SAYI 286 HAZİRAN | TEMMUZ 2021 - 3 FİYATI ₺12.90

lezzet.com.tr

LEZZET

ISSN 1301-1294
K.K.T.C. FİYATI ₺14.50

HEDİYE YEMEK KİTABI

ZEYNEP DİNÇ'TEN

EZBER BOZAN SALATALAR

ÇITIR ÇITIR

YAZ TURŞULARI

HEPSİ DENENMİŞ, GARANTİLİ

94 tarif

ELİF EDES TAPAN'DAN

MEYVE ŞÖLENİ

+

DENİZ BERDAN'LA

UZAKDOĞU ZİYAFETİ

AYDAN ÜSTKANAT'TAN

Girit yemekleri

YEŞİL OTLAR + ZEYTİNYAĞLILAR + DONDURMALAR

Büyük Ülkenin Büyük Markası



NuhunAnkara NuhunAnkaraMakarnasi NuhunAnkaraMakarnasi NuhunAnkara



s. 14

ELİF EDES TAPAN'LA YAZ ŞÖLENİ

Hoş geldin yaz...

Sevdiğim yaz geldi yine; güneşiyle, deniziyle, güzel akşamları ve şahane lezzetleriyle. Temiz hava, bol gıda diye bir kalıbımız vardır ya, işte tam öyle bir mevsime girdik. Sosyal mesafeye ve hijyen kurallarına dikkat ederek paylaşacağınız güzel sofralar için özel tariflerle karşınızdayız.

Ailenizle ve dostlarınızla tadabileceğiniz özel tatların ilki Sevgili Aydan Üstkanat'ın marifetli ellerinden çıkan Girit yemekleri. Elif Edes Tapan'ın yaz meyveleriyle hazırladığı reçeteler de sizi bekliyor. Öğünleri geçiştirmek için tüketilen salataları ise Sevgili Zeynep Dinç yorumladı ve tarifleriyle ezberleri bozmaya hazır. Masterchef Deniz Orhun'la tat yolculuğuna ve Deniz Berdan'la Uzak Doğu ziyafetine ne dersiniz? Yaz olur da dondurma olmaz mı? Elbette var, hem de Masterchef Türkiye 2020 birincisi Serhat Doğramacı'dan.

Gelelim LezzetMutfakStudio'da hazırladığımız tariflere. Şahane patatesli el açması börek bunların ilki. Taze otlu önerilerimizle, 7 güne 7 zeytinyağlı menümüzle ne pişireyim derdinden kurtulacak, çikolatalı tariflerimizle bir rüya alemine dalacaksınız. Çıtır çıtır yaz turşularıyla da bağışıklık sisteminizi güçlendirmenize aracı olmak istedik. Tüm bu tarifleri hazırlayan ve pişiren ise Sevgili Hülya Çakır.

Yazı şahane ve serin geçirmeniz için dondurmadan rokokoya, sorbeden parfeye değişik 30 tarifin yer aldığı hediye yemek kitabımızla birlikte yapımı kolay, pratik ve lezzet dolu tam 94 tarif sizleri bekliyor kısacası.

Keyifli bir yaz dilerken maske-mesafe ve hijyen üçlemesini tekrar hatırlatmama izin verin lütfen. Güzel ve yasaksız günlerde tekrar görüşmek üzere. Sağlıkla kalın.

Nevin Sarıpınar

Sevdiklerim



ÇITIR ÇITIR
Turşu için kışı beklemek yok artık. Yaz turşuları da şahane. **s.70**



ENGİNARLI BALIK
Sevgili Aydan Üstkanat'ın elinden çıkan orijinal bir lezzet. **s.13**



ELBETTE ÇİKOLATA
Çikolatasız gün geçmez tabii ki. Hele de dondurmalı ise... **s.64**

Lezzet haziran | temmuz



s. 54

MEVSİMİN GETİRDİKLERİ

7 GÜN 7 TARİF

Deniz börülceli enginar, barbunyalı taze fasulye, zeytinyağlı türlü, kabak sıyırma, zeytinyağlı taze bakla, zeytinyağlı pazı sarması, patlıcan çığırtma

LEZZET ATÖLYESİ



s. 77

ADIM ADIM

EL AÇMASI PATATESLİ BÖREK

6 AYDAN ÜSTKANAT
GİRİT MUTFAĞI
Caciki, Heraklion tarzı Kallistsounia, Sfakianopites, fırınlanmış Girit kabağı, kabak çiçeği dolması (Dolmathes), enginarlı balık, kalamar kızartma, sarımsaklı midye

14 ELİF EDES TAPAN
YAZ ŞÖLENİ
Buz karpuz lolipop, şeftalili shortcake, çilekli granita, şeftalili acılı karides, hızlı frambuaz & mango sorbe

20 ZEYNEP DİNÇ
EZBER BOZAN SALATALAR
Adaçayı salatası, Ezine peynirli semizotu & çilek salatası, köz biberli tavuk salatası, ızgara hellimli bezelye salatası, kırmızı lahana & armut salatası, arapsaçı & kırmızı soğanlı patates salatası, kara dutlu karpuz salatası, atıştırmalık salata, renkli çizgi salata, şeftali, armut & çilek salatası, yaz elmalı bol yeşilli salata

32 DENİZ ORHUN
ŞENLİĞE HOŞ GELDİNİZ
Türk kahveli dondurma, ufak Klemantin ekmekleri, kızıl erikli gulaş

36 LEZZET ÖZEL
BUZZZ GİBİ
Siyah çaylı dondurma, Türk kahveli özel dondurma, tuzlu karamelli dondurma, karpuzlu ve naneli dondurma

40 LEZZET KATANLAR
YEŞİL TERAPİ
Yeşil zeytinli zahter salatası, limon otlu hindi, taze biberiyeli somon, kişnişli Dovga çorbası, taze fesleğenli Beypazarı kurusu, tarhun otlu tavuk salatası

50 SOSYAL MEDYA
UZAKDOĞU ZİYAFETİ
Tavuk katsu curry, fırında Asian tavuklu pilav, fusion makarna erişte, Thai marul sarma (Larb gai), ramen noodle

64 LEZZET AŞKI
ÇİKOLATA RÜYASI
Bademli dondurma dolgulu çikolatalı sandviçler, çikolatalı creme anglaise soslu muffin, portakal salatasıyla çikolatalı parfe, cevizli şekerlemeli çikolatalı tart

70 LEZZET ÖNERİ
ÇITIR ÇITIR YAZ TURŞULARI
Semizotu turşusu , taze bamya turşusu, erik turşusu, kaşık (salata) turşusu , domates turşusu , çilek turşusu, domatesli biber turşusu, taze bakla turşusu


PASTA VENETA
Tagliatelle
PASTA VENETA
TAGLIATELLE
SADECE BİM'DE
bimturkiye | www.bim.com.tr
BİM

GİRİT MUTFAĞI

Ege yemek kültürünün mihenk taşı



NOT

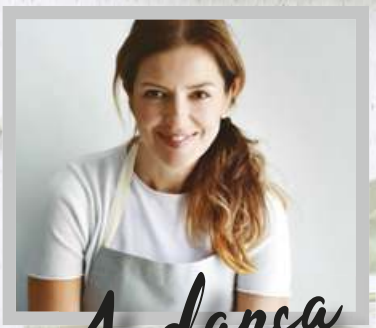
Girit'te bir çok sebze domatesli olacaksa bu şekilde servis edilir. Tencerede pişirilecekse etli ve beyaz soslu yapılır.

Fırınlanmış Girit kabağı

4 KİŞİLİK

- **2 adet büyük boy Girit kabağı**
- **2 adet domates (Küp doğranmış)**
- **1adet defne yaprağı**
- **Sarımsak (Miktar isteğe bağlıdır)**
- **Zeytinyağı ve tuz**

1 Kabakları boydan ikiye kesin ve irice doğrayın. Zeytinyağı, defne, tuz ve sarımsakla karıştırıp 200 derecedeki fırında 30 dakika pişirin. Pişerken arada mutlaka bir kez alt üst edin.
2 Bu arada domatesi bir tavaya alın ve tuz ilave soteleyin. Servis tabağına domatesi alın üzerine fırınlanmış kabağı koyup sıcak veya ılık olarak servis edin.



Aydanca

Aydan Üstkanat
Yemek yazarı, stilisti, fotoğrafçısı
@aydanustkanat
aydanca@aydanustkanat.com

Girit kökenli yazarımız Sevgili Aydan Üstkanat bu kez kendi vatanından orijinal reçetelerle bizimle. Keyifli bir yaz sofrası için ideal tariflere hazır olun…

Beni tanıyıp da, Girit kökenli olduğumu bilmeyen yoktur. Birgün Girit'e gitmek her Girit kanı taşıyanın hayalidir. Baştan söyleyeyim; Girit, hayatımın en keyifli yemeklerini yediğim yerlerden biri. Babaannemden bana aktarılırken bölgesel etkilerle değişen tüm o yemeklerin orijinallerini tatma şansı yakaladım. Girit mutfağı kocaman, sağlam bir mutfak. Topraktan çıkan neredeyse her yabani otu, dağlarda dolaşan tavşan, salyangoz, keçi, denizden ne çıksa derler ya işte tam da öyle; deniz kestanesi dahil her yakaladıklarını yerler. Tam anlamıyla vahşi bir mutfak aslında. Onu sevmem, bunu yemem demek yemek adaplarında yoktur. Ne varsa sepette, en iyi şekilde pişirilir ve yenir. Yemek onlar için çatal ucuyla uzoya eşlik eden keyiftir. Tabaklar süslenmez, iyi görünsün diye malzemelere de pek dikkat etmezler. Ben nasıl oldu da taşıdığım bu kanla yarı vejetaryen ve yemek stilisti oldum bilmiyorum, kuvvetle muhtemel o da anne tarafından gelen genlerden sanırım...

GELSİN YEMEKLER!

Girit'te herkesin ezberlediği "ot yemekleriyle" sınırlı bir yemek kültürü elbette yok. Tam tersi et ve bakliyat ağırlıklı besleniyorlar. Zeytinyağı, zeytin, av etleri, peynir, bakliyat ve ot olmazsa olmazları. Hamur işi ve tarçın tutkuları da öyle böyle değil. Girit'te özel taze peynir mizithra'yı lütfen not edin ve bir gün fırsatınız olursa mutlaka tadın. Kaloma yani bizim deyimimizle kalamata zeytininin de anavatanı. Sofraları donatan dolmaları, marine edilmiş balıkları, terbiyeli yemeklerinin yanı sıra Skordalia yani sarımsak pate, Hohli yani salyangoz, Apaki (tütsülenmiş domuz eti) ve Ahinos (deniz kestanesi) en özel yemeklerinden. Ben size bu saydıklarımı malzeme sorunundan dolayı yapamadım. Ancak verdiğim örnekler bir Giritli için olmazsa olmaz tabaklar. Yemeği pişirme şekillerini rahatlıkla fark edeceğiniz basit örnekler. Belki bir gün bu saydıklarımı da yaparım. Şimdilik basit bir açılış yapalım öyleyse, afiyetle!



NOT
Gözlemeye eklenen sarımsak ve bal ezberlerinize aykırı gelebilir, bir kez denemenizi tavsiye ediyorum.

Sfakianopites

4 KİŞİLİK

HAMUR İÇİN
- **500 g un**
- **1 adet yumurta**
- **2 yemek kaşığı zeytinyağı**
- **1 yemek kaşığı limon suyu**
- **1 çay kaşığı karbonat**
- **1/2 su bardağı su**
- **1/4 su bardağı süt**
- **1 çay kaşığı tuz**

İÇ HARÇ İÇİN
- **Kaşar ve lor peyniri karışımı**
- **Çok az tarçın (Arzuya bağlı)**

SERVİS İÇİN
- **Bal**
- **Maydanoz**
- **Sarımsak**
- **Zeytinyağı**

1 Hamur için tüm malzemeyi bir kaba alarak yoğurun ve 1 saat süreyle dinlenmeye bırakın.
2 Dinlenen hamurdan 60 g büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın. Unlu tezgahta çay tabağından biraz büyük açın ve ortasına dolu dolu tepeleme iç harcı koyarak bohça gibi kapattıktan sonra tekrar tezgahta yuvarlayıp tatlı tabağı büyüklüğünde açın. Yanmaz tavada az zeytinyağı ile alt üst pişirin.
3 Servis için maydanoz, sarımsak ve zeytinyağını bir kasede karıştırın. (Miktarları siz belirleyebilirsiniz)
4 Pişen gözlemeleri servis tabağına alıp sıcakken üzerine biraz bal gezdirin ve maydanozlu karışımdan ekleyerek sıcak servis edin.

Güldüren 100

100 Mbps'ye Kadar
Akıllı Sınırsız Kablonet

+ Üst Paket
+ Altın Sinema Paketi
+ Kablo Bulut 25 Gb

İnternet'ten Başvurularınıza Özel İlk Ay Bedava

24 ay taahhüt sözünüze
İlk 12 ay
109,99 TL

12 ay taahhüt sözünüze
119,99 TL

Sonraki 12 ay
119,99 TL



Eğlence Dolu

25 Mbps'ye Kadar
Sınırsız Kablonet

+ Temel Paket
+ Vizioon Sinema Paketi
+ Kablo Bulut 25 Gb

İnternet'ten Başvurularınıza Özel İlk Ay Bedava

24 ay taahhüt sözünüze
İlk 12 ay
89,99 TL

12 ay taahhüt sözünüze
99,99 TL

Sonraki 12 ay
99,99 TL



Renklendir Hayatını

50 Mbps'ye Kadar
Akıllı Sınırsız Kablonet

+ Üst Paket
+ Vizioon Sinema Paketi
+ Kablo Bulut 25 Gb

İnternet'ten Başvurularınıza Özel İlk Ay Bedava

24 ay taahhüt sözünüze
İlk 12 ay
99,99 TL

12 ay taahhüt sözünüze
109,99 TL

Sonraki 12 ay
109,99 TL



Kablo TÜRKSAT

0 850 804 4444 turksatkablo.com.tr /turksatkablo



Kalamar kızartma

4 KİŞİLİK

- **Taze kalamar**
- **Un**

HAZIRLIK İÇİN
- **Süt**
- **Limon suyu**
- **Karbonat**

Kalamarın içini temizleyin soğuk suda yıkayıp istediğiniz kalınlıkta dilimleyin. Süt, limon suyu ve karbonatı bir kaba alarak kalamar dilimlerini içine yatırın. Sudan geçirip kurulayın ve dondurucuya atın. Dilediğiniz zaman çıkarıp soğuk suya tutun (anında çözülür), kurulayın ve unlayıp derin yağda pişirin.

NOT

Girit'te kalamar dolma daha çok sevilir. Dolma için kalamarı dilimlemeden süt, limon suyu ve karbonata yatırın. Yine dondurun ve sudan geçirerek çözülmesini sağlayın ve içini ister haşlanmış pirinçli isterseniz peynirli bir harç ile doldurun. Zeytinyağında veya kömürde pişirip dilimleyerek servis edin.

Caciki

4 KİŞİLİK

- **2 adet salatalık (Kabuklu)**
- **1-2 diş sarımsak (Ezilmiş)**
- **300 g süzme yoğurt**
- **1 çay kaşığı tuz**

Salatalığı bir tülbente rendeleyin ve suyunu iyice sıkın. Süzme yoğurtla karıştırıp tuz ve sarımsağı ekleyin. Servis tabağına alıp bol zeytinyağı gezdirerek servis edin.



NOT

İzmirliler caciki'yi 'kuru cacık' olarak yapar.





NOT

Kabuklu midye için; üst kabuğu çıkarın ve üzerine ezilmiş sarımsak, kaşar peyniri rendesi koyup ızgara bölümünde 2-3 dakika maksimum sıcaklıkta fırınlayın.

Sarımsaklı midye

4 KİŞİLİK

- **800 g midye içi**
- **Bol sarımsak**
- **Zeytinyağı, tuz**

Bir tavada zeytinyağını ısıtıp midyeleri içine atın, alt üst kısa sürede ve yüksek ateşte pişirip üzerine bolca zeytinyağı ve bol ezilmiş sarımsak ekleyerek sıcak servis edin.



KUR RİSKİNİ YÖNETMENİN EN RİSKSİZ HALİ

Şirketlerin kur risklerini daha rekabetçi, güvenli ve şeffaf bir platformda yönetmelerine imkân sağlayan Borsa İstanbul Vadeli İşlem ve Opsiyon Piyasası'na gelin, Merkezi Karşı Taraf güvencesi altında risklerinizi yönetin.



www.borsaistanbul.com

/ borsaistanbul

BORSA İSTANBUL



Yazar

Mizithra, anız (küçükbaş hayvanların ilk sütü) sütü kullanılarak yapılan bir peynirdir. Tuzsuz, yağlı ve inanılmaz lezzetli olup tatlı lor peyniri ile gravyer arasında bir lezzeti vardır.

Heraklion tarzı Kallistsounia

4 KİŞİLİK

- **500 g un**
- **1 adet yumurta**
- **2 yemek kaşığı zeytinyağı**
- **1 yemek kaşığı limon suyu**
- **1 çay kaşığı karbonat**
- **1/2 su bardağı su**
- **1/4 su bardağı süt**
- **1 çay kaşığı tuz**

İÇ HARÇ İÇİN
- **Mizithra***
- **1 adet yumurta**
- **Taze nane**
- **1 çay kaşığı tarçın**

1 Hamur malzemesini derin bir kapta karıştırıp yoğurun ve bir saat dinlendirin.
2 İç harç malzemelerini bir kaba alarak karıştırın.
3 Hamuru oklava ile ince açın, 10-12 cm çapında bir tabakla yuvarlak parçalar kestikten sonra, hamurun bir tarafına iç harcını koyup yarım ay şeklinde kapatın. Tüm hamuru be şekilde hazırladıktan sonra kızgın yağda alt üst kızartın.

