

ZEYTİNYAĞLI YEMEKLER, SALATALAR ve TURŞULAR

- ARAP SAÇI (Ege)
BOSTANA SALATASI (Şanlıurfa)
ÇİĞ KÖFTE (Antakya)
ÇİĞ KÖFTE (Şanlıurfa)
FAVA (Marmara)
HİBEŞ (Antalya)
KAMBER BİBER TURŞUSU (Marmara)
KUSKUS SALATASI (Eskişehir)
KÜZBARA SALATASI (Güneydoğu)
LAHANA SALATASI (Kırşehir)
LAKERDA (İstanbul)
MAŞ SALATASI (Gaziantep)
PANCARLI (PAZILI) ARAP KÖFTESİ (Gaziantep)
PANCAR SALATASI (Ege)
PORTAKALLI KEREVİZ (İstanbul)
RADİKA (HİNDİBA) (Ege)
SİRKELİ YOĞURTLU PATLICAN (Samsun)
ŞALGAM TURŞUSU (Antakya)
YAĞLAÇ (Karadeniz)
ZAHTER SALATASI (Antakya)
ZEYTİNYAĞLI FASULYE (Rize)



ARAP SAÇI

Ege Bölgesinde

Malzemeler

- 2 bağ arap saçı
- 1 orta boy kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- ½ limonun suyu
- Tuz (arzu edilen miktarda)
- Sıcak su

Yapılışı

Sap ve kök kısımları ayıklanan arap saçı otları, birkaç kere yıkanır. Bir tencereye zeytinyağı, yemeklik doğranmış kuru soğan ve sarımsaklar konur; soğanların rengi değişene kadar kavrulur. Arap saçları da eklenip yağda 1-2 dakika daha çevrilir. Üzerine az miktarda sıcak su ilave edilir, tuzu ayarlanır ve kaynamaya bırakılır. Kaynamaya başladıktan sonra ateş iyice kısılarak otlar yumuşayınca kadar pişirilir. Limon suyuna çok az su katılıp ocaktan indirilmesine yakın tencereye dökülür ve karıştırılır. Sıcak servis edilir.



BOSTANA SALATASI

Şanlıurfa • Hülya Odabaşı

Malzemeler

- 4 adet olgun kırmızı domates
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 2 adet yeşil biber
- ½ bağ maydanoz
- ½ kahve fincanı nar ekşisi
- 1 adet limonun suyu
- 1 su bardağı su
- 3 çay kaşığı tuz

Yapılışı

Yıkayıp temizlendikten sonra domatesler, kuru soğan, biberler ve maydanoz olabildiğince ince doğranır. İnce doğranması maharet işidir. Öyle ki bir sanat eseri yapar gibi incecik doğrayanlar vardır. Doğranan malzemeler çukur bir kaba alınır. Üzerine nar ekşisi, su, limon suyu ve tuz eklenerek karıştırılır. Damak zevkine göre tuzu ve ekşisi ayarlanabilir. Bostana salatası, yemeklerin yanında servis yapılır. Sıkça yapılan ve çok lezzetli olan bostana salatası, çoğunlukla pilav çeşitleriyle ve bazı kebablarla sevilerek yenir.



ÇİĞ KÖFTE

Antakya • Elif Ovalı

Malzemeler

200 g yağsız ve sinirsiz 3-4 kez çekilmiş koyun kıyması
1 su bardağı ince köftelik bulgur
2 adet baş biber* (veya 2 yemek kaşığı biber salçası)
1 adet küçük boy kuru soğan
Maydanoz (arzu edilen miktarda)
1 çay kaşığı kimyon
½ su bardağı su
Tuz (arzu edilen miktarda)

Kıyma Kavurması İçin

150 g orta yağlı kıyma
1 adet küçük boy kuru soğan
1 çay bardağı çekilmiş ceviz içi
½ çay bardağı zeytinyağı
Karabiber (arzu edilen miktarda)
Tuz (arzu edilen miktarda)

