARISI | 0,12 AD | | TOZ ŞEKER | 50 GR |
| | KURU FASULYE | 6 GR. | | VANİLYA | 0,6 GR. | | CEVİZ İÇİ | 5 GR |
| | NOHUT | 6 GR. | | HİNDİSTAN CEVİZİ | 1 GR. | | NAR VEYA ÜZÜM | 3 GR |
| | AŞURELİK BUĞDAY | 12 GR. | | NİŞASTA | 6 GR. | | | |
| | KURU ÜZÜM | 2,5 GR. | | | | | | |
| | KURU KAYISI | 2.5 GR. | | | | | | |
| | CEVİZ İÇİ | 2 GR. | | | | | | |
| | FINDIK | 2 GR. | | | | | | |
| | KUŞ ÜZÜMÜ | 1 GR. | | | | | | |
| | KARANFİL | 1 GR. | | | | | | |
| | NAR | 1 GR. | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|------------|----------------------|--------------------------|-----------------|----------------------------|---------|------------------|--------------------|--------|
| 10. REVANI | YUMURTA | 0,37 AD | 11. ŞEKERPARE | UN | 30 GR. | 12. ELMA TATLISI | ELMA | 200 GR |
| | UN | 12,5 GR. | | PUDRA ŞEKERİ | 9 GR. | | TOZ ŞEKER | 100 GR |
| | İRMİK | 5 GR. | | KABARTMA TOZU | 0,9 GR. | | SU | 30 GR |
| | TOZ ŞEKER | 10 GR. | | İRMİK | 3 GR. | | KREM ŞANTI | 5 GR |
| | KABARTMA TOZU | 0,4 GR. | | VANİLYA | 0,3 GR. | | SÜT | 10 GR |
| | VANİLYA | 0,1 GR. | | MAYA | 1 GR. | | İÇ MALZEME; | |
| | ŞERBETİ İÇİN; | | | MARGARİN | 15 GR. | | CEVİZ İÇİ | 2,5 GR |
| | SU | 50 GR | | YUMURTA | 0,09 AD | | FINDIK İÇİ | 2,5 GR |
| | TOZ ŞEKER | 50 GR. | | ŞERBETİ İÇİN; SU | 50 GR | | PUDRA ŞEKERİ | 1 GR |
| | LİMON | 2 GR. | | TOZ ŞEKER | 50 GR. | | | |
| | | LİMON | 2 GR. | | | | | |
| | | ÜZERİ İÇİN; | | | | | | |
| | | YUMURTA SARISI FINDIK | 0,06 AD 1 AD | | | | | |

| | | | | | | | | |
|-------------------------|-----------|----------|-------------------|-------------------------|---------|------------------|---------------------|--------------------|
| 13. SÜTLÜ İRMİK TATLISI | SÜT | 66 GR. | 14. KABAK TATLISI | BAL KABAĞI(SOYULMUŞ) | 250 GR. | 15. AYVA TATLISI | AYVA(1 PORSİYON) | 1/2 AD- 180 GR. |
| | İRMİK | 6,6 GR. | | TOZ ŞEKER | 60 GR. | | TOZ ŞEKER | 25 GR. |
| | TOZ ŞEKER | 13,2 GR. | | CEVİZ İÇİ | 2 GR. | | KREM ŞANTI | 20 GR. |
| | CEVİZ İÇİ | 3,3 GR. | | | | | KARANFİL | 1 GR. |
| | | | | | | | LİMON | 2 GR. |

| | | | | | | | | |
|----------------|----------------------|--------|-------------------|----------------------|---------|---------------------|-----------|---------|
| 16. UN HELVASI | UN | 30 GR. | 17. LOKMA TATLISI | UN | 30 GR. | 18. PRENSES TATLISI | SÜT | 100 GR. |
| | ÇAM FISTIĞI | 5 GR. | | YUMURTA | 0,36 AD | | TOZ ŞEKER | 40 GR. |
| | SIVI YAĞ | 10 GR. | | İRMİK | 2 GR. | | NİŞASTA | 10 GR. |
| | ŞERBETİ İÇİN; | | | SU | 30 GR. | | PİRALİN | 2 GR. |
| | TOZ ŞEKER | 50 GR. | | SIVI YAĞ | 40 GR. | | BİSKÜVİ | 10 GR. |
| | SU | 60 GR. | | ŞERBETİ İÇİN; | | | KAKAO | 10 GR. |
| | | | | TOZ ŞEKER | 50 GR. | | | |
| | | | | SU | 60 GR. | | | |
| | | LİMON | 2 GR. | | | | | |

| | | | | | | | | |
|--------------------------|-----------|--------|----------------------|--------------|------|----------------|---------------|--------|
| 19. KEMALPAŞA ŞA TATLISI | KEMALPAŞA | 4 ADET | 20. BEZE (6 KİŞİLİK) | YUMURTA AKI | 1 AD | 21. KAZANDIB İ | TOZ KAZANDIBİ | 30 GR |
| | TOZ ŞEKER | 40 GR | | PUDRA ŞEKERİ | 7 GR | | SÜT | 150 GR |
| | | | | NIŞASTA | 8 GR | | | |