* Mizithra bulamayacağınız için yağsız beyaz peynir (lor olabilir) ile eski kaşar peynirini karıştırın.

NOT

İzmir'de 'pişi' olarak yapılan bu kızartmada, hamurun ağzı ya çatalla ezilerek ya da 0.5 cm içerden bardakla bastırılarak kapatılır. Ben üst üste bindirerek kapattım.

Kabak çiçeği dolması (Dolmathes)

4 KİŞİLİK

- **40 adet kabak çiçeği**

İÇ HARÇ İÇİN
- **300 g pirinç (Yıkanıp süzülmüş)**
- **2 adet domates (Çok ince doğranmış)**
- **2 adet kuru soğan (Çok ince doğranmış)**
- **1/2 demet dereotu (İnce kıyılmış)**
- **1/2 demet maydanoz (İnce kıyılmış)**
- **1/2 demet nane (İnce kıyılmış)**
- **1/2 su bardağı zeytinyağı**
- **Tuz**
- **Karabiber**

1 İç malzemeyi hazırlayıp yarım su bardağı su ile karıştırın.
2 Tencerenin dibine dilim domates yerleştirin.
3 Kabak çiçeklerinin içine harcı doldurduktan sonra çiçeğin uçlarını içe doğru kapatın ve tencereye dizin. Üzerine iki bardak tuzlu su ve zeytinyağı gezdirip 1 saate yakın orta kısık ateşte pişirin.

NOT

Kıymalı yapmak için aynı malzemelere 200 gram kıyma ekleyin ve yarım su bardağı pirinç kullanın.





Enginarlı balık

4 KİŞİLİK

- **800 g günlük deniz balığı**
- **5 adet enginar (Büyüklüğüne göre ikiye veya dörde kesilmiş)**
- **1/2 su bardağı bezelye (Arzuya bağlı)**
- **1 su bardağı midye içi**
- **1 adet kuru soğan (İri doğranmış)**
- **1/4 su bardağı limon suyu + 1/2 adet limon suyu**
- **Zeytinyağı, tuz ve karabiber**

Geniş bir tencerede, soğanı zeytinyağında terletin ve içine temizlenmiş enginar ile yarım limon suyunu ekleyin. Üzerini geçecek kadar su ilavesiyle 20 dakika süreyle pişirin. Daha sonra diğer tüm malzemeyi ekleyip 7-8 dakika daha pişirin ve sıcak olarak servis edin.

NOT

Girit'te balık beş şekilde pişirilerek hazırlanır; Izgara, kızartma, tütsü, marine ve yukarıdaki gibi limonlu. Tıpkı terbiyeli et gibi sebzelerle balık pişirmek çok yaygın ve tercih edilen bir pişirme şeklidir. Bunu tüm balıklarla ve yakışacağınızı düşündüğünüz sebzelerle yapabilirsiniz.

Yazar

YAZ ŞÖLENİ

Yaz meyvelerinin tadına doyum olmaz değil mi, hele de buz gibi ise... İşte Elif Edes Tapan'dan sizleri ferahlatacak şahane tarifler.



Buz karpuz lolipop

6 KİŞİLİK

- **1 adet ufak karpuz**
- **Farklı çubuklar**
- **Buz**
- **Dekor için nane**

1 Karpuzu ikiye kesin ve ufak bir dondurma kaşığı veya büyük parizyen bir kaşık ile top top çıkartın. İçindeki çekirdekleri temizledikten sonra çubuklara geçirin ve buzluğa sığacak bir tepsiye dizerek donana kadar buzlukta bekletin.
2 Donan karpuz lolipoplarını içi oyulmuş karpuza yerleştirin ve etrafına bol buz ve nane ilave ederek servis edin.



ELİF EDES TAPAN
ŞEF, PROJE DANIŞMANI,
YAZAR, OKAN ÜNİVERSİTESİ
ÖĞRETİM GÖREVLİSİ

@eliftapan



Şeftalili shortcake

10-12 ADET

- **2 - 3 adet şeftali (Soyulmuş ve ufak doğranmış)**
- **1 - 2 yemek kaşığı toz şeker**
- **1 tatlı kaşığı tereyağı**

KURABİYE İÇİN
- **250 g un**
- **1 - 2 yemek kaşığı toz şeker**
- **1 paket kabartma tozu**
- **100 g tereyağı (Soğuk ve küçük küp doğranmış)**
- **1 fiske tuz**
- **3 - 4 kaşık krema**

1 Şeftalileri bir tencereye alarak tereyağı ve şeker ile birlikte kısık ateşte 5 - 10 dakika pişirin.
2 Kurabiye hamuru için tereyağı, un, kabartma tozu ve tuzu bir kaba alarak bir mikser aracılığıyla kısa çalıştırmalarla iri parçalı bir hamur elde edin. Daha sonra kremayı ekleyin ve yine kısa çalıştırmalar ile hamuru kapta çevirin ve gerekirse daha fazla krema ilave edin.
3 Fırın tepsisine pişirme kağıdı serdikten sonra kurabiye hamurunu iri parçalar halinde dizin ve önceden ısıtılmış 190 derecedeki fırında 11-12 dakika pişirin.
4 Kurabiyelerin ilk sıcaklığı geçtikten sonra ortadan ikiye kesin ve alt parçaya şeftali sosu koyduktan sonra üst parçası ile kapatın ve krema ile servis edin.

Yazar

Çilekli granita

4 KİŞİLİK

- **1/2 kg çilek**
- **150 ml su**
- **2 tatlı kaşığı şeker veya bal**
- **2 yemek kaşığı limon suyu**

8 ADET MİNİ KÜLAH İÇİN
- **2 yaprak baklava yufkası (Veya 1 adet günlük yufka)**
- **1 yemek kaşığı tereyağı (Eritilmiş)**

1 Baklava yufkasını yatay şekilde tezgaha koyun ve üzerine tereyağı sürdükten sonra ikinci yufkayı üzerine serin. Diklemesine 4'e kesin ve elde ettiğiniz şeritleri de enlemesine keserek toplam 8 ufak dikdörtgen parça elde edin.
2 Dikdörtgen yufkaları metal konik kalıplara veya alüminyum folyo ile elde hazırlanan konik şekillere çok sıkmadan külah şeklinde sarın ve birleşme noktalarını bir fırça yardımıyla su ile ıslatılarak yapıştırın. Önceden ısıtılmış 180 derece sıcaklıktaki fırında, alt-üst ayarda 5-7 dakika pişirin.
3 Su ve balı küçük bir sos tenceresinde kaynattıktan sonra soğumaya bırakın.
4 Çilekleri mikserden geçirerek sıvı hale getirin.
5 Ballı su, çilek ve limon suyunu bir kaba alarak karıştırın ve buzluğa koyarak dondurun. Donma sürecinde granitayı ara sıra kırarak karıştırın.
6 Çilekli granitayı mini yufka külahlara koyarak servis edin.



ŞEFİN ÖNERİSİ
Çıtır külahlar kahvaltı, kokteyl saatleri, başlangıçlar için peynirli ve/veya füme balıklı karışımların sunumlarında kullanılabilecek hoş bir servis aracıdır.

Gönül ne kahve ister, ne kahvehane.
Gönül ahbap ister, kahve bahane…



KURUKAHVECİ
MEHMET EFENDİ
150 yıl

Hızlı frambuaz & mango sorbe

6 KİŞİLİK

- **300 g donmuş frambuaz**
- **1 adet olgun mango (300 g civarı)**
- **4-5 yemek kaşığı su**
- **Taze kırmızı meyveler + nane**

1 Mangoyu soyun ve ufak küpler halinde doğrayarak buzlukta dondurun. Daha sonra el blenderi ile ezerek dondurma kaşığı ile top top hazırlayın. (Hemen servis etmeyecekseniz bir tabağa dizin ve buzluğa kaldırın.)

2 Donmuş frambuazı derin bir kaba alın ve az su ilave ederek el blenderi ile ezin. Yine dondurma kaşığı ile top top hazırlayın. (Hemen servis etmeyecekseniz bir tabağa dizin ve buzluğa kaldırın.)

3 Top top hazırladıktan sonra taze kırmızı meyveler ve nane ile süsleyerek servis edin. (Eğer hazırladıktan sonra tekrar buzluğa koyduysanız sorbelerin yeterince yumuşayabilmeleri için servis yapmadan 10 - 15 dakika önce buzluktan çıkarın.)



ŞEFİN ÖNERİSİ

Arzu ederseniz sorbe karışımına 1 yemek kaşığı krema ilave edilebilirsiniz. Hızlı sorbeyi şeftali ve ananası ufak doğrayıp dondurarak da deneyebilirsiniz.

Şeftalili acılı karides

4 KİŞİLİK

- **12 - 16 adet büyük boy karides**
- **1 çay kaşığı kırmızı biber**
- **1/4 demet kişniş veya maydanoz (Kıyılmış)**
- **1/2 çay kaşığı köri**
- **1 diş sarımsak (Ezilmiş)**
- **1/2 çay kaşığı toz zencefil**
- **1 - 2 yemek kaşığı zeytinyağı**

ŞEFTALİ SOSU İÇİN

- **3 - 4 adet orta boy sert şeftali (Soyulmuş ve küp doğranmış)**
- **1 adet küçük kırmızı soğan (İnce kıyılmış)**
- **2 yemek kaşığı lime suyu**
- **1 yemek kaşığı bal**
- **1 yemek kaşığı taze nane (Kıyılmış)**
- **1/2 çay kaşığı tuz**

1 Şeftali ve soğanı bir kaseye alarak lime suyu, bal, nane ve tuz ilave ettikten sonra karıştırın.
2 Sarımsak, kişniş, köri ve zencefili bir kasede karıştırın ve karidesleri bu karışıma buladıktan sonra zeytinyağı koyduğunuz tavada, orta ateşte her iki tarafını toplam 2 - 3 dakika süreyle kızartın.
3 Şeftali sosunu servis bardağına alın ve karidesleri yerleştirdikten sonra servis edin.



EZBER BOZAN SALATALAR



Tarif, Styling ve Fotoğraf: ZEYNEP DİNÇ

Öğünleri geçiştirmenin en kolay yolu olarak bilinen salataları bir de Sevgili Zeynep Dinç'in yorumuyla deneyin. Her tabak bir lezzet şöleni ve görsel bir ziyafet. Buyrun size sağlık dolu 11 muhteşem tarif.

Adaçayı Salatası

s. 24



ZEYNEP DİNÇ
TARİF GELİŞTİRİCİ, YEMEK STİLİSTİ VE FOTOĞRAFÇISI
@homemade.is.happiness



Izgara hellimli bezelye salatası

4 KİŞİLİK

- **200 - 250 g taze körpe bezelye**
- **4 - 5 dilim hellim peyniri (Izgara edilmiş)**
- **1 avuç yaban mersini**
- **6 - 7 dal iri yaprak çeşme nanesi**
- **Pembe biber taneleri**

SOS İÇİN
- **3 yemek kaşığı sızma zeytinyağı**
- **1 yemek kaşığı taze limon suyu**
- **1 çay kaşığı taze zencefil rendesi**

1 Servis tabağına taze nane ile taban yapıp bezelye ve hellimleri yerleştirin. Yaban mersini ve tane biberleri serpiştirin.
2 Sos malzemelerini bir kasede karıştırdıktan sonra salatanın üzerine dökün ve servis edin.

Kırmızı lahana & armut salatası

4 KİŞİLİK

- **4 halka dilim kırmızı lahana**
- **1 adet armut (4'e bölünmüş)**
- **1 yemek kaşığı bal**
- **1 yemek kaşığı sızma zeytinyağı**
- **1 yemek kaşığı taze limon suyu**
- **Kavrulmuş fındık**
- **Pul biber**
- **Taze nane**
- **Taze fesleğen**

YEŞİL SOS İÇİN
- **1/2 demet maydanoz**
- **6 yaprak taze fesleğen**
- **6 yaprak taze nane**
- **3 yemek kaşığı su**
- **1 yemek kaşığı sızma zeytinyağı**
- **1 yemek kaşığı taze limon suyu**
- **1/2 çay kaşığı deniz tuzu**

1 Bal, zeytinyağı ve limon suyunu geniş bir kapta çırpıp armutları bu sosla marine edin.
2 Servis tabağına kırmızı lahana halkalarını yerleştirip üzerine marine armutları koyun. Pul biber ve fındıkları serpiştirin.
3 Yeşil sos için tüm malzemeyi önce blenderdan sonra süzgeçten geçirin. Salatanın yanında taze yeşillikler ile servis edin.

thermomix 50 yıl



Bu bir ilandır.

Thermomix'ten 50. yıl sürprizi...

Cookidoo artık Türkiye'de!



Mutfağın uzmanı Thermomix, Türkiye'deki tüketicilerini online tarif platformu www.cookidoo.com.tr ile buluşturuyor. Thermomix'inizi Cook-Key ile internete bağlayarak dünya mutfaklarından 50.000'den fazla tarife ulaşmanızı sağlayan Cookidoo, kullanıcılarına dünya çapında bir lezzet kütüphanesinin kapılarını açıyor.

Rehberli pişirme özelliğiyle dünya lezzetleri parmağınızın ucunda



Cookidoo'da, Türkçe dâhil 12 farklı dilde, 40 farklı ülkenin tarifleri yer alıyor. Thermomix tarif geliştirici şefleri tarafından denenmiş tarifleri içerdiği için daha önce hiç denemediğiniz bir yemeği bile en doğru şekilde ekrandan adım adım takip ederek yapmanıza yardımcı oluyor.

Cookidoo ayrıca kullanıcılarına beğendikleri tarifleri kaydetme, haftalık planlayıcı, alışveriş listesi gibi özellikleriyle kişiselleştirme imkânı sunuyor. Kullanıcıların daha önce pişirdiği veya beğendiği yemekleri hafızasında tutarak ilgi duyabilecekleri tarifleri öncelikli olarak tavsiye ediyor.

Daha önce de dijital çipleri sayesinde yüzlerce lezzetli tarifi dijital ekranına taşıyan Thermomix'inizin yine çip bölümüne yerleştirilen ve **Wi-Fi yönlendiricisi görevi gören Cook-Key ile artık 50.000'den fazla tarifi mutfak robotunuzun ekranında görmek mümkün oluyor.**

www.thermomix.vorwerk.com.tr adresinden Cook-Key satın alarak, lansmana özel 12 aylık ücretsiz Cookidoo üyeliği kazanabilir, dünya mutfaklarının birbirinden lezzetli tarifleriyle hem kendinize hem de sevdiklerinize ziyafet sofraları hazırlayabilirsiniz.

Adaçayı salatası

4 KİŞİLİK

- 8 adet cherry domates (Dilimlenmiş)
- 8 adet çilek (Dilimlenmiş)
- 2 adet Çengelköy salatalık (Dilimlenmiş)
- 8 adet top peynir (İnce doğranmış)
- Taze adaçayı yaprakları
- Isırgan otu tohumları
- Sızma zeytinyağı

Tüm malzemeyi bir servis tabağında harmanlayın. Taze adaçayı yapraklarını yerleştirip soğuk servis edin.

Ezine peynirli semizotu & çilek salatası

4 KİŞİLİK

- 1 bağ taze semizotu (Elle kopartılmış)
- 10 - 12 adet çilek (Dilimlenmiş)
- 150 g Ezine peyniri (Yuvarlak kesilmiş)
- Çam balı
- Kavrulmuş fıstık
- Mavi haşhaş tohumları
- Taze nane

Servis tabağının ortasına peyniri koyun. Semizotu ve çilek dilimlerini harmanlayıp peynirin etrafına yerleştirin. Üzerinde bal gezdirip fıstık, haşhaş ve nane ile servis edin.

Köz biberli tavuk salatası

4 KİŞİLİK

TAVUK İÇİN
- 4 adet baby tavuk göğsü
- 1/2 bağ dereotu (İnce kıyılmış)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz

SALATA İÇİN
- 8 yaprak marul (Elle kopartılmış)
- 4 adet kırmızı biber (Közlenmiş)
- 2 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı taze limon suyu
- Tane kırmızı biber

1 Tavuğu zeytinyağı ve tuz ile marine ederek 15 - 20 dakika dinlendirdikten sonra döküm tavaya alın ve her iki tarafını 2,5 dakika pişirin. Ocağı kapatın ve tavaya dereotunu ilave ederek harmanlayın. Daha sonra tavanın ağzını kapatın ve 5 - 10 dakika bekletin.
2 Bu sırada servis tabağını hazırlayın. Salata malzemelerini yerleştirip üzerine dereotlu tavuğu koyun. Zeytinyağı, limon ve tane kırmızı biber ile birlikte servis edin.



Ezine peynirli semizotu & çilek salatası

s. 24

Yazar

Kara dutlu karpuz salatası

4 KİŞİLİK

- 1 adet salatalık (Doğranmış)
- 3 dilim karpuz (Küp doğranmış)
- 15 - 16 adet kara dut
- 100 g Mihaliç peyniri (Küp doğranmış)
- 2 - 3 dal roka
- 3 - 4 dilim limon
- Taze fesleğen
- Isırgan otu tohumu

Tüm malzemeyi servis tabağında harmanladıktan sonra soğuk servis edin.



Maden Sulu Limonata



Malzemeler

- 1 limonun rendelenmiş kabuğu
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 3 limonun suyu
- 2 şişe C vitaminli limon aromalı maden suyu

Maden Sulu Limonata Nasıl Yapılır?