Yapılışı

Bulgur, ½ su bardağı suyla ıslatılır ve 30 dakika bekletilir. Yıkamış ve ayıklanmış baş biberler, doğranmış soğan, kimyon ve tuz karıştırıldıktan sonra et öğütücüsünde çekilir. Bu karışım, bulgurla birlikte bir tepsiye alınır ve çok iyi yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde bir parça avuç içinde sıkılır; dağılmıyorsa tepsideki karışıma kıyma eklenir ve iyice özdeşleşinceye kadar azar azar su ilave edilerek yoğrulur. Harçtan küçük parçalar kopararak ıslatılmış avuç içinde sıkılır ve hazırlanan köfteler servis tabağına dizilir. Bir tavaya zeytinyağı konur; küçük küçük doğranmış soğanlar içine atılarak biraz kavrulur. Ardından kıyma, karabiber ve tuz eklenip kavurma işlemine devam edilir. Kıyma piştikten sonra ceviz içleri de tavaya aktarılır ve bir müddet daha çevrilir. Çiğ köftelerin dizildiği tabağın ortasına kavurulmuş kıyma yerleştirilir. Maydanozla süslenerek servis yapılır.



ÇİĞ KÖFTE

Şanlıurfa • Hülya Odabaşı

Malzemeler

- 240 g kara et
- 300 g ince köftelik bulgur
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 120 g taze soğan
- 3 diş sarımsak
- 1 bağ maydanoz
- 300 ml su
- 120 g isot
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 tutam karabiber
- Tuz (arzu edilen miktarda)

Yapılışı

Kara et dövülerek macun hâline getirilir. İncecik doğranan kuru soğan ve sarımsaklar bir tabağa alınır. Taze soğan ve maydanoz da kıyılarak başka bir tabağa konur. Köfte leğenine veya bir tepsinin içine öncelikle kara et, doğranmış kuru soğan ve sarımsaklar, 250 ml su, tarçın, isot, karabiber ve arzu edilen miktarda tuz konur. Bu malzemeler karıştırılarak iyice yoğrulur; aslında, 5 dakika yoğrulması kâfi olsa da yoğuran kişi acemi ise 10 dakika yoğrulmalıdır. Ardından bulgur karışıma katılır ve su konmadan, bulgur yumuşayana kadar (yaklaşık 30 dakika) yoğurma işlemine devam edilir. Sonra, salça ve 25 ml su eklenip 3 dakika daha yoğrulur. Son olarak, 25 ml su ve yeşillik de içine katılıp iyice karıştırılır. İstenirse şekil verilerek sunulabilir. Leğenle veya tabaklara konarak servis yapılır. Doğranmış olan taze soğan ile maydanoza "yeşillik" veya "zerzevat" denir. Aynı zamanda, bu yeşilliğe, çiğ köftenin süsü olmasından dolayı "hışır" da denir.



FAVA

Marmara Bölgesi

Malzemeler

- 200 g kuru iç bakla
- 1 adet büyük boy kuru soğan
- 1 bağ dereotu
- ¼ limon
- ½ kahve fincanı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- Tuz (arzu edilen miktarda)
- Sıcak su

Yapılışı

Kuru iç bakla bir gece suda bekletilir. Bir tencerede iri doğranmış soğan, zeytinyağı ile kavrulur. Bakla süzülüp tencereye eklenir ve bir süre kavrulur. Malzemenin üzerini örtecek kadar sıcak su dökülür. İçine limon dilimi, şeker ve arzu edilen miktarda tuz katılarak kaynamaya bırakılır. Bu arada üzerinde biriken köpük alınmalıdır. Karışım koyulaşınca tencere ocaktan indirilir. Biraz ılınması beklendikten sonra süzgeçten geçirilerek bir kaba dökülür. Üzerine kıyılmış dereotu serpilir, zeytinyağı gezdirilerek servis edilir.