| | | | | | | | | |
|---------------------|-------------------------|---------|------------------|------------------|---------|---------------------------------|--------------------------------|--------|
| 22. TULUMBA TATLISI | UN | 15 GR | 23. KALBURABASTI | UN | 30 GR | 24. DİĞER TATLILAR VE GRAMALARI | CEVİZLİ TEL KADAYIF | 110 GR |
| | SU | 22,5 GR | | PUDRA ŞEKERİ | 9 GR | | DİLBERDUDAĞI | 110 GR |
| | SIVI YAĞ | 1 GR | | KABARTMA TOZU | 0,9 GR | | SARAY SARMA | 110 GR |
| | TUZ | 0,1 GR | | İRMİK | 3 GR | | HURMA TATLISI | 110 GR |
| | YUMURTA | 0,18 AD | | VANİLYA | 0,3 GR | | HAVUÇ DİLİM BAKLAVA | 110 GR |
| | KIZARTMAK İÇİN SIVI YAĞ | 12 GR | | MAYA | 1 GR | | BAKLAVA (KÖYLÜ-DÜRÜM-KAKAOLU) | 110 GR |
| | ŞERBETİ İÇİN; SU | 30 GR | | MARGARİN | 15 GR | | PEYNİR TATLISI | 110 GR |
| | TOZ ŞEKER | 60 GR | | YUMURTA | 0,09 AD | | BURMA TATLISI | 110 GR |
| | LİMON | 0,01 AD | | ŞERBETİ İÇİN; SU | 50 GR | | BÜLBÜLYUVASI | 110 GR |
| | | | | TOZ ŞEKER | 50 GR | | TAHİN HELVA | 110 GR |
| | | | | LİMON | 2 GR | | LOKMA TATLISI | 110 GR |
| | | | | ÜZERİ İÇİN; | | | TULUMBA TATLISI | 110 GR |
| | | | | YUMURTA SARISI | 0,06 AD | | DONDURMA (KÂSE HAZIR DONDURMA) | 100 GR |

| | | | | | | | | |
|------------------|--------------------------------------------|-------|-------------------|----------------------------------------------|-------|-------------|---------------------------------------------|---------|
| 25. MOZAIK PASTA | PETİBÖR BİSKÜVİ | 40 R | 26. HALKA TATLISI | UN | 30 GR | 27. TRILEÇE | PANDİSPANYA | 30 GR |
| | SÜT | 80 GR | | KABARTMA TOZU | 1 GR | | YUMURTA | ¼=15 GR |
| | KAKAO | 10 GR | | YOĞURT | 2 GR | | SU | 3 GR |
| | NIŞASTA | 10 GR | | TATLI UNU | 1 GR | | İRMİK | 2 GR |
| | TOZ ŞEKER | 40 GR | | SÜT | 2 GR | | ŞERBET İÇİN; | |
| | SIVI YAĞ | 2 GR | | SIVI YAĞ | 2 GR | | SÜT | 28 GR |
| | PORTAKAL | 2 GR | | SU | 1 GR | | KREMA | 2 GR |
| | HİNDİSTAN CEVİZİ | 1 GR | | ŞERBET İÇİN; | | | ŞEKER | 28 GR |
| | | | | ŞEKER | 40 GR | | KREMALİ JÖLE | 2 GR |
| | NOT:110 GR OLACAK ŞEKİLDE HAZIRLANACAKTIR. | | | SU | 40 GR | | NOT: 110 GR OLACAK ŞEKİLDE HAZIRLANACAKTIR. | |
| | | | | LİMON SUYU | 1 GR | | | |
| | | | | KIZARTMAK İÇİN SIVI YAĞ | 30 GR | | | |
| | | | | NOT: 150 GRAM OLACAK ŞEKİLDE HAZIRLANACAKTIR | | | | |

| | | | | | | | | |
|--------------------|---------------------------------------------|--------|---------------------|--------------------------------------------|--------|---------------------|---------------------------------------------|---------|
| 8. ÇİKOLATA RÜYASI | BROWNİ | 18GR | 29. FRAMBUAZ RÜSAYI | PANDİSPANYA | 30 GR | 30. HAŞHAŞLI REVANI | REVANİ TOZU | 35 GR |
| | SIVIYAĞ | 3 GR | | YUMURTA | ¼=15GR | | SU | 17 GR |
| | UN | 3 GR | | SU | 3 GR | | KABARTMA TOZU | 1 GR |
| | KABARTMA TOZU | 0,5 GR | | KABARTMA TOZU | 0,5 GR | | OVEREX | 2 GR |
| | SU | 5 GR | | ŞERBET İÇİN; | | | HAŞHAŞ | 2 GR |
| | ŞERBET İÇİN ; | | | ŞEKER | 30 GR | | YUMURTA | ¼=15 GR |
| | ŞEKER | 25 GR | | SU | 25 GR | | ŞERBET İÇİN; | |
| | SU | 25GR | | KREMA | 3 GR | | ŞEKER | 12 GR |
| | LİMON SUYU | 0,5 GR | | FRAMBUAZ | 3,5 GR | | SU | 25 GR |
| | PANNA COTTA | 3 GR | | | | | LİMON | 1 GR |
| | SÜT | 15 GR | | NOT:110 GR OLACAK ŞEKİLDE HAZIRLANACAKTIR. | | | NOT: 110 GR OLACAK ŞEKİLDE HAZIRLANACAKTIR. | |
| | KREMA | 2 GR | | | | | | |
| | SU | 1 GR | | | | | | |
| | ÇİKOLATA SOSU | 9 GR | | | | | | |
| | NOT: 110 GR OLACAK ŞEKİLDE HAZIRLANACAKTIR. | | | | | | | |