- Rendelenmiş limon kabuğu ve toz şekeri bir havana alıp bir dövecek yardımıyla ezin. Şekerli limon kabuklarını bir sürahiye alın. Limon suyunu ilave edip şeker tamamen eriyinceye kadar karıştırın.

- C vitaminli limon aromalı maden suyunu ilave edin. Nane yaprakları ile süsleyerek servis yapın. Afiyet olsun.





www.dusleratolyesi.com.tr



Renkli çizgi salata

3 KİŞİLİK

- 2 adet domates (Söğüş doğranmış)
- 4 yaprak marul
- 8 - 10 adet kokteyl zeytin
- 1/4 bağ taze semizotu
- 4 yemek kaşığı otlu lor peyniri
- 4 yemek kaşığı kırmızı lahana (Doğranmış)
- 4 yemek kaşığı taze bezelye
- 8 dilim füme et
- Sızma zeytinyağı
- Tane kırmızı biber

Salata malzemelerini servis tabağına istediğiniz sırayla çizgi şeklinde yerleştirip sızma zeytinyağı ile servis edin.

Şeftali, armut & çilek salatası

2 KİŞİLİK

- 1 adet şeftali (Dilimlenmiş)
- 1/2 adet armut (Dilimlenmiş)
- 6 adet çilek (Dilimlenmiş)
- 100 g keçi peyniri
- Kavrulmuş fındık
- Pembe biber taneleri
- Taze fesleğen

SOS İÇİN
- 2 yemek kaşığı narenciye balı
- 1 yemek kaşığı taze limon suyu

1 Meyve dilimlerini ve peyniri servis tabağına yerleştirin.
2 Sos malzemelerini kasede çırptıktan sonra salatanın üzerine gezdirin. Fesleğen, tane biber ve fındık ile servis edin.





Yaz elmalı bol yeşilli salata

4 KİŞİLİK

- **1/2 demet roka (İnce kıyılmış)**
- **1/2 demet maydanoz (İnce kıyılmış)**
- **1/2 demet nane (İnce kıyılmış)**
- **1/2 demet dereotu (İnce kıyılmış)**
- **2 yemek kaşığı kırmızı lahana (Doğranmış)**
- **1 adet salatalık (Doğranmış)**
- **2 adet yaz elması (Dilimlenmiş)**
- **Çörekotu**
- **Ceviz**

SOS İÇİN
- **1 yemek kaşığı bal**
- **3 yemek kaşığı sızma zeytinyağı**
- **1 adet limonun suyu**

1 Tüm yeşillikleri ve lahanayı servis tabağında harmanlayın. Üzerine elma dilimlerini yerleştirin.
2 Sos malzemelerini bir kasede çırpın ve salatanın üzerine dökün. Çörekotu ve cevizle birlikte servis edin.



Arapsaçı & kırmızı soğanlı patates salatası

4 KİŞİLİK

- **1/2 kg baby patates (Haşlanmış)**
- **1/2 bağ arapsaçı (Kıyılmış)**
- **3 yemek kaşığı zeytinyağı**
- **1 çay kaşığı tuz**
- **1/2 çay kaşığı karabiber**
- **1 adet kırmızı soğan (Halka dilimlenmiş)**
- **Maydanoz**
- **Tane kırmızı biber**

1 Wok tavada orta ateşte haşlanmış patatesleri zeytinyağı, tuz ve karabiber ile 5 - 10 dakika kavurun. Arapsaçını ekleyip patatesle harmanlayın. 5 dakika daha sürekli karıştırarak pişirin.
2 Servis tabağına maydanoz ile taban yapıp sıcak patatesleri yerleştirin. Kırmızı soğan ve tane biberler ile ılık servis edin.

Atıştırmalık salata

6 ADET

- **12 adet top peynir**
- **12 dilim salatalık**
- **12 dilim salam**
- **6 cherry domates (İkiye kesilmiş)**
- **6 dilim sivri biber**
- **6 siyah zeytin**
- **Marul**
- **6 adet çöp şiş**

YEŞİL SOS İÇİN
- **1/2 demet maydanoz**
- **3 - 4 dal taze kekik**
- **2 yemek kaşığı soğuk sıkım çörekotu yağı**
- **1/2 çay kaşığı deniz tuzu**
- **Pul biber (İsteğe bağlı)**

1 Çöp şişlere salata malzemelerini istediğiniz şekilde dizin.
2 Sos malzemelerini rondodan geçirdikten sonra salata şişlerinin yanında servis edin.

MEHTAP®

Orkide Plus Set



Fusion Döküm Set



HER İŞİN KOLAYI VAR

1960'tan beri

mehtapmutfak

mehtapmutfakesyalari

www.mehtap.com.tr



DENİZ ORHUN
ZİRAAT MÜHENDİSİ /
MASTER ŞEF
@denizorhunklemantin
klemantin@klemantin.com

Şenliğe hoş geldiniz...

Şahane bir yaz için her zaman olduğu gibi yine doğanın peşinden gidiyoruz. Mevsimin bize sunduğu tatları ve özelliklerini merak ediyorsanız Sevgili Deniz Orhun'a kulak verin.

Her kültürde yazın gelişinin habercisi haziran şenlik ayıdır. Şifalı bitkilerin toplanma zamanıdır. İncir yetişen yerlerde "ilik" ayı olarak, bazen kiraz ayı bazen de kızıl erik fırtınası olarak bilinir. Kızıl eriğin çiçeklenme zamanıdır. Temmuz ise "tahıl ruhu" olarak adlandırılır. Ülker doğumu fırtınası, 21 Haziran yaz gün dönümü, çark dönümü, yaprak fırtınası ve sam rüzgarları haziran ve temmuz ayları içinde görülür.

Ferah bir yaz için iç termal ısınızı yükseltmeyen, pembe gül çayı, kızıl erik, kiraz, kayısı gibi yiyecekler bu dönemde doğanın bize sunduğu ürünlerdir. Yine iç termal ısısını yükselten tavuk yumurtası yerine iç ısıyı yükseltmeyen ördek ya da bıldırcın yumurtası tüketmenizi öneririm. Bir diğer önerim ise bu dönemde ter atmaya ve öğleden sonra dinlenmeye özen göstermenizdir.

Gelelim bu aylarda hissettiğimiz tatlara... Acı, ekşi, tuzlu, umami, kokumi ve tatlıyı nasıl algılıyoruz sizce?

Acılık birçok bitkide bulduğumuz organik bazlı bileşiklerden kaynaklanıyor ve genellikle toksik maddelerle ilişkilendiriliyor.

Ekşilik, yiyeceklerde bulunan hidrojen iyonlarının miktarını algılamamız nedeniyle oluşuyor ve laktik, asetik ve sitrik asit gibi asitler ekşilik tadını bize veriyor.

Tuzluluk sodyum gibi minerallerin iyonlaşmasından kaynaklanıyor.

Tatlılık, glikoz, fruktoz ve hatta bazen etanol veya gliserol gibi bileşenlerde hidroksi grubunun varlığı olarak karşımıza çıkıyor ve enerji kaynağı oluyor.

Umami bir amino asit tadıdır ve bu büyük ölçüde glutamat yapısından kaynaklanmaktadır.

Her ürünün kısımlarının farklı lezzet bileşenleri olabilir. Domatesin tadı kabuğundan gelmektedir. 5 yıldızlı otellerdeki servislerde olduğu gibi kabuğunu, çekirdeklerini çıkardığınızda lezzet eksi yönde değişir. Domatesteki sitrik ve malik asit uçucu değildir ve piştiğinde kaybolmaz, şeker ve sirke, limon gibi asidik lezzetlerle domatesin aroması yoğunlaşır. Kızırl erikli gulaş tarifimizde eriğin mayhoşluğu, eti terbiye ettiğimiz limonun ekşiliği ve domatesi bütün olarak közlememizle, lezzet farkını hissedeceğinize inanıyorum.

Asit, mineraller, polifenoller, amioasitler suda çözünürler ve biz tattığımızda, suyun içinde olmalarıyla onları algılayabiliriz. Bu maddeler uçucu olmadıkları için suda nispeten kalırlar. Buharlaşmazlar ve yok olmazlar. Ancak farklı kimyasal yapıya sahip olan yiyecekler birbiriyle insan sağlığına ters etki edecek şekilde bağlanabilirler. Bu nedenle bazen yemekleri karıştırmak sandığımızdan daha kötü etkiler yapabilir. Pişirme tekniğiniz, farklı uygulamalarınız gıdaların içerdiği mineral ve kimyasal bileşiklerin içeriklerini etkiler. Bu da vücudunuzdaki emilime etki edebilir.

Son olarak diyebilirim ki "tarif hiçbir şey metot her şeydir." Sağlıklı kalın!



Türk kahveli dondurma

2 KİŞİLİK

- **1 fincan Türk kahvesi**
- **4 kaşık dondurma**
- **2 su bardağı süt**

1 Cezve ya da kahve makinesi ile kahveyi pişirin.
2 Telvesi gelmeyecek şekilde kahveyi, sütü ve dondurmayı bir blenderdan geçirin.
3 Servis bardağına alarak koyu kıvamda çok erimesine izin vermeden servis edin.

Ufak Klemantin ekmekleri

6 KİŞİLİK

- **500 g un**
- **250 g tereyağı**
- **3 yemek kaşığı şeker**
- **1.5 paket kabartma tozu**
- **1 tatlı kaşığı tuz**
- **1 su bardağı süt (200 ml)**
- **1 adet yumurta**
- **1/4 kalıp beyaz peynir**
- **1 adet yumurta sarısı**

1 Tereyağı ile unu karıştırdıktan sonra tüm kuru malzemeyi ekleyin.
2 Sıvı malzemeleri bir kapta karıştırdıktan sonra una ilave edin. Peyniri de ekledikten sonra çok yoğurmadan karıştırın ve sürtmeden kesin.
3 Her birinin üzerine bir fırça yardımıyla yumurta sarısı sürdükten sonra önceden ısıtılmış 200 derecedeki fırında fansız üzeri kızarana kadar pişirin.





Kızıl erikli gulaş

2 KİŞİLİK

- **300 g kuşbaşı dana eti**
- **1 avuç kızıl erik (Çekirdekleri çıkarılmış ve küçük doğranmış)**
- **1/2 çay bardağı nohut (Haşlanmış)**
- **2 adet soğan (İnce doğranmış)**
- **2 adet kapya biber (Közlenmiş)**
- **3 adet domates (Közlenmiş)**
- **Sarımsak (İnce doğranmış)**
- **Karabiber**
- **Kimyon**
- **1/2 adet limon suyu**
- **1,5 su bardağı et suyu**
- **3 yemek kaşığı fındık yağı**
- **4 yemek kaşığı sıvı yağ**

1 Eti kimyon ve limon suyu ile terbiye ettikten sonra buzdolabında 10 dakika bekletin
2 Daha sonra yağı bir tavaya alın ve eti ekleyerek orta ateşte kavurun ve bir tabağa alın. (Limonla terbiye ettiğiniz için işlem sırasında sıçramalar olabilir, dikkatli olun
3 Aynı tavaya soğanı ilave edin ve bir çimdik şeker ekleyerek kavurduktan sonra nohut ve eti de tavaya alın. Daha sonra kızıl eriği ilave ederek pişirin.
4 Sarımsak, kapya biberler ile domatesi robottan geçirin ve tavaya aktarın. Et suyu ile kimyonu ilave ederek 9-12 dakika süreyle kısık ateşte fokurdayıp tatlar karışana kadar pişirin. (Çok pişirmeyin etler sakız gibi olur.)
5 Sıcak servis edin.



Mutfakta Yemek Pişirmenin Tadını Çıkarın

Yeni Maris ailesi sizlere özel ve dikkat çekici tasarımının yanı sıra; 4 farklı otomatik pişirme fonksiyonuna sahip indüksiyonlu ocakları, geniş iç hacimli fırınları, özel pişirme programları ve 3 aynı ya da farklı yemeği aynı anda pişirme özelliği ile mutfağınızı keyifli ve daha pratik hale getiriyor.

MAKE IT WONDERFUL

FRANKE

www.franke.com.tr facebook.com/franketr instagram.com/franke_tr youtube.com/Franke Türkiye

BUZZZ GİBİ...



Fotoğraf: ERDAL DEMİR

SERHAT DOĞRAMACI
MASTERCHEF TÜRKİYE
2020 BİRİNCİSİ



Tuzlu karamelli dondurma

3 KİŞİLİK

- **200 ml süt**
- **200 ml krema**
- **4 adet yumurta sarısı**
- **75 g şeker**
- **1 paket vanilya**

TUZLU KARAMEL İÇİN
- **400 g şeker**
- **150 g tereyağı (Küp doğranmış ve oda sıcaklığında)**
- **230 ml krema (Oda sıcaklığında)**
- **1 çay kaşığı tuz**

1 Tuzlu karamel için şekeri bir tencereye alarak eritip karamel haline getirin. Önce kremayı yavaş yavaş ekleyin ve tereyağını da ilave ederek hızlı bir şekilde çırparak 1-dakika süreyle köpürene dek pişirin. Son olarak tuzu ekleyin ve altını kapatıp soğumaya bırakın.
2 Süt, krema ve şekeri, şeker eriyene kadar bir tencerede ısıtın ve vanilyayı ekleyin.
3 Derin bir kaba yumurta sarılarını alın ve üzerine ısıttığınız karışımdan biraz ekleyerek çırptıktan sonra tekrar sütlü karışıma ilave edin ve düşük ısıda, bir kaşığın arkasını kaplayacak kıvama gelene dek çırparak pişirmeye devam edin. Bu işlemden sonra karışımı süzgeçten geçirin ve üzerini kapatıp soğumaya bırakın.
4 Soğuyan dondurma karışımını hava almayan bir kap içinde dondurucuya koyun ve donana kadar her saat başı bir çırpma teli aracılığıyla karıştırın. Donma noktasına gelmeden hemen önce aralara bir sıkma torbasına aldığınız karameli ilave edin ve tamamen donması için bir gece dondurucuda bekletin.
5 Donduktan sonra dondurma kaselerine paylaştırarak servis edin.

7'den 77'ye her yaşın tutkusu dondurmayı bu kez, tescilli bir şampiyondan; Amerika ve Almanya'da profesyonel kariyerine başlayan, şimdilerde ise yapacağı "Dijital MasterClass" programına hazırlanan yeni nesil şeflerden Serhat Doğramacı'nın tarifleriyle denemeye hazır mısınız?



Türk kahveli özel dondurma

3 KİŞİLİK

- **3 yemek kaşığı Türk kahvesi**
- **300 ml su**
- **100 ml süt**
- **300 ml krema**
- **5 adet yumurta sarısı**
- **225 g şeker**

1 Su ve Türk kahvesini bir cezve içinde 10 dakika kaynatın ve daha sonra tülbentten veya süzgeçten geçirerek kenara alın.
2 Süt, krema ve şekeri, şeker eriyene kadar bir tencerede ısıtın.
3 Derin bir kaba yumurta sarılarını alın ve üzerine ısıttığınız karışımdan biraz ekleyerek çırptıktan sonra tekrar sütlü karışıma ilave edin. Hazırladığınız kahveli karışımı ekleyin ve kısık ateşte 5 dakika süreyle sürekli karıştırarak krema kıvamına gelene dek pişirin ve soğumaya bırakın.
4 Soğuyan dondurma karışımını hava almayan bir kap içinde dondurucuya koyun ve donana kadar her 30 dakikada bir el blenderı ile çırpın.
5 Donduktan sonra dondurma kaselerine paylaştırarak servis edin.





Karpuzlu ve naneli dondurma

3 KİŞİLİK

- **300 g veya 2 dilim çekirdeksiz karpuz**
- **100 ml süt**
- **250 ml krema**
- **3 adet yumurta sarısı**
- **75 g şeker**
- **4 yaprak taze nane**

1 Karpuzu 5 saniye süreyle rondodan geçirin veya ezerek bir kaba alın. (Karpuzun tamamen suya dönmemesi için süre çok önemlidir.) İçine elinizle parçaladığınız nane yapraklarını atın.
2 Süt, krema ve şekeri, şeker eriyene kadar bir tencerede ısıtın.
3 Derin bir kaba yumurta sarılarını alın ve üzerine ısıttığınız karışımdan biraz ekleyerek çırptıktan sonra tekrar sütlü karışıma ilave edin. Kısık ateşte sürekli karıştırarak krema kıvamına gelene dek pişirin ve ılınmaya bırakın ve ılık hale gelince buzdolabında soğumaya bırakın.
4 Soğuyan dondurma karışımını karpuz püresi ile karıştırın ve hava almayan bir kap içinde dondurucuya koyun ve donana kadar her 2 saatte bir el mikseri ile karıştırın. Bu dondurma karpuzun barındırdığı su miktarından ötürü kıvam olarak sorbeye daha yakın olacaktır.
5 Dondurma kaselerine paylaştırarak servis edin.