HİBEŞ

Antalya • Esmâ Gül Bilal

Malzemeler

- 2 su bardağı tahin
- 6 diş sarımsak
- 2 dilim ekmeğın içi
- 4 adet limonun suyu
- 1 su bardağı su
- 2 tatlı kaşığı kimyon
- 2 tatlı kaşığı acı toz kırmızı biber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Yapılışı

Derin bir kaptta tahin, dövülmüş sarımsaklar ve limon suyu karıştırılır. Ekmek içleri ıslatılır ve karışıma ilave edilir. Hepsı el blenderı yardımcıyla karıştırılarak boza kıvamına getirilir. İçine su, kimyon, toz kırmızı biber ve tuz eklenip tekrar blenderden geçirilir. Hibeş servis tabağına alınır. Üzeri toz kırmızı biber ve maydanozla süslenebilir.

Hibeş, özellikle ızgara etlerin yanında harika gider; meze olarak da tüketilir. Bu tarifi annem Şadiye Göksoy'dan öğrendim.



KAMBER BİBER TURŞUSU

Eskişehir • Elif Deviren

Malzemeler

3 kg kırmızı kamber biber
2-3 baş sarımsak
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı sirke
50 g tane karabiber
Toz şeker
Tuz

Yapılışı

Yıkanan biberler sap kısmından oyularak çekirdekleri çıkartılır. Sarımsaklar soyulup doğranır. İçleri boşalan biberler fırın tepsisine ağız kısımları yukarıya gelecek şekilde dizilir. Her birinin içine 3'er adet sarımsak parçası ve tane karabiber atılır; 1'er çay kaşığı sıvı yağ ve sirke dökülür. Son olarak da yarımşar çay kaşığı toz şeker ve tuz ilave edilir. Biberler, 180 dereceye ayarlanmış fırında kabukları soyulacak hâle gelinceye kadar pişirilir. Fırından çıkarılınca sıcak sıcak ve suları dökülmeden cam kavanozlara yerleştirilir. Ağızları sıkıca kapatılır ve ters çevrilip soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra kavanozlar çevrilir ve serin bir yerde saklanır.



KUSKUS SALATASI

Marmara Bölgesi

Malzemeler

- 250 g kuskus
- 1 adet kemikli tavuk göğsü
- 3 adet arpacık soğanı
- 3 adet taze soğan
- ½ bağ dereotu
- 50 g dövülmüş ceviz içi
- 3 yemek kaşığı haşlanmış mısır tanesi
- 3 adet orta boy kornişon turşusu
- ½ limonun suyu
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı kuru nane

- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı tane karabiber
- Tuz
- Su

Yapılışı

Tavuk göğsü, arpacık soğanlar ve tane karabiberlerle bir tencere suya konup haşlanır. Başka bir tencerede kuskus da su ve tuz ilave edilerek haşlanır; ardından süzülür. Taze soğanlar ve dereotu kıyılır; turşular dilimlenir. Haşlanmış kuskusun içine taze soğanlar, dereotu, mısır, turşu, ceviz içleri, kuru nane, pul biber, karabiber ve arzu edilen miktarda tuz ilave edilir. Tavuk eti elle küçük parçalara ayrıldıktan sonra salataya katılarak karıştırılır. Son olarak zeytinyağı ve limon suyu da eklenerek servis edilir.



KÜZBARA SALATASI

Güneydoğu

Malzemeler

- 100 g taze küzbara
- 4 adet taze soğan
- 2 adet taze sarımsak
- ¼ bağ maydanoz
- 50 g çekirdekleri çıkarılmış yeşil zeytin
- 2 yemek kaşığı nar tanesi
- 3-4 adet ceviz içi
- Zeytinyağı (arzu edilen miktarda)
- Pul biber (arzu edilen miktarda)
- Tuz (arzu edilen miktarda)

Yapılışı

Küzbara ve maydanozlar ayıklanır ve yıkanır. Suları iyice süzildükten sonra iri iri doğranır. Üzerlerine taze soğanlar ve sarımsaklar ince ince kıyılır. Yeşil zeytinler, bıçakla doğranmış ceviz içleri, nar taneleri, pul biber, tuz ve zeytinyağı ilave edilip karıştırılarak servis tabağına alınır.