| | | |
|------------|--------------------------------------------|-----------|
| 31. BROWNİ | BROWNİ TOZU | 30 GR |
| | SIVIYAĞ | 2 GR |
| | UN | 2 GR |
| | YUMURTA | 1/6=10 GR |
| | KABARTMA TOZU | 1 GR |
| | SU | 11 GR |
| | SU | 11 GR |
| | ŞERBET İÇİN; | |
| | ŞEKER | 25 GR |
| | SU | 11 GR |
| | ÇİKOLATA SOSU | 7 GR |
| | NOT:110 GR OLACAK ŞEKİLDE HAZIRLANACAKTIR. | |

HOŞAFLAR - KOMPOSTOLAR

| | | | | | | | | |
|---------------------|-------------|-------|-----------------------|---------------|-------|---------------------|-------------|-------|
| 1. KURU ÜZÜM HOŞAFI | ÜZÜM (KURU) | 20 GR | 2. KURU KAYISI HOŞAFI | KAYISI (KURU) | 20 GR | 3. KURU ERİK HOŞAFI | ERİK (KURU) | 20 GR |
| | TOZ ŞEKER | 40 GR | | TOZ ŞEKER | 40 GR | | TOZ ŞEKER | 40 GR |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|----------------------|-----------|-------|-------------------|-----------|-------|--------------------|--------------|-------|
| 4. KIZILCIK KOMPOSTO | KIZILCIK | 70 GR | 5. VIŞNE KOMPOSTO | VIŞNE | 70 GR | 6. KAYISI KOMPOSTO | KAYISI (YAŞ) | 70 GR |
| | TOZ ŞEKER | 50 GR | | TOZ ŞEKER | 50 GR | | TOZ ŞEKER | 50 GR |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|------------------|-----------|-------|------------------|-----------|-------|---------------------|-----------|-------|
| 7. ELMA KOMPOSTO | ELMA | 70 GR | 8. AYVA KOMPOSTO | AYVA | 70 GR | 9. ŞEFTALİ KOMPOSTO | ŞEFTALİ | 70 GR |
| | TOZ ŞEKER | 50 GR | | TOZ ŞEKER | 50 GR | | TOZ ŞEKER | 50 GR |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|--------------------|-----------|-------|--|--|--|--|--|--|
| 10. ÇİLEK KOMPOSTO | ÇİLEK | 70 GR | | | | | | |
| | TOZ ŞEKER | 50 GR | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

MEYVELER

| MEYVE TÜRÜ | MİKTARI |
|------------------|---------|
| KARPUZ (KABUKLU) | 400 GR |
| KAVUN (KABUKLU) | 400 GR |
| ÜZÜM (YAŞ) | 200 GR |
| ELMA (MEYVELİK) | 200 GR |
| PORTAKAL | 200 GR |
| MANDALİNA | 200 GR |
| KİRAZ | 200 GR |
| ŞEFTALİ | 200 GR |
| ÇİLEK | 200 GR |
| ERİK (YAŞ) | 200 GR |
| MALTA ERİĞİ | 200 GR |
| KAYISI (YAŞ) | 200 GR |
| ARMUT | 200 GR |
| KİVİ | 80 GR |
| MUZ | 200 GR |
| | |

ÖĞRENCİYE VE PERSONELE SUNULAN YEMEKLERİN PORSİYON GRAMAJLARI

ÇORBA: 220 CC-240 CC

ANA YEMEK: 180 GR-200 GR

(ET, ETLİ SEBZE, KÖFTE, TAVUK, TAVUKLU SEBZE, BALIK, CİĞER, KURUBAKLAGİLLER (ETLİ, SEBZELİ))

PİLAV-MAKARNA-BULGUR PİLAVI-ERİŞTE-KUSKUS: 130- 140 GR

ZEYTİNYAĞLILAR, SEBZE KIZARTMALARI: 130 GR

SALATALAR, TURŞU: 80 GR

CACIK, KOMPOSTO: 200 CC

YOĞURT, AYRAN: 200 CC

TATLILAR, BÖREKLER: 110 GR

Elif FAİZ
Diyetisyen

Aylin EMİR
Gıda Mühendisi

Şeyda DEMİRPENÇE ŞİMŞEK
Diyetisyen