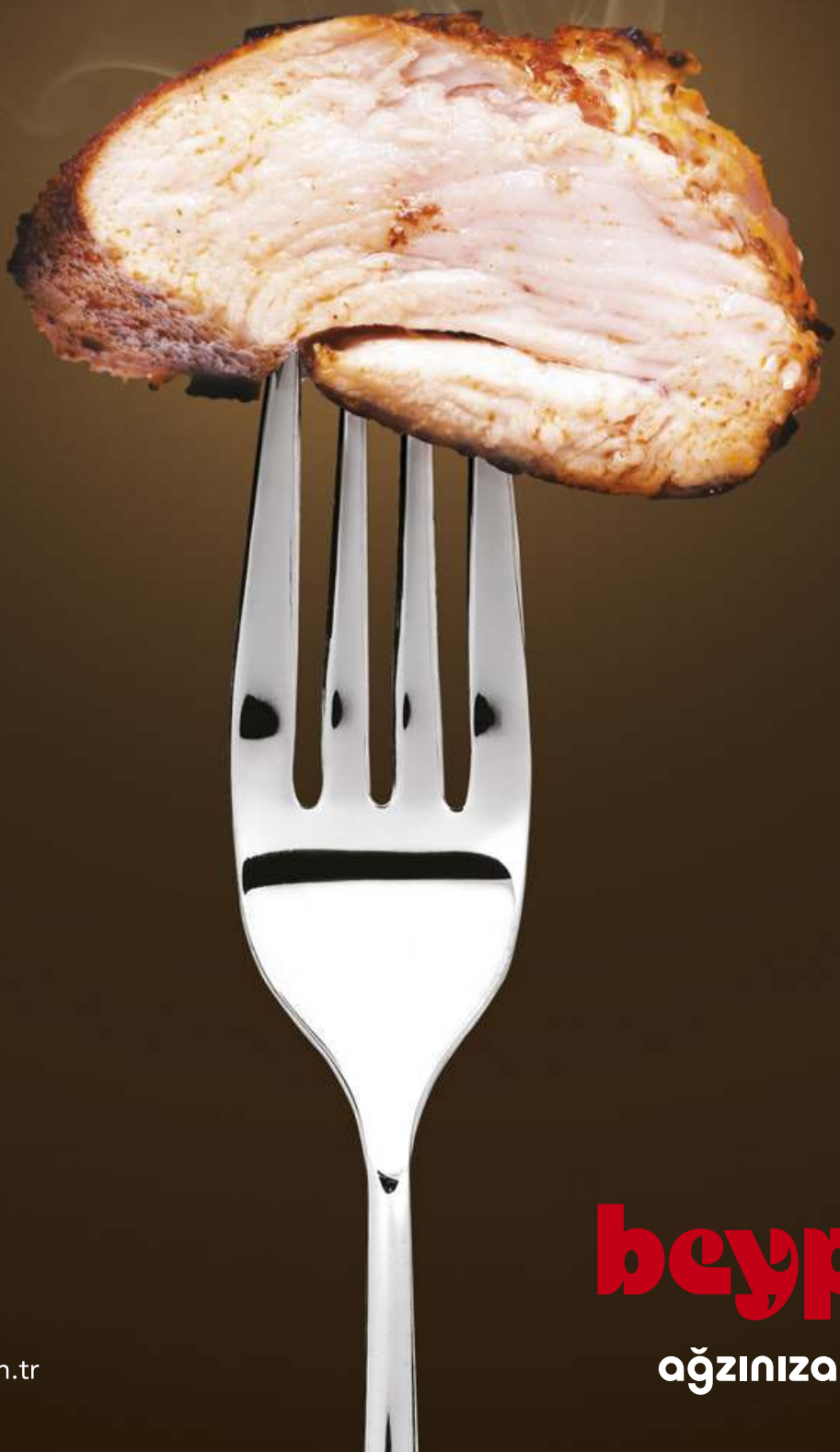
Siyah çaylı dondurma

3 KİŞİLİK

- **1/2 çay bardağı siyah çay**
- **300 ml su**
- **100 ml süt**
- **300 ml krema**
- **1 paket vanilya**
- **100 g bitter çikolata (Parçalanmış)**
- **5 adet yumurta sarısı**
- **225 g şeker**

1 Su ve siyah çayı 10 dakika kaynatın ve 30 dakika süreyle demlenmeye bırakın. Daha sonra tülbentten veya süzgeçten geçirerek kenara alın.
2 Süt, krema ve şekeri, şeker eriyene kadar bir tencerede ısıtın ve vanilyayı ekleyin.
3 Derin bir kaba yumurta sarılarını alın ve üzerine ısıttığınız karışımdan biraz ekleyerek çırptıktan sonra tekrar sütlü karışıma ilave edin. Çayı ekleyin ve kısık ateşte 5 dakika süreyle sürekli karıştırarak bir kaşığın arkasını kaplayacak kıvama gelene dek pişirin ve soğumaya bırakın.
4 Soğuyan dondurma karışımını hava almayan bir kap içinde dondurucuya koyun ve donana kadar her 30 dakikada bir el blenderı ile çırpın. Donmaya yakın kıvama geldiğinde bitter çikolataları ekleyin.
5 Donduktan sonra dondurma kaselerine paylaştırarak servis edin.

Her lokması sağlık ve lezzet dolu...



beypiliç®

ağzınıza sağlık

www.beypilic.com.tr

Yeşil lezzet





Tarifler: İNCİ BAK
Yapım: HÜLYA ÇAKIR
Yapım asistanı: FEHİRE MISIRLI
Fotoğraflar: ÖZGÜR BAKIR



Kişniş, zahter, biberiye, tarhun ve limon otu... Mis gibi kokan, damakta enfes aroma bırakan taze baharatları yemeklerinizde bol bol kullanmaya ne dersiniz?

Zahter bitkisi öksürüğün kesilmesine karşı büyük bir destektir.

Yeşil zeytinli zahter salatası

4 KİŞİLİK

- **1 demet taze zahter**
- **2 adet pembe domates**
- **5 dal taze soğan (İnce kıyılmış)**
- **1/2 demet maydanoz (Doğranmış)**
- **3 yemek kaşığı sızma zeytinyağı**
- **1 çay kaşığı sumak**
- **2 yemek kaşığı sıcak su**
- **1 su bardağı yeşil zeytin (Çekirdekleri çıkartılmış)**
- **1 çay bardağı maş fasulyesi (Haşlanmış)**
- **2 yemek kaşığı nar ekşisi**
- **Tuz**
-

1 Zahteri küçük yapraklar halinde doğrayın. Domateslerin çekirdekli kısmını çıkarıp zar şeklinde doğrayın.
2 Sıcak suda sumağı inceltin. Zeytinyağı, tuz ve nar ekşisini ilave ederek sosu hazırlayın.
3 Kalan tüm malzemeyi bir kapta harmanlayın. En son sosunu döküp karıştırın ve servis edin.



Limon otlu hindi

4 KİŞİLİK

- **700-800 g hindi göğüs eti**
- **1 sap limon otu**
- **2 yemek kaşığı zeytinyağı**
- **2 diş sarımsak (İnce rendelenmiş)**
- **5 adet arpacık soğan (Soyulmuş ve ince kıyılmış)**
- **1 adet zencefil (Ceviz büyüklüğünde ve ince rendelenmiş)**
- **1 adet acı kırmızı biber**
- **1 tatlı kaşığı toz şeker**
- **1 tatlı kaşığı soya sosu**
- **1 tatlı kaşığı acı sos**
- **1 su bardağı tavuk suyu (Sıcak)**
- **2 dal taze soğan (İnce doğranmış)**
- **Deniz tuzu (Taze çekilmiş)**
- **Karabiber (Taze çekilmiş)**

1 Limon otunun kalın dış kabuğunu temizledikten sonra kalan bölümünü çok ince kıyın. Böylece 1 yemek kaşığı kadar ince kıyılmış limon otu elde etmiş olacaksınız.
2 Hindi göğüs etini kuşbaşı doğrayın. Tuz, karabiber, acı kırmızı biber, soya sosu ve acı sos ekleyerek karıştırın.
3 Derin bir wok tavasını ocağın üzerine alıp orta ateşte iyice ısınmasını sağlayın. Zeytinyağı ile birlikte kıyılmış arpacık soğanı, sarımsak ve zencefili ekleyin. Sürekli karıştırarak birkaç dakika kavurun.
4 Hindi etli karışımı ve şekeri ilave edin. 3-4 dakika daha karıştırmaya devam edin. Tavuk suyunu ekledikten sonra yüksek ateşte 10 dakika daha kavurun ve ocaktan alın. Üzerine taze soğanı ekleyip karıştırın ve sıcak servis edin.

Demir, kalsiyum ve B-6 vitaminleri içeren biberiye Akdeniz'e özgü ve hoş kokulu bir bitkidir. Kokusu nedeniyle parfüm üretiminde de kullanılan biberiye, çay olarak tüketilmesinin yanı sıra tavuk ve kuzu eti gibi yemeklere de büyük lezzet katar.



Taze biberiyeli somon

4 KİŞİLİK

- **700-800 g somon fileto**
- **3 diş sarımsak**
- **6 yemek kaşığı zeytinyağı**
- **5 dal taze biberiye (İnce kıyılmış)**
- **1 tatlı kaşığı rendelenmiş limon kabuğu**
- **Deniz tuzu (Taze çekilmiş)**
- **Beyaz kuşkonmaz**

1 Sarımsağı havanda bir tutam tuzla birlikte ezin.
2 Taze biberiye, sarımsak püresi, rendelenmiş limon kabuğu ve 3-4 yemek kaşığı zeytinyağını küçük bir sos kabında karıştırın.
3 Somon filetoyu yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin. Her tarafına taze biberiyeli sostan sürün. Kuşkonmazları da tepsinin kenarlarına yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derecedeki fırında 20 dakika pişirip sıcak servis edin.

Kişnişli Dovga çorbası

4 KİŞİLİK

- **1 çay bardağı pirinç**
- **1 çay bardağı nohut (Haşlanmış)**
- **500 g yoğurt**
- **9-10 dal taze kişniş (İnce kıyılmış)**
- **1 l su**
- **1 adet yumurta**
- **3-4 dal dereotu (İnce kıyılmış)**
- **5-6 dal taze nane (İnce kıyılmış)**
- **2-3 yemek kaşığı zeytinyağı**
- **Tuz**

Yoğurdu bir tencereye aktarın. Yumurtayı ilave edip iyice çırpın. Pirinç, nohut ve 1 lt suyu ekleyip tekrar çırpın. Kısık ateşte arada bir karıştırarak kaynamaya bırakın. Çorbanın kıvamı yoğunlaşmaya başladığında içine yeşillikleri ekleyin. 2-3 dakika daha kaynattıktan sonra tuzunu ve zeytinyağını ilave ederek tatlandırın. Birkaç taşım daha kaynatıp ocaktan alın. Ilık ya da soğuk servis edin.

Kişniş, güçlü antioksidan özelliği sayesinde gripten kansere kadar birçok hastalığa karşı vücudu korur.



Taze fesleğenli Beypazarı kurusu

1 TEPSİ

- **3 su bardağı un**
- **15 orta boy taze fesleğen yaprağı**
- **1 tatlı kaşığı instant maya**
- **1/2 su bardağı ılık su**
- **1/2 su bardağı ılık süt**
- **1/2 çay bardağı zeytinyağı**
- **40 g tereyağı**
- **1 çay kaşığı tuz**
- **1 çay kaşığı toz şeker**

1 Zeytinyağı ile taze fesleğen yapraklarını mutfak robotunda püre haline getirin.
2 Hamuru için unu yoğurma kabına eleyin. Toz maya, tuz ve şekeri ekleyip harmanlayın. Önce ılık süt ve ılık suyu ekleyip biraz yoğurun. Daha sonra tereyağını ve fesleğenli zeytinyağını ilave edin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.
3 Hamuru hafif unlanmış tezgaha alıp büyük, ince bir rulo haline getirin. Rulo hamurdan verev parçalar kesin. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Bu şekilde mayalanması için oda sıcaklığında 15-20 dakika bekletin.
4 Önceden ısıtılmış 175 derecedeki fırında, 15 dakika pişirdikten sonra ısıyı 140 dereceye indirin ve 30 dakika daha pişirdikten sonra fırından alıp soğumaya bırakın.

Keskin kokusu ve lezzetli aroması ile özellikle Fransız mutfağının vazgeçilmez baharatı tarhun, ülkemizde ejder otu, dargun ve yeşil altın olarak bilinir. Tarhun yaprakları; böbreklerin, kalbin ve karaciğerin düzgün bir şekilde çalışması için gerekli olan yüksek miktarda potasyuma sahiptir. Tarhun yapraklarının ayrıca antienflamatuar özelliklere sahip olduğu bilinmektedir; bu da kalp damarlarını herhangi bir hasardan korur.



Tarhun otlu tavuk salatası

2 KİŞİLİK

- **300-400 g tavuk göğüs eti (Haşlanmış)**
- **1 salkım yeşil üzüm (Yaklaşık 20-30 adet, enine ikiye kesilmiş)**
- **1 adet yeşil elma (Küp doğranmış)**
- **2 adet enginar (Haşlanmış ve küp doğranmış)**
- **1 çay bardağı ceviz içi (İri doğranmış)**
- **3-4 adet arpacık soğan (Yaprak yaprak ayrılmış)**
- **3-4 dal kıvırcık maydanoz (İnce kıyılmış)**
- **1 su bardağı taze tarhun otu (İnce kıyılmış)**
- **1 çay bardağı boncuk domates**
- **3-4 yemek kaşığı sızma zeytinyağı**
- **1 yemek kaşığı elma sirkesi**
- **Deniz tuzu (Taze çekilmiş)**
- **3-4 adet yenilebilir çiçek**

1 Haşlanmış tavuk etini küp şeklinde doğrayın ve tuz ekleyip karıştırın.
2 Yenilebilir çiçekler dışındaki tüm malzemeyi büyük bir kasede harmanladıktan sonra tavuk etini ilave edin ve son olarak yenilebilir çiçek ile süsleyerek servis edin.

YENİ **STEAK MASTER** FIRIN



STEAK MASTER

Evde restoran kalitesinde etler pişirmek için
tasarlanmış, ilk ve tek fırın

TEKA

Hayata tat katan anlar

www.teka.com

Dünya lezzetleri Metro Türkiye'nin kendi markalı ürünleri ile sofranızda

Dünya lezzetlerini kendi markası altında toplayan Metro Türkiye, yaklaşık 5 bin ürün ile size lezzetin ve sağlığın anahtarını sunuyor. Özel bir katalog yayınlayarak kendi markalı ürünlerini bir araya getiren Metro Türkiye, ülkemizin ilk gastronomi keşif platformu Gastronometro'daki profesyonel şeflerinin hazırladığı özel reçetelerle de işinizi çok kolaylaştırıyor. Haydi gelin; bu özel tariflerden biri olan Tartar Sos ile Mezgit Tempura ile kendimizi ve sevdiklerimizi şımartalım.



Tartar sos ile Mezgit Tempura

4 KİŞİLİK

- **1 kg Metro Chef mezgit fileto**
- **200 g Tempura unu**
- **100 g Metro Chef bio un**
- **100 g Metro Chef mısır nişastası**
- **100 ml su**
- **1000 ml ARO ayçiçek yağı**
- **400 g Metro Chef donuk tatlı patates**
- **Metro Chef sprey trüf zeytinyağı**
- **2 g ARO tuz**
- **5 g Metro Chef patates çeşnisi**

BEZELYE PÜRESİ İÇİN
- **200 g Metro Chef bezelye**
- **3 g ARO tuz**
- **2 g Metro Chef karabiber**
- **30 g Metro Chef tereyağı**

TARTAR SOS İÇİN
- **300 g ARO mayonez**
- **10 ml ARO limon suyu**
- **20 g Metro Chef frenk maydanozu**
- **20 g Metro Chef Dereotu**
- **20 g Frenk soğanı**
- **25 g Metro Chef Ankara çubuk turşu (Küp şeklinde doğranmış ve suyu alınmış)**
- **10 g ançuez**
- **20 g kapari**
- **10 ml Teriyaki sos**
- **5 g Metro Chef sarımsak**
- **20 g Metro Chef Kapıdağ mor soğan**
- **5 g taze kişniş**

1 Bezelyeleri bir tencere içerisinde haşlayın ve süzdükten sonra tuz, karabiber ve tereyağını ekleyerek bir blender yardımı ile çekin.
2 Tartar sos için Frenk maydanoz, dereotu, kişniş ile frenk soğanını ayıklayarak yıkayın ve kurulayın. Malzemenin yarısını ayırdıktan sonra çok ince bir şekilde doğrayın. Ayırdığınız diğer yarısını ise kuru soğan, sarımsak, teriyaki sos, kapari, ançuez ile mayonez ilave ederek mutfak robotunda homojen bir şekilde çekin ve bir kaba alın. Çubuk turşuyu ekleyin ve ayırdığınız ince doğranmış yeşil malzeme ile birlikte karıştırın.
3 Mezgit filetolarını çözdürün, kılçıkları çekin ve yıkadıktan sonra kurulayarak ister fileto olarak bırakın isterseniz parmak şeklinde kesin.
4 Tempura unu soğuk su ile karıştırarak koyu bir kıvam elde ettikten sonra nişasta ve tuzu ekleyin.
5 Mezgit parçalarını hazırladığınız unlu karışıma batırın ve fazla hamurun akmasını sağladıktan sonra önceden ısıtılmış 170 derecedeki ayçiçek yağında altın sarısı renk alana kadar kızartın. Kızartma işlemi bitince bir kevgir yardımı ile mutfak peçetesine çıkararak fazla yağını alın ve servis tabağına yerleştirin.
6 Tartar sos, bezelye püresi, tatlı patates kızartması ve isteğe bağlı olarak trüf yağı ile servis edin.



SİZE ÖZEL GELİŞTİRDİĞİMİZ

METRO MARKALARINI KEŞFEDİN!

Metro güvencesiyle sizlere ulaştırdığımız kendi markalı ürünlerimiz, yüksek kalitesi ve çeşitliliği ile menülerinizi zenginleştirecek.

Kataloğumuza ulaşmak için QR kodu okutabilirsiniz.

METRO
İŞİN MUTFAĞINDA

Sağlıklı ve pratik

Şahane bir lezzete üstelik sağlık dolu bir tabağa kim hayır diyebilir ki? İşte yapımı kolay ve yaza çok yakışacak nefis bir öneri.