LAHANA SALATASI

Kırşehir • Gülizar Erçetin

Malzemeler

- ½ lahana (orta boy)
- 1 adet kırmızı soğan
- 1 tutam dereotu
- 1 yemek kaşığı kuru nane
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet limonun suyu
- Tuz

Yapılışı

Lahana ve soğan ince ince kıyılıp bir kaba konur. Üzerine dereotu doğranır. Kuru nane, pul biber, karabiber, limon suyu, zeytinyağı ve arzu edilen miktarda tuz eklenir. Karıştırıldıktan sonra bir salata tabağına alınarak servis edilir. Bana ait bir tarifdir.



LAKERDA

Marmara Bölgesi

Malzemeler

1 adet torik

1 kg tuz

Su

Yapılışı

Başı ve kuyruğu kesilen torik, 3-4 parçaya ayrılır. Omurga kısımları süpürge çöpü yardımıyla bol suda temizlenir. Buzlu suya yatırılarak ve suyu sık sık değiştirilerek buzdolabında 1 gün bekletilir. Derin bir kaba ½ kg tuz konur; balık dilimleri diklemesine tuza oturtulur ve geri kalan ½ kg tuz da üzerine boca edilir. Tuzun balığın her tarafına ve özellikle içine işlemesi sağlanmalıdır. Kap, ağzı sıkıca kapatılıp karanlık ve serin bir yerde saklanır. Yaklaşık 1 ay sonra hazır hâle gelecektir. Servis edileceği zaman, tüketilmek istenen miktarda lakerda muhafaza edildiği yerden çıkarılır ve bir süre soğuk suda bekletilerek tuzundan arındırılması sağlanır. Derisi soyulur, dilimlenir ve kırmızı soğan eşliğinde sunulur.



MAŞ SALATASI

Gaziantep • Tomris Doğaner

Malzemeler

- 1 su bardağı maş
- 1 bağ maydanoz
- 5 adet taze soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 adet tatlı kırmızı biber
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı tuz
- Su

Yapılışı

Üzerine bir miktar su ilave edilerek bir tencereye konan maş, yumuşayana dek haşlanıp süzülür. Maydanoz, taze soğanlar ve kırmızı biber ince ince doğranır; sarımsaklar da ufak parçalara bölünür. Soğuyan maş bir kaba alınır; üzerine maydanoz, taze soğan, sarımsak, kırmızı biber, pul biber, tuz ve zeytinyağı eklenir. Karıştırıldıktan sonra servis edilir.



PANCARLI (PAZILI) ARAP KÖFTESİ

Gaziantep • Aynur Doğaner

Malzemeler

- ½ kg pancar (pazı)
- ½ kg çiğ köftelik et
- 1 kg ince bulgur (simit)
- 1 orta boy kuru soğan
- 4 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı tereyağı (veya zeytinyağı)
- 2 su bardağı süzme yoğurt
- Pul biber (arzu edilen miktarda)
- Tuz (arzu edilen miktarda)
- Su

Yapılışı

Geniş bir kap içinde çiğ köftelik et, bulgur, ince kıyılmış soğan, pul biber ve tuz 30 dakika kadar yoğrulur. Harçtan fındık büyüklüğünde parçalar koparılıp elde yuvarlanarak köfteler hazırlanır ve süzgece alınır. Bir tencerenin yarısına kadar su konularak kaynatılır; süzgeç üzerine oturtulup köfteler buharda 30 dakika pişirilir. Yıkayıp ince ince doğranmış pancarlar 3 dakika haşlanır. Daha sonra, köfteler ve suyu sıkılmış pancarlar ayrı tavalarda 3'er dakika kavrulur. Yoğurt, içine dövülmüş sarımsak eklenip çırpılır. Pancarlar sarımsaklı yoğurt ile karıştırılarak servis tabağına alınır ve üzerine köfteler yayılır. Bir tavada eritilen tereyağına pul biber atılır; kızdırılıp yemeğin üzerine gezdirilir ve servis edilir. Pancar yerine semizotu veya ıspanak da kullanılabilir.