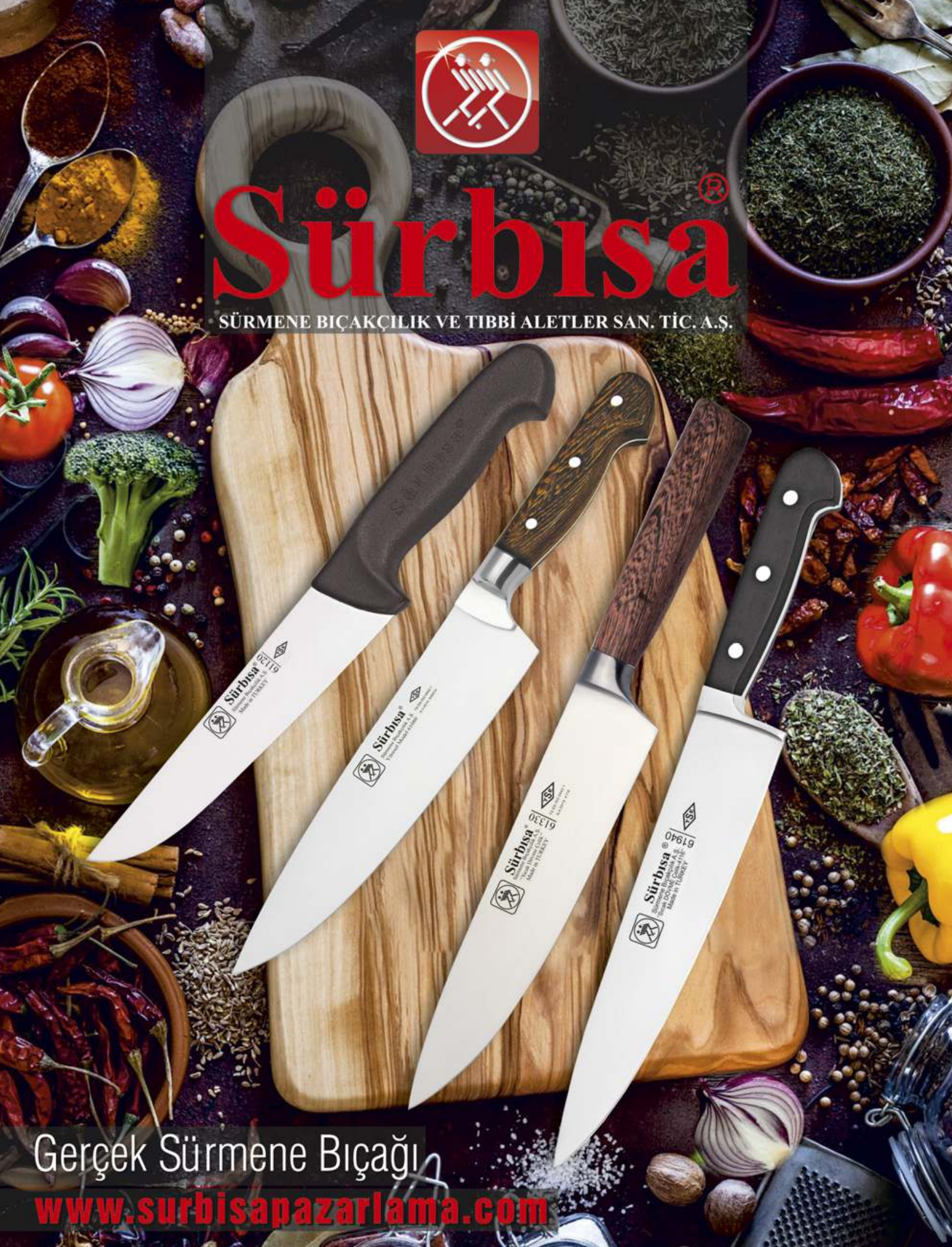
Cevizli, narlı, kinoalı ve hellim peynirli bebek ıspanak salatası

4 KİŞİLİK

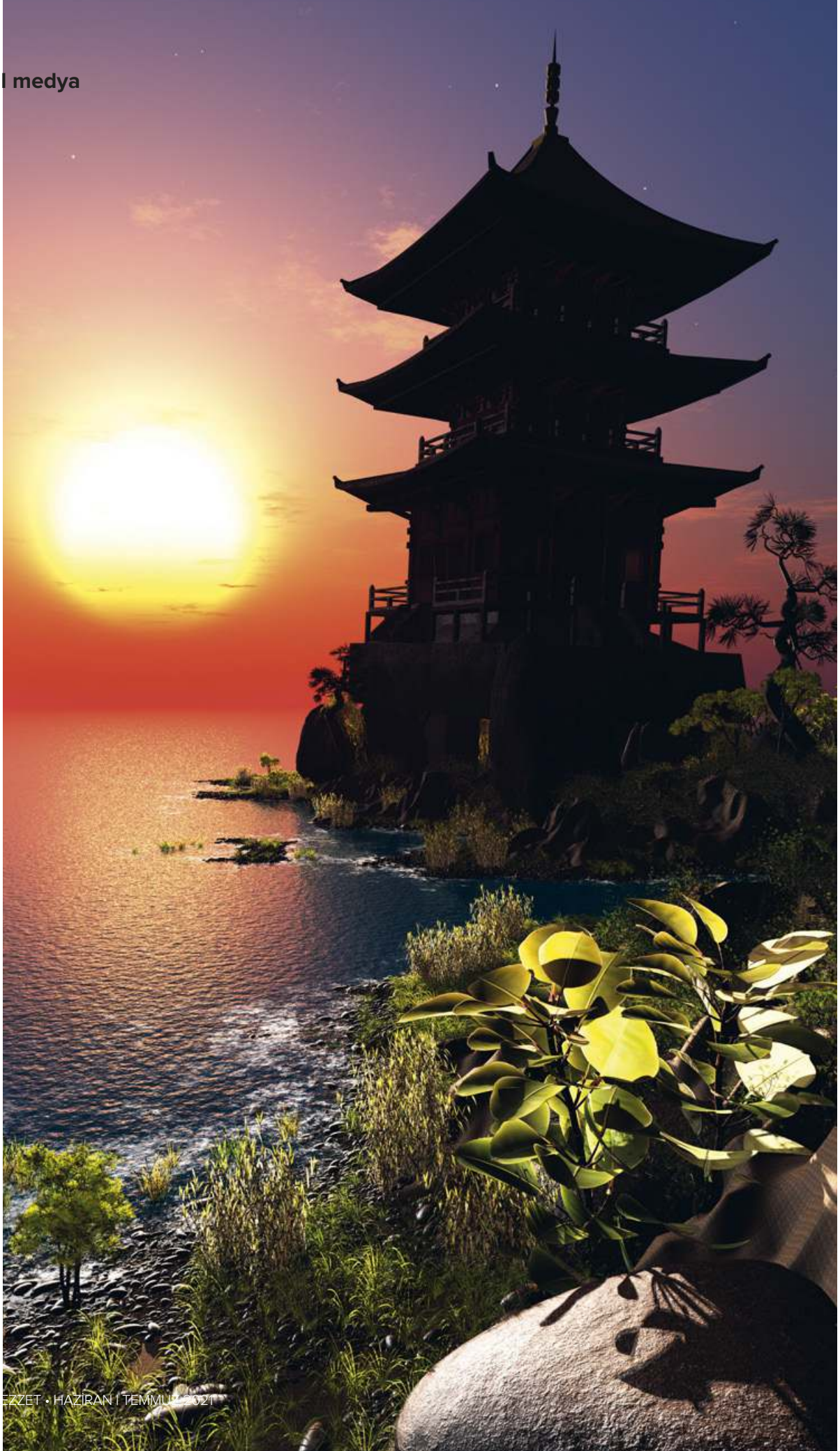
- **150 g bebek ıspanak**
- **1 su bardağı California cevizi (Kavrulmuş ve elle parçalanmış)**
- **1/2 çay bardağı kırmızı kinoa (Haşlanmış)**
- **1 adet salatalık (İnce dilimlenmiş)**
- **4 dilim hellim peyniri**
- **1/2 adet nar (Taneleri ayrılmış)**
- **Birkaç dal dereotu (İri doğranmış)**
- **3 çorba kaşığı nar ekşisi**
- **2 çorba kaşığı balsamik sirke**
- **1/4 su bardağı zeytinyağı**
- **Tuz**

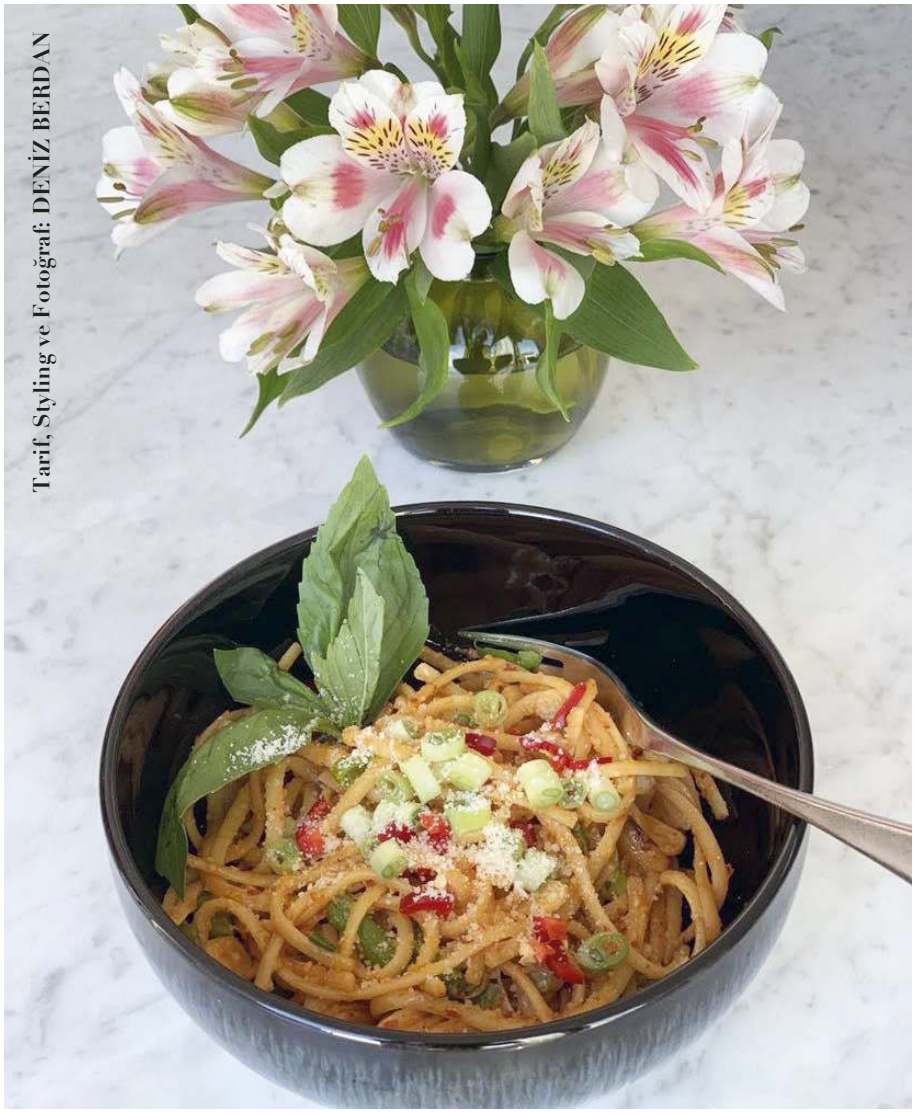
1 Balsamik sirke, nar ekşisi, zeytinyağı ve bir tutam tuzu bir kaseye alarak el blenderi ile karıştırın.
2 Hellim peynirlerini ızgara tavada pişirin.
3 Bebek ıspanak, dereotu ve salatalığı bir kasede harmanlayın ve hazırladığınız sosu ilave ederek karıştırdıktan sonra servis tabağına alın. Üzerine kinoayı ekleyin ve nar taneleri ile cevizi serpiştirin. Hellim peynirleriyle tamamlayıp bekletmeden servis edin.




Sürbısa®
SÜRMENE BIÇAKÇILIK VE TIBBİ ALETLER SAN. TİC. A.Ş.
Gerçek Sürmene Bıçağı
www.surbisapazarlama.com

UZAK DOĞU ZİYAFETİ





Tarif, Styling ve Fotoğraf: DENİZ BERDAN

Fusion makarna erişte

4 KİŞİLİK

- **1 paket spagetti veya linguine makarna**
- **15 + 3 diş sarımsak (İnce doğranmış)**
- **2 yemek kaşığı tereyağı**
- **4 yemek kaşığı sızma zeytinyağı**
- **1 tatlı kaşığı pul biber**
- **3 yemek kaşığı soya sosu**
- **3 yemek kaşığı istiridye sosu**
- **4 yemek kaşığı parmesan peyniri (İnce rendelenmiş + servis için ekstra)**
- **4-5 dal taze soğan (İnce doğranmış)**

1 Makarnayı aldente haşlayın ve büyük bir fincan haşlama suyundan ayırdıktan sonra süzün.
2 15 diş sarımsağı altın rengi alana kadar bir tavada zeytinyağı ile kızartın ve kenara alarak yağını süzün. (Süzdüğünüz yağı soğutun ve daha sonra salatalarda kullanmak üzere saklayın. Mükemmel bir lezzet)
3 Tereyağını tavaya alın ve 3 diş sarımsak ile pul biberi ekleyerek orta-kısık ateşte 2 dakika çevirin. Sonra sırası ile soya sosu, istiridye sosu, kızarmış sarımsak, makarna, parmesan peyniri ve ayırdığınız haşlama suyunu ilave ederek karıştırın ve 3 dakika daha pişirin.
4 Ocaktan aldıktan sonra üzerine parmesan peyniri ve taze soğanı serperek sıcak servis edin.



DENİZ BERDAN

Çin,Japonya, GüneyKore, Tayland…Vedaha fazlası var elbette. Uzak Doğu olarak adlandırılan bu ülkelerin mutfakları, tatları ve farklı reçeteleriyle bugün dünyanın en sevilen lezzet diyarlarının başında geliyor. Bu sayıda Uzak Doğu'ya yapacağımız lezzet ziyafetindeki rehberimiz ise çok yönlü bir isim; Sevgili Deniz Berdan.



Fırında Asian tavuklu pilav

4 KİŞİLİK

- **8 parça kemiksiz tavuk but**
- **2 su bardağı yasemin pirinci**
- **3 yemek kaşığı tatlı biber sosu (+ 2.pişirme için 2 yemek kaşığı ekstra)**
- **2 yemek kaşığı esmer şeker**
- **3 yemek kaşığı soya sosu**
- **4 diş sarımsak (İnce rendelenmiş)**
- **1.5 su bardağı tavuk suyu**
- **1 adet kırmızı soğan (İri doğranmış)**
- **2 yemek kaşığı zeytinyağı**

SERVİS İÇİN
- **Kızarmış soğan**
- **Taze kişniş (İnce kıyılmış)**

1 Sosları ve esmer şekeri bir kasede karıştırdıktan sonra fırın kabına aldığınız tavuk butlarının üzerine dökün. Daha sonra pirinç, sarımsak ile tavuk suyunu da ilave edin ve soğanı ekleyin. Üzerine zeytinyağı gezdirdikten sonra folyo ile kapatın ve önceden ısıtılmış 200 derece sıcaklıkta ve alt-üst ayardaki fırında 1 saat pişirin.
2 Sürenin sonunda fırından alarak folyoyu çıkarın ve bir fırça yardımıyla ikinci pişirme için ayırdığınız tatlı biber sosunu tavukların üzerine sürerek 220 derece sıcaklıktaki fırında 30 dakika daha pişirin.
3 Fırından alın ve üzerine kızarmış soğan ile taze kişnişi serptikten sonra sıcak servis edin.



ÇOK HIZLI VE ÇOK KOLAY

Ramennoodle

4 KİŞİLİK

- **2 paket ramen noodle (Kıvırcık olanlar)**
- **500 g kıyma**
- **1 adet kuru soğan (İnce doğranmış)**
- **4 diş sarımsak (İnce kıyılmış)**
- **2 yemek kaşığı tereyağı**
- **2 yemek kaşığı dark soya sos**
- **2 yemek kaşığı beyaz şarap**
- **2 yemek kaşığı istiridye sosu**
- **2 yemek kaşığı Hoisin sosu**
- **1 su bardağı su**
- **200 g soya filizi**
- **4-5 dal taze soğan (İnce doğranmış)**
- **Susam**

1 Soslar ile beyaz şarabı bir kasede karıştırın.
2 Bir tavaya tereyağını alın ve soğan ile sarımsağı ilave ederek 1-2 dakika çevirin. Daha sonra kıymayı ekleyin ve pişene kadar 5-7 dakika kavurun. Hazırladığınız sos karışımını ilave edin ve karamelize olana kadar 1-2 dakika karıştırın.
3 Tavaya noodle'ı ekleyin ve 1 dakika beklettikten sonra çevirin. Diğer yüzünü de 30 saniye bekletin ve karıştırın. (Noodle'ın pişme süresi markasına göre değişmektedir.) Son olarak soya filizini ekleyerek ocaktan alın.
4 Taze soğan ve susam serperek sıcak servis edin.



Thai marul sarma (Larb gai)

4 KİŞİLİK

- **500 g tavuk veya hindi kıyma**
- **2 çay kaşığı mısır nişastası**
- **3 yemek kaşığı su**
- **2.5 yemek kaşığı limon suyu (1 misket limonu)**
- **2 yemek kaşığı balık sosu**
- **2 çay kaşığı esmer şeker**
- **2 yemek kaşığı ayçiçek yağı**
- **1 yemek kaşığı taze zencefil (Rendelenmiş veya çok ince doğranmış)**
- **3-4 diş sarımsak (İri kıyılmış)**
- **1 adet limon otu sapı (Beyaz ve çok soluk yeşil kısım, ince doğranmış veya misket limonu zesti)**
- **2 adet acı sivri biber**
- **1/2 kırmızı soğan**
- **1 fincan kişniş + süslemek için ekstra**
- **1/2 demet nane yaprağı + garnitür için ekstra**

SERVİS İÇİN
- **3 yemek kaşığı kavrulmuş tuzsuz fıstık (İsteğe bağlı)**
- **6-8 adet küçük/ orta boy marul yaprağı**
- **Ekstra limon dilimleri**
- **Kırmızı biber**

1 Bir kasede mısır nişastası, misket limon suyu, balık sosu, esmer şeker ve suyu karıştırın.
2 Wok tavaya ayçiçek yağı, zencefil ile sarımsağı ekleyerek 3-4 dakika soteleyin. Limon otu veya lime zesti ilave ettikten sonra kıymayı ekleyin ve pişene kadar kavurun. Sosu ekleyin ve 1 dakika sonra taze biberi ve kırmızı soğanı ilave ederek 2 dakika daha kavurun. Kişniş ile taze naneyi ilave edin ve bir dakika sonra ocaktan alın.
3 Marullara kıymalı karışımı paylaştırın ve üzerine yer fıstığı serpin. Limon dilimleri ve arzu ederseniz yanında haşlanmış pirinç ile servis edin.

DENİZ'İN NOTU

Bir Güney Doğu Asya yemeği olan Larb gai; taze aromatik bitkiler ve maruldan gelen taze gevreklik ile tatlı, tuzlu ve ekşinin mükemmel dengesini içeren bir tariftir ve bağımlılık yapar!



Tavuk katsu curry

4 KİŞİLİK

- **1 paket tavuk but**
- **1 adet kuru soğan (İnce doğranmış)**
- **2 diş sarımsak (Ezilmiş)**
- **2 adet defne yaprağı**
- **1 çay kaşığı garam masala**
- **400 ml Hindistan cevizi sütü**
- **1 yemek kaşığı köri tozu**
- **1 çay kaşığı toz kırmızı biber**
- **1 çay kaşığı zerdeçal**
- **1 çay kaşığı mısır unu (2 yemek kaşığı su ile açılmış)**
- **500 ml tavuk suyu**
- **1 çay kaşığı esmer şeker**
- **2 yemek kaşığı soya sosu**
- **2 yemek kaşığı ayçiçek yağı**
- **100 g sade un (bir tutam tuz + bir tutam şeker ilave edilmiş)**
- **2 adet yumurta (Çırpılmış)**
- **200 g panko**

KIZARTMAK İÇİN
- **Ayçiçek yağı**

1 Wok veya derin bir tavaya ayçiçek yağını ekleyin ve soğanı 3 dakika çevirdikten sonra baharatları ve esmer şekeri ilave edin. Hindistan cevizi sütü ile soya sosunu ekleyerek kısık ateşte 5 dakika daha pişirin. Sürenin sonunda tavuk suyunu ilave edin ve kaynayana kadar 10 dakika pişirin. Defne yaprağını aldıktan sonra tüm malzemeyi bir robottan geçirin ve hazırladığınız mısır unu ile kıvam verin.
2 Tavuk butlarını ayrı ayrı kaplara aldığınız un, yumurta ve pankoya sırasıyla bulayıp ayçiçek yağında kızartın.
3 Servis tabağına önce hazırladığınız sosu daha sonra da tavuk butlarını yerleştirin ve sosu ekleyin. Arzuya bağlı olarak sade pilav ile servis edin.

7 GÜN 7 TARİF

Türk mutfağının vazgeçilmezi, sağlıklı soğuk lezzetlerin başında gelen zeytinyağlılar özellikle yaz sofralarının baştacıdır. İşte size her güne özel 7 farklı tarif.



Tarifler ve yapım: HÜLYA ÇAKIR

Yapım asistanı: FEHİRE MISIRLI

Fotoğraflar: ÖZGÜR BAKIR



HAFTALIK MENÜ

PAZARTESİ	Deniz börülceli enginar
SALI	Barbunyalı taze fasulye
ÇARŞAMBA	Zeytinyağlı türlü
PERŞEMBE	Kabak sıyırma
CUMA	Zeytinyağlı taze bakla
CUMARTESİ	Zeytinyağlı pazı sarması
PAZAR	Patlıcan çığırtma

PAZARTESİ

Deniz börülceli enginar

4 KİŞİLİK

- **4 adet enginar**
- **4 adet kuşkonmaz (Temizlenmiş ve iri doğranmış)**
- **1 adet limonun suyu**
- **1 çay kaşığı toz zerdeçal**
- **3 yemek kaşığı zeytinyağı**
- **1 adet havuç (Jülyen doğranmış)**
- **1 adet küçük boy patates (Jülyen doğranmış)**
- **3-4 sap taze soğan (İnce doğranmış)**
- **2 diş sarımsak (İnce doğranmış)**
- **Tuz - Karabiber**

1 Geniş bir tencereye su ve limon suyunu koyun, zerdeçalı ekleyip karıştırın. Enginarları ilave edin ve yumuşayıncaya kadar haşlayın.
2 Bir tavaya zeytinyağını dökün ve enginar hariç tüm sebzeleri ekleyip yumuşayana kadar soteleyin. Taze soğan ve sarımsağı ilave edip birkaç dakika daha sotelemeye devam edin. Tuz ve karabiber ile tatlandırıp karıştırın ve ocaktan alın.
3 Haşladığınız enginarları servis tabağına dizin ve içine hazırladığınız harcı paylaştırın. Üzerine hafif zeytinyağı gezdirin ve soğuk olarak servis edin.



SALI
Barbunyalı taze fasulye

4-6 KİŞİLİK

- 500 g barbunya
- 500 g taze çalı fasulye (İnce verev doğranmış)
- 1 adet soğan (Yemeklik doğranmış)
- 1 adet havuç (Tavla zarı büyüklüğünde doğranmış)
- 2 adet domates (Kabukları soyulmuş ve küp şeklinde doğranmış)
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 2 adet sarımsak (İri doğranmış)
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2,5 su bardağı sıcak su
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 2-3 dal maydanoz (İnce kıyılmış)

1 Barbunyayı ayıkladıktan sonra ılık su ile birlikte kara suyu çıkana kadar hafif diri kalacak şekilde haşlayın ve süzün.
2 Zeytinyağını bir tencere alın ve soğan ile havucu ekleyerek kavurun. Soğan pembeleşince sarımsağı ilave edin ve birlikte kavurun. Ardından salçayı ilave edin ve birkaç dakika daha kavurduktan sonra domatesi ekleyin. Taze fasulyeyi de ekleyerek 7-8 dakika kadar soteledikten sonra barbunyayı ilave edin ve üzerini geçecek kadar sıcak su koyarak kısık ateşte sebzeler yumuşayana kadar pişirin. Ocaktan alın ve tencerenin kapağını açmadan soğumaya bırakın.
3 Soğuduktan sonra servis tabağına aktarıp üzerine maydanoz serperek servis edin.

ÇARŞAMBA
Zeytinyağlı türlü

4 KİŞİLİK

- 1 adet patlıcan (Halka dilimlenmiş)
- 2 adet kabak (Halka dilimlenmiş)
- 1 adet patates (Halka dilimlenmiş)
- 2 adet domates (Rendelenmiş)
- 1 adet soğan (Yarım ay şeklinde doğranmış)
- 2 adet kırmızı kapya biber (Halka dilimlenmiş)
- 2 diş sarımsak (İnce kıyılmış)
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2-3 dal maydanoz (İnce kıyılmış)

1 Yayvan bir tencereye zeytinyağını koyup ısıtın ve soğanları ekleyip hafif renk alıncaya kadar kavurun. Ardından sarımsağı ekleyin ve tüm sebzeleri tencereye sırayla dizin. Üzerine domatesi yaydıktan sonra tuz ve karabiber ile tatlandırıp tüm sebzeler yumuşayana kadar kısık ateşte pişirin. Ocaktan alın ve kapağı kapalı olarak soğuyana kadar bekletin.
2 Soğuduktan sonra servis tabağına alın ve üzerine maydanoz serpin.



MiGROS
Kadın Akademisi

Migros Kadın Akademisi Başladı!

Hedef 1 Milyon Kadın!

Eğitimlerimiz

- İYİ TARIM
- PROFESYONEL HAYAT
- SAĞLIK
- KİŞİSEL FARKINDALIK
- AİLE



MiGROS TV

Detaylı bilgi için
migrostv.migros.com.tr/kadin-akademisi
adresini ziyaret edebilirsiniz.



PERŞEMBE
Kabak sıyırma

4 KİŞİLİK

- 1 kg Girit kabağı
- 2 orta boy kuru soğan (Piyazlık doğranmış)
- 1/2 çay bardağı pirinç
- 1 adet limon
- 2 adet kesme şeker
- Birkaç dal dereotu (Doğranmış)
- Zeytinyağı
- Tuz
- 1 çay bardağı sıcak su (gerekirse biraz daha arttırılabilir)

1 Kabakların kabuklarını soymadan yıkayın ve soyma aletiyle boylamasına ince dilimleyin.
2 Soğanı uygun bir tencerede zeytinyağı ile birlikte şeffaflaşana kadar soteleyin. Ardından kabakları tencereye ekleyin ve limonu kabakların üzerine sıkıp, pirinci ilave edin. Daha sonra tuz ve toz şeker serperek karıştırın. Kapağı kapalı olarak, kısık ateşte pirinç ve kabak yumuşayana kadar pişirin. Pişerken suyunu kontrol edin, gerekirse çok az daha sıcak su ilave edin. Pişen yemeği ocaktan alın ve içine dereotunu ilave ederek karıştırdıktan sonra ılınmaya bırakın.
3 Kabak sıyırmayı servis tabağına alarak ılık veya soğuk servis edin.

CUMA

Zeytinyağlı taze bakla

4 KİŞİLİK

- **500 g taze bakla**
- **1 adet limonun suyu**
- **1 yemek kaşığı un**
- **1 adet kuru soğan (Yemeklik doğranmış)**
- **2 diş sarımsak (İnce doğranmış)**
- **1 tatlı kaşığı toz şeker**
- **2 adet domates (Rendelenmiş)**
- **1 su bardağı sıcak su**
- **1/2 çay bardağı zeytinyağı**
- **2-3 dal dereotu (İnce kıyılmış)**

1 Baklaları iyice yıkayıp ayıklayın ve dilediğiniz uzunlukta kesip kararmamaları için limonlu suda bekletin.

2 Soğanı zeytinyağında pembeleşinceye kadar soteledikten sonra sarımsağı da ekleyip karıştırın. Baklaları süzüp ilave edin ve üzerine unu serpin. Ardından domates ile sıcak suyu ekleyerek kısık ateşte pişirmeye başlayın. Tuz, toz şeker ve limon suyunu de ilave edip baklalar yumuşayana kadar pişirin. Sonra ocaktan alın ve kapağını açmadan soğutun.

3 Soğuduktan sonra servis tabağına aktarın ve üzerine dereotunu serperek servis edin.





NOT
Nar ekşisi yerine sumak ekşisi kullanabilir, arzu ettiğiniz kuru ve taze baharatları iç harca ekleyebilirsiniz. Sarmaların üzerine arzuya göre limon dilimleri yerleştirebilirsiniz.

CUMARTESİ
Zeytinyağlı pazı sarması

4-6 KİŞİLİK

- **2 demet pazı**
- **2 adet büyük boy kuru soğan (Yemeklik doğranmış)**
- **2 diş sarımsak (Yemeklik doğranmış)**
- **6 yemek kaşığı zeytinyağı**
- **2 adet orta boy domates (İnce rendelenmiş)**
- **1 tatlı kaşığı domates salçası**
- **1 su bardağı pilavlık bulgur**
- **3/4 su bardağı pirinç**
- **1 su bardağı sıcak su**
- **3 yemek kaşığı nar ekşisi**
- **1/4 demet maydanoz (Çok ince kıyılmış)**
- **1/2 tatlı kaşığı kuru nane**
- **1/2 tatlı kaşığı toz şeker**
- **1/2 tatlı kaşığı sumak**
- **1 çay kaşığı tuz**
- **1/2 çay kaşığı tane karabiber (Taze çekilmiş)**

SOSU İÇİN
- **2 su bardağı sıcak su**
- **1/2 tatlı kaşığı biber salçası**
- **1/4 çay bardağı zeytinyağı**
- **1/2 adet limonun suyu (Taze sıkılmış)**
- **1/2 çay kaşığı tuz**

1 Bol suda yıkadığınız pazı yapraklarının sap kısımlarını kesin. Yırtık olan yaprakları ayırıp sap kısımlarıyla birlikte pişirme tenceresinin tabanına yayın.
Pazı yapraklarını kaynar suya batırıp 1 dakika kadar bekletip hemen çıkarın ve buzlu suya atın. Daha sonra pazı yapraklarını çıkarıp suyunu iyice süzün.
2 Pirinç ve pilavlık bulguru yıkayıp süzün. Zeytinyağını geniş bir pilav tenceresine alın, soğan ve sarımsağı hafif bir renk alana kadar soteleyin. Domates ve toz şekeri ekleyip domates suyunu çekene kadar kavurduktan sonra domates salçasını ekleyip karıştırın. Yıkanmış pirinç ve bulguru, nar ekşisi, sumak, kuru nane, tuz ve tane karabiberi ilave edin. Az miktarda sıcak su ekleyin. Dolma harcını, kapağı kapalı tencerede ve kısık ateşte pirinç hafif diri kalacak şekilde pişirin. Ocaktan aldığınız dolma harcına maydanozu ilave edip ılınması için bekletin.
3 Büyüklüklerine göre en fazla iki eşit parçaya böldüğünüz pazı yapraklarını tezgah üzerine alın. Üstte kalan damar kısımlarını keskin bir bıçak yardımıyla alın ya da ezerek yumuşatın. Yaprakların orta kısımlarına hazırladığınız iç harçtan bir yemek kaşığı kadar koyup çok sıkı olmayacak şekilde sarın. Aynı işlemi iç harç bitene kadar tüm yapraklara uygulayın ve tencereye dizin.
4 Sosu için; biber salçası, zeytinyağı, limon suyu ve tuzu sıcak suyla karıştırın. Hazırladığınız dolmaların hizasına gelecek şekilde tencereye aktarın. Ağırlık yapması ve sarmaların pişerken açılmaması için geniş bir servis tabağını üzerlerine kapatın. Kapağı kapalı tencerede, kısık ateşte, kontrollü olarak 25-30 dakika kadar pişirin ve kapağını açmadan soğutun. Daha sonra servis tabağına dizin ve iyice soğuduktan sonra servis edin.

BILTUR
CATERING

Türkiye genelinde yer alan
6 merkez ve 29 yerinde üretim mutfağımızla
lezzet üretmeye devam ediyoruz.



İSTANBUL MERKEZ DUDULLU
Dudullu Organize Sanayi Bölgesi 4. Cadde No.:5 Dudullu – Ümraniye

İSTANBUL KIRAÇ - GEBZE ŞEKERPINAR - ANKARA OSTİM
İZMİR KEMALPAŞA - MERSİN TARSUS

444 99 03 www.bilturcatering.com



PAZAR
Patlıcan çığırtma

4 KİŞİLİK

- **5 adet patlıcan**
- **3 diş sarımsak (İnce kıyılmış)**
- **4 adet yeşil biber**
- **6 adet orta boy domates (Kabukları soyulmuş ve küp doğranmış)**
- **1,5 su bardağı zeytinyağı**
- **1 çay kaşığı tuz**
- **1/2 çay kaşığı karabiber**

1 Patlıcanları yıkayın ve alacalı olarak soyun. Ardından ince uzun bir şekilde kesin.
2 Bir kaseye su ve tuz koyun. İçerisine patlıcanları alın ve 10-15 dakika bekletin.
3 Biberleri ortadan ikiye keserek çekirdeklerini çıkarın. Patlıcanları sudan alıp kurulayın.
4 Zeytinyağını bir tavada ısıtın ve önce patlıcan sonra biberi kızartın. Kızartma işlemi bitince tavadaki fazla yağı boşaltın. (Ama birazını pişim işlemi için ayırın). Patlıcan ve biberi tekrar tavaya alın. Üzerine domates ve sarımsağı ilave edin. Tuz ve karabiber ile tatlandırdıktan sonra kısık ateşte domates yumuşayana kadar yaklaşık 25-30 dakika kadar pişirin ve soğuduktan sonra servis edin.