PANCAR SALATASI

Ege Bölgesi

Malzemeler

- 4 adet küçük boy pancar kökü
- 2 adet orta boy kuru soğan
- 1 adet defne yaprağı
- 1 çay bardağı sirke
- 2 çay kaşığı toz şeker
- 1 çay kaşığı tuz
- Zeytinyağı (arzu edilen miktarda)
- Su

Yapılışı

Sapları kesilen pancarlar yıkanır ve su dolu bir tencereye alınır. Çok fazla yumuşamalarına izin verilmeden haşlandıktan sonra suyun içinden çıkarılıp bir kaba konur. Soğuyunca kabukları soyulur ve arzu edilen şekilde dilimlenir. İçine yarım ay şeklinde doğranmış soğanlar, defne yaprakları, sirke, toz şeker ve tuz eklenerek iyice karıştırılır. Kabın ağzı sıkıca kapatılarak buzdolabında 1 gün bekletilir. Salataya, servis edilmeden hemen önce bir miktar zeytinyağı ilave edilir.



PORTAKALLI KEREVİZ

Marmara Bölgesi

Malzemeler

- 4 adet kereviz
- 4 adet orta boy portakal
- 1 adet küçük boy patates
- 2 adet orta boy havuç
- 2 adet orta boy kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- ½ çay bardağı zeytinyağı
- ½ su bardağı su
- Tuz (arzu edilen miktarda)
- Limonlu su

Yapılışı

Kerevizler soyulduktan sonra küp küp doğranır; kararmamaları için limonlu suda bekletilir. Yarım ay şeklinde doğranmış kuru soğanlar ve küçük parçalara bölünmüş sarımsaklar bir tencereye alınarak zeytinyağı ile kavrulur. Soğanlar pembeleşince doğranmış havuçlar, patatesler ve kerevizler üzerine eklenir. Ateşte biraz çevrildikten sonra içine su, taze sıkılmış portakal suyu ve arzu edilen miktarda tuz ilave edilip kaynamaya bırakılır. Yemek, kaynamaya başlayınca kısık ateşe alınır ve bir süre daha pişirilir. Soğuyunca üzerine portakal kabuğu rendelenerek ve maydanozla süslenerek servis edilebilir.



RADİKA (HİNDİBA)

Ege Bölgesi

Malzemeler

- 2 bağ radika
- 3-4 diş sarımsak
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- ½ limonun suyu
- Sıcak su
- Tuz

Yapılışı

Radikaların kök kısımları temizlenir ve çok uzunsa ikiye bölünür. Suda biraz bekletilip kumundan tamamen arındırılana kadar yıkanır. Bir tencerede su kaynatılır; içine bir miktar tuz atılır ve radikalar eklenir. Otlar, tencerenin kapağı açık bırakılarak 5-6 dakika harlı ateşte haşlanır. Pişince süzülüp bir tabağa aktarılır ve soğumaya bırakılır. Dövmüş sarımsaklar, zeytinyağı, limon suyu ve arzu edilen miktarda tuz bir kâsede karıştırılıp radikanın üzerine gezdirilir.



SİRKELİ YOĞURTLU PATLICAN

Samsun • İnci Görgülü

Malzemeler

- 4 adet küçük boy patlıcan
- 3 su bardağı yoğurt
- 4 diş sarımsak
- 4 yemek kaşığı sirke
- Un
- Sıvı yağ
- Tuz (arzu edilen miktarda)
- Su

Yapılışı

Patlıcanlar, tepeleri koparılmadan boyuna dörde kesilir. Bir tencereye alınıp üzerlerini örtecek kadar su konur ve kaynamaya başladıktan sonra 10-15 dakika daha pişirilir. Pişen patlıcanlar bir süzgece aktarılıp süzölmeleri beklenir; daha sonra una bulanır ve kızgın yağda kızartılır. Bir kaptan yoğurt, dövölmüş sarımsaklar, sirke ve arzu edilen miktarda tuz karıştırılır; içine 1 tatlı kaşığı da un ilave edilir. Ufak bir tencereye alınan patlıcanların üzerine bu karışım dökölür. Yemek, ocağın üstünde, yoğurt kesilene kadar 1-2 kere tıkırdatılır. Arzu edilirse pul biber ve maydanozla süslenerek servis edilebilir.

Bu yemek, pırasanın beyaz kısımlarıyla da yapılmaktadır. Kayınvalidemden öğrendiğim bir tariftir.