GEZ, ÇEK, PAYLAŞ!
Dünyaca ünlü Museum of Selfies
ABD'den sonra ilk kez Trump AVM'de!
ÇOK YAKINDA!
Museum of
Selfies
TRUMP
ALIŞVERİŞ MERKEZİ
www.trumpalisverismerkezi.com



Bademli dondurma dolgulu çikolatalı sandviçler

12 KİŞİLİK

BADEMLİ DONDURMALAR İÇİN
- **50 g tereyağı**
- **165 g esmer şeker**
- **430 ml krema**
- **250 ml süt**
- **1 çubuk vanilya (Uzunlamasına kesin)**
- **6 adet yumurta sarısı**
- **120 g badem (Çekilmiş)**
- **2 çay kaşığı kakao**

ÇİKOLATALI SANDVİÇ BİSKÜVİLER İÇİN
- **150 g yumuşak tereyağı**
- **220 g esmer şeker**
- **150 g un**
- **75 g kekun**
- **35 g kakao**
- **1 adet yumurta sarısı**
- **1 çay kaşığı vanilya aroması**
- **2 yemek kaşığı soğuk su**

1 Tereyağı ve esmer şekeri ocağa alın. Tereyağı eriyip şekerle iyice karışana kadar ısıtın. Krema, süt ve çubuk vanilyayı da ekleyip karıştırarak pişirin. Oda sıcaklığında ılınmasını bekleyin.
2 Yumurta sarılarını ekleyip çırpın, tekrar tencereye alıp koyu bir kıvam elde edene kadar karıştırın, kaynamadan önce ocaktan alın.
3 Vanilya çubuğunu çıkararak karışımı orta boy bir kap içine alın, bir süre oda sıcaklığında soğumaya bırakın, daha sonra streç filmle kaplayarak buzdolabında soğutun.
4 Buzdolabından çıkarın bademleri ekleyin. Hazırlamak istediğiniz sandviç kalınlığında olacak şekilde bir kalıba dondurmanızı dökün. 3 saat veya bütün gece dondurun.
5 Çikolatalı bisküvilerinizi hazırlayın.
6 Bisküvileri ve dondurmayı üçgen keserek sandviç yapın. 15 dakika buzlukta bekletin. Kakao serperek servis edin.

ÇİKOLATALI BİSKÜVİLERİN HAZIRLANIŞI

1 Önce tereyağı, şeker ve unu bir kapta karıştırın. Daha sonra yumurta sarısı, vanilya aroması ve suyu ekleyerek yoğurun.
2 Streç filme sarıp buzdolabında 30 dakika bekletin. Çıkardıktan sonra iki pişirme kağıdı arasına koyup 4 mm kalınlığında açıp 24 üçgen kesin. 30 dakika daha buzdolabında bekletin.
3 Fırını önceden 160 derecede ısıtın. Bisküvileri yaklaşık 12 dakika hafif çıtır olana kadar pişirin. Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

ÇİKOLATA RÜYASI



Bir kakaonun çekirdeğinden çıkan eşsiz lezzet çikolata; dünya mutfaklarının favori yiyeceklerinden biri. Siz de bu eşsiz lezzetten harikalar yaratabilirsiniz.

DEĞERLİ BİR MÜCEVHER GİBİ

Çikolatanın serüveni bir ağaçta büyüyen kakaonun göbeğinde başlıyor. Kocaman bir kakaonun çekirdekleri toplanıyor, kavruluyor, işleniyor ve yemeye doyamadığımız çikolataya dönüşüyor. Tıpkı diğer meyveler gibi kakaonun da çeşitleri var. Üretici hangi çikolatayı üretmek isterse o kakaoyu bulup eşsiz dönüşümü başlatıyor. Bazı çikolatalar arasındaki fiyat farkını oluşturan da kakaonun kalitesi. Tıpkı değerli bir mücevher gibi bazı kakaolar sayıca az ve çok değerli. Pahalı bir çikolata yediğinizde bilin ki o çikolata çok değerli bir kakaonun kucağından çıkıp tüm lezzetiyle size gelmiş. Kararında yediğimiz sürece çikolatayı hayatımızda hep tutabiliriz.

Yapım ve styling: Lezzet MutfakStudio
Fotoğraflar: SEZER ALÇINKAYA



CREME ANGLAISE SOSUNUN HAZIRLANIŞI

Küçük bir tencerede krema ve sütü kaynamaya başlayana kadar ısıtın. Yumurta sarısı, şeker ve vanilyayı bir kapta iyice çırpın. Krema ve süt karışımı ile birleştirerek bir süre tahta kaşıkla karıştırarak ısıtın. Tahta kaşığı kaplamaya başlayınca ocaktan alın.

Çikolatalı creme anglaise soslu muffin

8 KİŞİLİK

- **200 g bitter çikolata (% 70 kakao)**
- **200 g tereyağı**
- **4 adet yumurta**
- **3 adet yumurta sarısı**
- **220 g esmer şeker**
- **75 g un**
- **125 g kavrulmuş fındık**
- **2 çay kaşığı kakao**

CREME ANGLAISE SOSU
- **250 ml süt**
- **125 ml krema**
- **6 adet yumurta sarısı**
- **75 g pudra şekeri**
- **1 çay kaşığı vanilya aroması**

1 Fırını önceden 180 derecede ısıtın. Muffin kalıplarınızın içlerini yağlayın.
2 Çikolata ve tereyağını benmari usulü eritin.
3 Yumurta, yumurta sarısı ve şekeri iyice çırpın. Üzerine unu eleyip fındıkları da ekleyin. Daha sonra benmari usulü hazırladığınız çikolatayı yavaşça ekleyip muffin kalıplarınıza dökün. Yaklaşık 25 dakika pişirin.
4 Bir yandan creme anglaise sosunuzu hazırlayın.
5 Fırından çıkardığınız pudinglerinizi bıçakla yavaşça kalıptan ayırın. Kakao tozu serpip ılık creme anglaise ile servis edin.

wow-Fi

Ücretsiz, kesintisiz, hızlı internet sana iyi gelir!



Wispotter Trump AVM
0850 277 92 92

Trump AVM sana iyi gelir!

Mecidiyeköy / Şişli | 0 212 348 78 67 /TrumpAVM

TRUMP
ALIŞVERİŞ MERKEZİ



Cevizli şekerlemeli çikolatalı tart

8 KİŞİLİK

HAMURU İÇİN
- **200 g elenmiş un**
- **1 yemek kaşığı pudra şekeri**
- **150 g tereyağı**
- **1 adet yumurta sarısı**
- **1 yemek kaşığı soğuk su**

ÇİKOLATA DOLGUSU İÇİN
- **150 g iri kıyılmış bitter çikolata (% 70 kakao)**
- **60 g tereyağı**
- **60 ml krema**
- **2 adet yumurta**
- **1 adet yumurta sarısı**
- **75 g pudra şekeri**

CEVİZLİ ŞEKERLEME İÇİN
- **100 g ceviz**
- **220 g toz şeker**

1 Unu ve pudra şekerini geniş bir kaba eleyin. Tereyağı, yumurta sarısı ve yeterince suyu da ekleyip karıştırın. Hazırladığınız hamuru unlanmış yüzeye koyup yumuşayana kadar yoğurun. Yuvarlak kalıba koyup düzleştirin, streç filmle kaplayıp 30 dakika buzdolabında bekletin.
2 Hamuru pişirme kağıtlarının arasına koyun. 22 cm tart kalıbına alarak 30 dakika daha buzdolabında bekletin. Bu arada çikolata dolgusunu hazırlayın.
3 Fırını 180 derecede ısıtın. Kalıbı fırına koyun. 10 dakika rengi sararana kadar pişirin. Çikolata dolgusunu da doldurup 15 dakika daha pişirin. Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.
4 Ceviz şekerlemesini hazırlayın. Servis etmeden önce üzerine serpin.

ÇİKOLATA DOLGUSU

1 Çikolata, tereyağı ve kremayı bir tencerede kısık ateşte pişirin.
2 Yumurtaları, yumurta sarısını ve şekeri iyice çırpın. Daha sonra çikolata karışımı ile karıştırın.

CEVİZ ŞEKERLEMESİ

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serip üzerine cevizleri serpin. Şekeri küçük bir tencerede kısık ateşte karamelize olana kadar pişirin. Hızlıca ocaktan alıp cevizlerin üzerine dökün. Soğumaya bırakın. Bıçakla kırarak parçalayın.



PORTAKAL SALATASI

- 3 orta boy portakal
- 1 yemek kaşığı bal

Portakalı ayıklayın (Beyaz lifleri de kalmasın), dilimlerine ayırıp bir kap içine koyun. Suyunu sıkın ve bal ekleyin.

Portakal salatasıyla çikolatalı parfe

8 KİŞİLİK

- 150 g pudra şekeri
- 160 ml su
- 200 g bitter çikolata (% 70 kakao)
- 5 adet yumurta sarısı
- 300 ml krema
- 185 g mascarpone peyniri
- 1 yemek kaşığı konyak
- 80 g file badem
- 2 çay kaşığı kakao

1 Parfe hazırlayacağınız baton kalıbı yağlı kağıt ile kaplayın
2 Su ve pudra şekerini orta ateşte karıştırarak ısıtın. Kapağı açık şekilde 3 dakika kaynamaya bırakıp ocaktan alın. Çikolataları ekleyerek iyice eriyene kadar karıştırın.
3 Yumurta sarılarını mikserle iyice kabarana kadar çırpın. Yavaş yavaş çikolata sosunuza ekleyin. Karıştırarak soğutun.
4 Krema ve mascarpone peynirini mikserle iyice çırpın. Konyak ve bademin yarısını ekleyin. Karışımı kalıba dökerek üzerini kapatın. Buzlukta bir gece bekletin.
5 Portakal salatasını hazırlayın.
6 Kalıbı ters çevirerek parfeyi tabağa çıkartın. Toz kakao ve bademle üzerini süsleyin. Portakal dilimleri ile servis edin.

ÇITIR ÇITIR YAZ TURŞULARI



ÖNEMLİ NOT

1. Taze sebzeler seçin. Ezik besinlerden kaçının.
2. Kabı ve besinleri çok iyi temizleyin.
3. Mutlaka cam kavanoz kullanın. Kullandığınız kavanozun kapağı kesinlikle yeni olmalıdır.

Sofraların lezzetli ve en geleneksel tamamlayıcılarından biri olan turşular bağışıklık sistemimiz için de şahane bir takviyedir. Eskiden kışları tüketilirken şimdi her mevsim bizimle. İşte Lezzet Mutfağı'ndan yapımı kolay yaz turşuları.

Tarifler ve Yapım: HÜLYA ÇAKIR
Yapım asistanı: FEHİRE MISIRLI
Fotoğraflar: ÖZGÜR BAKIR

Taze bamya turşusu

- 1 kg taze bamya (uzun)
- 4-5 çay bardağı sirke
- 10 çay bardağı kaynar su
- 1 adet limon
- 5-6 dal maydanoz
- 5-6 dal dereotu
- 7-8 diş sarımsak
- 3 adet taze acı biber
- 3-4 yemek kaşığı tuz

1 Sarımsakları ayıklayıp ortadan ikiye bölün ve kavanozun dibine bir kaç tane koyun. Bamyaları yıkayıp cam kavanoza yerleştirin. Aralarına maydanoz, dereotu, acı biber ve sarımsak koyun. **2** Diğer bir kapta kalan malzemeleri su ile karıştırın ve bamyaların üzerine gezdirin. Kavanozun ağzını kapatın ve ters çevirip bir kaç saat bu şekilde bekletin. Daha sonra serin bir yerde yaklaşık 2 hafta muhafaza edin. **3** Bu süre sonunda turşuyu yiyebilirsiniz. Açtıktan sonra da buzdolabında saklayın.

Semizotu turşusu

- **1 kg semizotu**
- **1 baş sarımsak**
- **1 avuç süs biberi**
- **2 su bardağı üzüm sirkesi**
- **1 çay bardağı kaya tuzu**
- **2 yemek kaşığı toz şeker**
- **Aldığı kadar su**

1 Semizotunu yıkayın ve suyunu iyice süzün. Sarımsağı soyup tabana ve aralara gelecek şekilde semizotu ve biberlerle birlikte rastgele kavanoza doldurun. Suyu, toz şekeri, tuzu ve sirkeyi karıştırıp kavanozlara paylaştırın. Kavanozun ağzını kapatın ve ters çevirip bir kaç saat bu şekilde bekletin. Daha sonra serin bir yerde muhafaza edin.
2 3-4 gün sonra turşuyu yiyebilirsiniz. Açıktan sonra buzdolabında muhafaza edin.





Domates turşusu

- **3 kg yeşil domates**
- **1 baş sarımsak**
- **1çay bardağı cin biberi**
- **500 ml sirke**
- **3 yemek kaşığı kaya tuzu**
- **1 tatlı kaşığı limon tuzu**
- **Aldığı kadar su**

1 Domatesleri yıkadıktan sonra bir çatal yardımı ile birkaç yerinden delin. Turşu kavanozuna yerleştirin. Sarımsakları soyun, biberlerin de acısının çıkması için uçlarını kesin. Biber ve sarımsakları domateslerin üzerine ekleyin.
2 Sirkenin içine 2,5 avuç (1 karış kavanoza 1 avuç tuz) tuzu ve limon tuzunu eritin ve domateslerin üzerine dökün. Kalan kısmını da su ile doldurun. Turşu kavanozunu sıkıca kapatın ve güneş görmeyen yerde 3-4 hafta bekletin.
3 Turşuyu açtıktan sonra buzdolabında muhafaza edin.



Çilek turşusu

- **1 kg sert çilek**
- **1.5 su bardağı beyaz balzamik sirke**
- **1/4 su bardağı toz şeker**
- **2 yemek kaşığı salamura tuzu**
- **2/3 su bardağı su**

1 Çilekleri yıkayıp iyice süzdürün ve ısıya dayanıklı cam kavanozun içine koyun.
Küçük bir tencerede, toz şekeri ve tuzu suyla birlikte, eriyene kadar karıştırarak kaynatın. Kaynamış suyu çileklerin üzerine döküp soğumaya bırakın. Kavanozun kapağını kapatın ve 4-5 gün bekletin.
2 Turşuyu açtıktan sonra buzdolabında muhafaza edin.

Domatesli biber turşusu

- **1 kg domates**
- **500 g sivri biber**
- **2 baş sarımsak**
- **1 yemek kaşığı turşuluk tuz**
- **1 çay bardağı sirke**
- **1 çay bardağı zeytinyağı**

1 Domateslerin kabuklarını soyun ve küp küp doğrayın. Sivri biberleri de doğrayın. Sarımsakları soyup irice doğrayın. Tuzu da ilave edip bunları geniş bir kapta harmanlayın.
2 Malzemeleri 2 kavanoza paylaştırın. Her kavanoza 1/2 çay bardağı sirke ve 1/2 çay bardağı zeytinyağı koyup kapağını kapatın. Arada ters düz ederek buzdolabında muhafaza edin.
3 4 gün sonra turşuyu yiyebilirsiniz. Açtıktan sonra buzdolabında muhafaza edin.



Kaşık (Salata) turşusu

- **3 kg domates (Tercihen erik domates)**
- **1 kg salatalık**
- **1 kg kırmızı biber**
- **1 kg havuç**
- **1 bağ maydanoz**
- **1 bağ kereviz yaprağı**
- **1 baş sarımsak**
- **1 su bardağı sıvı yağ**
- **1 su bardağı elma sirkesi**
- **Yaklaşık 3 tatlı kaşığı tuz (damak tadınıza göre ayarlayabilirsiniz)**
- **Yeteri kadar kaynar su**

1 Bütün sebzeleri iyice yıkayıp, olabildiğince minik küpler halinde doğrayın ve büyük ve derin bir kaba alın. Maydanozları ince kıyıp sebzelere ilave ettikten sonra sıvı yağ, sirke ve tuzunu da ekleyip iyice karıştırın. Kabın üzerini kapatıp 1 saat süreyle bekletin.
2 Dinlenen turşuyu kavanozlara, üzerlerinde boşluk kalacak şekilde doldurup kereviz saplarını ilave edin. Kaynar suyu kavanozlara paylaştırın ve kapaklarını sıkıca kapatın. Bir tepsi içine kavanozları ters çevirerek yerleştirin ve birkaç saat beklettikten sonra buzdolabında muhafaza edin.
3 3-4 gün sonra turşuyu yiyebilirsiniz. Açtıktan sonra buzdolabında muhafaza edin.



Taze bakla turşusu

- **500-600 g körpe bakla**
- **3-4 diş sarımsak (İrice doğranmış)**
- **1/2 çay kaşığı hardal tohumu**
- **1/2 çay kaşığı kişniş tohumu**
- **1 adet defne yaprağı**
- **1 çorba kaşığı kaya tuzu**
- **1/4 su bardağı sirke**
- **3-4 dal dereotu**

1 Baklaları yıkayın ve varsa kılçıklarını alıp, tek lokmalık doğrayın. Bol suda 5 dakika kadar haşlayın ve süzerek soğuk sudan geçirin.
2 Yarım su bardağı içme suyunda kaya tuzunu eritin. İçine sirkeyi ekleyin. Steril edilmiş cam kavanozun en altına defne yaprağını yerleştirin. Üzerine bakla ve sarımsakları birlikte ekleyin. Üzerine hardal ve kişniş tohumlarını ardından tuzlu, sirkeli suyunu ekleyin. Kalan kısmı baklaların üzerini tamamen örtecek şekilde içme suyu ile tamamlayın. Üzerine dereotu yerleştirin, bıçakla kenarlarından bastırarak havasını alın. Kavanozun kapağını yarı aralık bırakarak bir iki gün oda sıcaklığında bekletin. Taşma varsa fazla suyunu alın ve kapağını sıkıca kapatın. Bir hafta sonra bakla turşusu yemek için hazır olacaktır.
3 Açtıktan sonra buzdolabında muhafaza edin.



Erik turşusu

- **500 g yeşil erik**
- **1 yemek kaşığı kaya tuzu**
- **1 tatlı kaşığı toz şeker**
- **1/2 çay kaşığı limon tuzu**
- **3-4 diş sarımsak**
- **1 çay bardağı sirke (Üzüm veya elma sirkesi)**
- **Kavanozu dolduracak kadar sıcak su**

1 Öncelikle erikleri iyice yıkayıp süzün. Kavanozları da sıcak su ile yıkayıp hazırlayın.
2 Yıkamış olduğunuz erikleri kavanoza sıkı bir şekilde doldurun. 1 kiloluk kavanoza kaya tuzu, toz şeker, limon tuzu ve sarımsak koyun, üzerine sirke ilave edin. Kaynamış sıcak suyu ocaktan alıp eriklerin üzerine çıkana kadar dökün. Daha sonra hiç kullanılmamış kapakla sıkı bir şekilde kapatıp ters çevirin. 24 saat boyunca hiç çevirmeden bu şekilde bekletin. Daha sonra düz çevirerek direk güneş almayan serin bir yerde 10 gün muhafaza edin.
3 10 gün sonra erik turşusunu yiyebilirsiniz. Açtıktan sonra buzdolabında muhafaza edin.