ŞALGAM TURŞUSU

Antakya • Elif Ovalı

Malzemeler

2 kg şalgam

2 kg kara havuç

Turşuluk tuz

Su

Yapılışı

Şalgamların kabukları soyulup, enlemesine yaklaşık 6-7 mm kalınlığında dilimlenir. Turşu suyunun şalgamın içine işlemesi için dilimler ortalarına kadar yarılr. Bir kap içerisinde üzerlerine bir miktar tuz serpilir, karıştırılıp ovulur ve 1 gece tuzlanmış hâlde bekletilir.

Kara havuçların kabukları kazınır; her biri boyuna ikiye kesilir. Elde edilen parçalar da yine boyuna ikiye veya kalınsa dörde bölünüp inceltir. Tuzda bekletilmiş olan şalgamlar avuç içinde hafifçe sıkılarak acı ve tuzlu suyundan arındırılır; bol suda yıkanıp süzülür. Hazırlananlar, yaklaşık 10 litrelik bir kaba 1 kat şalgam, 1 kat havuç olacak şekilde üst üste dizilir. Bol tuz kullanılarak deniz suyu tadında tuzlu su hazırlanır; kaba, şalgam ve havuçların üzerini geçecek kadar doldurulur. Ağız sıkıca kapatılıp oda sıcaklığında 3-4 gün bekletilir. Daha sonra serin bir yere alınır. Turşu, 2 hafta içinde yenebilecek hâle gelecektir.



YAĞLAÇ

Karadeniz Bölgesi

Malzemeler

- 2 bağ ısırgan otu
- 5-6 dal taze nane
- 3 yemek kaşığı mısır unu
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- Tuz (arzu edilen miktarda)
- Sıcak su
- Süt

Yapılışı

Isırgan otları ve naneler temizlendikten sonra bol suda yıkanır, iri iri doğranır ve bir tencereye konur. Mısır unu, karabiber, tuz ve malzemelerin üzerini örtecek kadar sıcak su ilavesiyle orta ateşte haşlanır. Bütün karışım el blenderi yardımıyla ezildikten sonra bir servis tabağına yayılır ve soğumaya bırakılır. Soğuyunca jöle kıvamına gelen bu soğuk yemek, üzerine biraz süt gezdirilerek servis edilir.



ZAHTER SALATASI

Antakya • Pelin Ovalı

Malzemeler

150 g zahter*

4 adet taze soğan

1 bağ maydanoz

Nar ekşisi (arzu edilen miktarda)

Zeytinyağı (arzu edilen miktarda)

Pul biber (arzu edilen miktarda)

Tuz (arzu edilen miktarda)

Yapılışı

Zahterlerin sert kısımları ayıklanıp iyice yıkanır ve suyu süzdürülür. İri iri doğranarak bir kaba alınır. Maydanozlar ve taze soğanlar incecik kıyılıp zahterle karıştırılır. Üzerine, miktarları damak zevkine göre ayarlanarak nar ekşisi, zeytinyağı, pul biber ve tuz ilave edilir. İyice karıştırıldıktan sonra servis tabağına alınarak sunulur.



ZEYTİNYAĞLI FASULYE

Rize • Şengül Atılğan

Malzemeler

- 1 kg taze fasulye
- 3 adet orta boy kuru soğan
- 5 adet orta boy domates
- 1 çay bardağı doğranmış taze nane
- 1,5 çay bardağı zeytinyağı
- 1,5 tatlı kaşığı tuz
- Su

Yapılışı

Fasulyeler uçları kırılıp yıkandıktan sonra bıçakla uzunlamasına ikiye ayrılarak bir tencereye konur. Üzerine ince ince ve biraz uzun doğranmış soğanlar ilave edilir. Soğanların üstüne doğranmış domatesler yayılır. Bir miktar su, zeytinyağı ve tuz eklenir. Tencerenin kapağı kapatılarak orta ateşte, kaynayıncaya kadar pişirilir. Ardından, taze nane ilave edilip karıştırılır ve kısık ateşe alınır. Fasulyeler piştikten sonra ocaktan indirilir. Sıcak veya soğuk olarak servis edilebilir.