- ADIM ADIM -

EL AÇMASI PATATESLİ BÖREK



Tarif ve Yapım: HÜLYA ÇAKIR
Yapım Asistanı: FEHİRE MISIRLI
Fotoğraf: ÖZGÜR BAKIR
Servis Tabakları ve Aksesuarlar: LEZZET MUTFAKSTUDIO

En sevdiğimiz lezzetlerin başında gelir hamur işleri. Hele de börekler... Her damağa hitap eder, her öğüne uyar. El açmasının tadı da bir başkadır değil mi? İşte size yapımı kolay, nefis bir tarif.

DİP NOT

Mayalı hamur her mutfak için bir sihirdir. Hamuru yoğururken yapacağınız küçük değişikliklerle bazen puf puf kabarmış bir poğaça, bazen tel tel ayrılan yumuşacık bir açma ya da çörek veya yumuşacık, çıtır çıtır bir ekmek yapmak çok kolaydır.





PÜF NOKTALARI

1 Hamura katacağınız maya, yaş maya ise önce ılık su ve toz şeker ile karıştırarak eritin. Instant maya kullanacaksanız doğrudan una ekleyip yoğurun. Tercihiniz kuru maya ise, önce ılık şekerli su ekleyerek bir süre aktif hale gelmesi için bekletin.

2 Kullanılan tüm malzemeler oda sıcaklığında olmalıdır.

3 Unu eklerken kontrollü olun. Kullanılan bardak ölçüsü ve unun kalitesi, su çekme oranı farklılık gösterebilir. Börek hamuru, kulak memesinden daha yumuşak ve ele yapışmayan bir hamur olmalıdır.

4 Hamurun kıvamı için bir parça alın ve esnettiğinizde kopuyorsa henüz doğru kıvama ulaşmamışsınızdır. Biraz daha yoğurmalısınız.

5 Mayalanan hamuru, alttan üste katlayarak havasını almak gerekir. Fakat bunu yaparken çok fazla yoğurmamaya özen gösterin.

6 Böreği yapacağınız hamuru, tereyağı ile yağlayarak bekletmek, hem hamurun gevşemesini ve kolayca açılmasını hem de tel tel ayrılan lezzetli bir börek olmasını sağlar.

7 Börekte kullanılacak iç harcı damak zevkinize göre sevdiğiniz malzemelerle hazırlayabilirsiniz.

8 Hamura istediğiniz şekli verdikten sonra bir süre daha tepside mayalanması için bekletin.

9 Hamur işlerini önceden ısıtılmış sıcak fırında pişirin.



Pratik el açması patatesli börek

6-8 KİŞİLİK

- **5.5-6 su bardağı un**
- **3 su bardağı su (Ilık)**
- **1/2 paket yaş maya (Veya 1 paket toz maya)**
- **1 tatlı kaşığı tuz**
- **2 tatlı kaşığı toz şeker**

PATATESLİ HARÇ İÇİN
- **6 adet orta boy patates**
- **2 adet soğan (İnce kıyılmış)**
- **250 g kıyma**
- **3 adet sivri biber (İnce kıyılmış)**
- **1 çay bardağından biraz eksik sıvı yağ**
- **1 tatlı kaşığı tuz**
- **1 çay kaşığı acı kırmızı pul biber**
- **1 çay kaşığı kırmızı toz biber**

HAMURU AÇMAK İÇİN
- **125 g tereyağı (Eritilmiş)**
- **2 yemek kaşığı sıvı yağ**

ÜZERİ İÇİN
- **Susam ve çörekotu**

1 Derin bir yoğurma kabına ılık su, maya, tuz ve toz şekeri alın. Maya ile toz şeker eriyene kadar karıştırın. Daha sonra yavaş yavaş unu ekleyerek yumuşak ve ele yapışmayan bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Üzerini kapatıp mayalanmaya bırakın.
2 Böreğin iç harcını hazırlamak için patatesleri rendenin ince tarafıyla rendeleyin ve suyunu sıkın. Tuz ve sıvı yağı ekleyip karıştırın. Kıymayı ilave edin. Biber, soğan ve baharatları da ekleyerek karıştırın.
3 Mayalanan hamuru 10 eşit parçaya bölün. Her bir bezeyi elinizle pasta tabağı büyüklüğünde açın ve üzerlerine eritilmiş tereyağı sürün. Hamurları ikişerli olarak üst üste koyarak 5 hamur grubu elde edin. Bu şekilde 15-20 dakika dinlendirin.
4 Her bir ikili hamurun üzerine tekrar eritilmiş tereyağı sürüp elinizle olabildiğince ince açarak büyütün. Yufkayı ortadan ikiye keserek üzerine patatesli iç harcın bir kısmını yayın ve bir ucundan tutarak rulo şeklinde sardıktan sonra yağlanmış fırın tepsisine kol böreği şeklinde yerleştirin.
5 Yufkaların üzerini kalan yağ ile yağlayıp susam ve çörekotu serperek mayalanması için yaklaşık 20-25 dakika daha bekletin.
6 Önceden ısıtılmış 200 derecedeki fırında alt üst kızarıncaya kadar yaklaşık 45-50 dakika pişirin. Fırından alın ve 10 dakika dinlendirdikten sonra dilimleyerek sıcak servis edin.



ŞAHANE KAÇAMAK

Doğa, spor, müzik, jazz, dans kısacası ilginizi çeken konulara yönelik atölye çalışmaları, söyleşi ve etkinliklerle dolu, her hafta sonu farklı konseptlerdeki programlar ile Hilton Dalaman Sarıgerme sizi bekliyor. Akdeniz ve Ege'yi buluşturan bir doğada, eşsiz bir tatil geçirmeye var mısınız?



YAŞAMA RENK KAT!

Koton, yeni sezonu "Yaşama Renk Kat" mottosuyla hazırladığı renkli ve dinamik Afra Saraçoğlu X Koton Koleksiyonu'yla karşılıyor. Yaza sıcak renklerle kucak açan koleksiyon, özlem duyduğumuz pozitif duyguları çağırıyor.

GÖRSEL ŞÖLEN

Geleneklerin güzelliğini gelecek kuşaklara taşımayı hedefleyen Anatoli, günümüze uyarlanmış el yapımı ikramlıkları ile sofra sunumunu görsel bir şölene çeviriyor. Kahve, çay ve bardak takımlarından çerezliklere, peynir – kek standlarından tepsi, tuzluk, şekerlik, reçellik gibi birçok el yapımı ürün tamamen doğal malzemelerle üretiliyor.





ENERJİK KAHVALTI

Mutluluk veren renkli çiçekler ile doğanın ev sahipliği yaptığı canlıların yer aldığı Karaca kahvaltı takımları bu yaz kahvaltılarınıza enerji katmaya ve sofralarınızın yıldızı olmaya aday. Üstelik ürünlerin çıkmayan desen garantisi bulunuyor.

YAZ ARTIK BİZİMLE!

Doğa ile yeniden buluşmak, dinlenmek ve rahatlamak. Evet yaz artık bizimle! Plaj modasında doğadan aldığı ilhamla yeni bir koleksiyon hazırlayan Penti her yaş ve tarza hitap eden tasarımlarla plajda da şıklığı yakalamanız için sizleri bekliyor.





GÖZ ALICI SOFRALAR

İmza attığı koleksiyonlarda estetik ve zarafeti şıklığın çarpıcı detayları ile buluşturan Porland, gelişmiş sır üstü teknolojilerle üretilen altın ve platin desenli, camsı yüzey üstüne dekorlanan Glamorous Koleksiyonu ile davet sofralarınızdaki en büyük kozunuz olmaya aday.



EVİNİZ YAZA HAZIR MI?

INTERIA, renkli sofra takımları, şık banyo ve mutfak mobilyaları, bahçe ve balkonlarda yeni bir hava estiren sıra dışı çiçek aranjmanları ile yazın yüksek enerjisini ve neşesini evlere taşıyor. INTERIA Interior Design Store yaşam alanlarına taze bir soluk getirmek isteyen tasarım tutkunlarını bekliyor.



KÜTAHYA PORSELEN'E 2 ULUSLARARASI ÖDÜL

Dünyanın en prestijli ödül programlarından biri olan IF Design Award'ta 2 ödül kazanan Kütahya Porselen, %100 geri dönüştürülmüş porselen koleksiyonu Hypnose ve gülün taç yapraklarından ilham alarak tasarlanan Rosa koleksiyonları ile söz konusu ödüllere layık görüldü.



ÇOCUKLARA ÖZEL

Omega – 3 kaynağı EasyFishoil, beta glukan, A, B, C ve D vitaminleri ile kolin ve folik asit içeriğiyle balık yağı sevmeyen çocuklar için yenilikçi bir besin desteği olmasının yanı sıra ailelerin de en büyük yardımcısı.



NİRVANAYA ULAŞIN...

Antalya'nın gözde bölgelerinden Lara kıyı bandında, hem yeni nesil bir şehir oteli hem de lüks bir resort otel kimliği ile tasarlanan Nirvana Cosmopolitan misafirlerine eşsiz bir tatil imkânı sunuyor. İçinde çok farklı konseptler barındıran otelin ayrıcalıklı kumsalı ve plajında deniz ile güneş keyfini ikiye katlamaya hazır olun.



BAĞIŞIKLIK SİSTEMİNE KATKI

Bağışıklık sisteminin güçlenmesinde çok önemli bir rol oynayan C vitamini, vücut tarafından üretilemediği için dışarıdan alınması gereken bir vitamin. New Life C 1000 Plus zengin C ve D vitamini içeriğiyle bağışıklık fonksiyonlarına katkıda bulunmayı hedefliyor.

TATİLDE HUZUR VE KONFOR



Farklı hizmet anlayışıyla misafirlerine üst düzey konforu yaşatmayı hedefleyen Mivara Luxury Resort & Spa, Tripadvisor kullanıcılarının oylarıyla belirlenen 'Best Of the Best 2021' Ödülleri'nde Avrupa'nın en iyi 25 otelinden biri seçildi. Bodrum'un Gündoğan koyunda yer alan otel, bu yaz da misafirlerine huzurlu ve keyifli bir tatil vaat ediyor.

SERİNLETİCİ LEZZET

Yazın bunaltan sıcağına hem serinletici hem de lezzetli bir alternatif geldi. 2021 yazına özel olarak üretilen Red Bull Summer Edition Karpuz Lezzeti raflardaki yerini aldı. Yazın vazgeçilmez meyvesi olan karpuz aroması içeren ürün eylül ayına kadar satışta.



TÜRK KAHVENİZ HANIMAĞA'DAN

Girişimci Tuğba Asma, günün her saatinde keyifle içtiğimiz ve kültürümüzün simgelerinden biri olan Türk kahvesini "Hanımağa Kahveleri" markasıyla sunuyor. Mardin'deki kadınların taş değirmende öğüterek ürettiği ürünler, hem Türk kahvesi hem de dibek kahvesi olarak satışta.



Fihrist

Adaçayı salatası....24
Arapsaçı & kırmızı soğanlı patates salatası....30
Atıştırmalık salata....30
Bademli dondurma dolgulu çikolatalı sandviçler....64
Barbunyalı taze fasulye....56
Buz karpuz lolipop....15
Caciki....10
Cevizli şekerlemeli çikolatalı tart....68
Cevizli, narlı, kinoalı ve hellim peynirli bebek ıspanak salatası....48
Çikolatalı creme anglaise soslu muffin....66
Çilek turşusu....73
Çilekli granita....16
Deniz börülceli enginar....55
Domates turşusu....73
Domatesli biber turşusu....74
Enginarlı balık....13
Erik turşusu....76
Ezine peynirli semizotu & çilek salatası....24
Fırında Asian tavuklu pilav....52
Fırınlanmış Girit kabağı....7
Fusion makarna erişte....51
Heraklion tarzı Kallistsounia....12
Hızlı frambuaz & mango sorbe....18
Izgara hellimli bezelye salatası....22
Kabak çiçeği dolması (Dolmathes)....12
Kabak sıyırma....58
Kalamar kızartma....10
Kara dutlu karpuz salatası....26
Karpuzlu ve naneli dondurma....38
Kaşık (Salata) turşusu....75
Kırmızı lahana & armut salatası....22
Kızıl erikli gulaş....34
Kişnişli Dovga çorbası....43
Köz biberli tavuk salatası....24
Limon otlu hindi....42
Patlıcan çığırtma....62
Portakal salatasıyla çikolatalı parfe....69
Pratik el açması patatesli börek....79
Ramen noodle....52
Renkli çizgi salata....28
Sarımsaklı midye....10
Semizotu turşusu....72
Sfakianopites....8
Siyah çaylı dondurma....38
Şeftali, armut & çilek salatası....28
Şeftalili acılı karides....19
Şeftalili shortcake....15
Tarhun otlu tavuk salatası....44
Tartar sos ile Mezgit Tempura....46
Tavuk katsu curry....53
Taze bakla turşusu....76
Taze bamya turşusu....71
Taze biberiyeli somon....42
Taze fesleğenli Beypazarı kurusu....44
Thai marul sarma (Larb gai)....53
Tuzlu karamelli dondurma....37
Türk kahveli dondurma....33
Türk kahveli özel dondurma....37
Ufak Klemantin ekmekleri....34
Yaz elmalı bol yeşilli salata....29
Yeşil zeytinli zahter salatası....41
Zeytinyağlı pazı sarması....60
Zeytinyağlı taze bakla....59
Zeytinyağlı türlü....56

LEZZET

YAYINCI
DOĞAN BURDA DERGİ YAYINCILIK VE PAZARLAMA A.Ş.

İcra Kurulu Başkanı CEM M. BAŞAR

Yayın Yönetim Danışmanı FERHAN KAYA POROY *fkaya@doganburda.com*

Yazı İşleri
NEVİN SARIPINAR

Görsel Danışman
SULTAN SARIDAĞ

Etkinlik ve Proje Direktörü
ALİ ERMAN İLERİ

Kurumsal İletişim Müdürü
FUNDA DEMİRCİ AYAN

Marka Müdürü
Z. BERİL ŞİMŞEK

Yazı İşleri Müdürü
AYŞEGÜL UYANIK ÖRNEKAL (Sorumlu)

lezzet.com.tr Dijital Yayın Yönetmeni
BAŞAK NUR OKŞAK

Katkıda Bulunanlar
Aydan Üstkanat, Deniz Berdan, Deniz Orhun, Elif Edes Tapan, Erdal Demir, Fehire Mısırlı, Hülya Çakır, İnci Bak, Mithat Yalçınkaya, Özgür Bakır, Serhat Doğramacı, Sezer Alçınkaya, Zeynep Dinç

Ankara Temsilcisi ERDAL İPEKEŞEN T. 0312 207 00 71

YÖNETİM
Üretim Planlama Direktörü (Tüzel Kişi Temsilcisi) YAKUP KURTULMUŞ
Satış ve Dağıtım Direktörü EGEMEN ERKOROL
Finans Direktörü DİDEM KURUCU
Dijital İçerik Direktörü EREN DEMİR

REKLAM
Grup Başkanı NİSA ASLI ERTEN ÇOKÇA
Grup Başkan Yardımcısı IŞIL BAYSAL TURAN, SEDA ERDOĞAN DAL
Satış Müdürü İPEK TUNALI, ŞERİFE DÖKMETAŞ

Reklam Teknik
Teknik Müdür AYFER KAYGUN BUKA
T. 0212 336 53 61-62

REZERVASYON
T. 0212 336 53 00-57-59 F. 0212 336 53 92-93

Hedef Sayfalar Reklam Koordinatörü: AYSEL ŞENER
T. 0212 336 53 70 F. 0212 336 53 91

Bölgeler Reklam Müdürü HÜLYA ERDOĞAN
T. 0212 336 53 72 F. 0212 336 53 91

Ankara Reklam Satış Koordinatörü: SEZİNUR BALIKÇIOĞLU
Ankara Reklam Satış Müdürü: BELİZ BALİBEY T. 0312 207 00 72-73

ULUSLARARASI REKLAM SATIŞ TEMSİLCİLERİMİZ
ALMANYA Michael Neuwirth T. +49 89 9250 3629 michael.neuwirth@burda.com
AVUSTURYA / İSVİÇRE Christina Bresler T. +43 1 230 60 30 50 Christina.Bresler@burda.com
FRANSA/LUKSEMBURG /BELÇİKA /HOLLANDA Marion Badolle-Feick T. +33 1 72 71 25 24 marion.badolle-feick@burda.com
İNGİLTERE /İRLANDA Jeannine Soeldner T. +44 20 3440 5832 jeannine.soeldner@burda.com
ABD/KANADA/MEKSİKA Salvatore Zammuto T. +1 212 884 48 24 salvatore.zammuto@burda.com
YUNANİSTAN /PORTEKİZ /İSPANYA/HİNDİSTAN /ASYA Jessica Loose T. +49 89 92 50 2468 jessica.loose@burda.com
İSKANDİNAV ÜLKELERİ Ulrik Brostrom T. +45 2328 9769 ubr@jbmedia.dk

BASKI Bilnet Matbaacılık ve Yayıncılık A.Ş. Dudullu Org. San. Bölgesi 1. Cad. No: 16 Ümraniye-İST
T. 444 44 03 F. 0216 365 99 07-08 Sertifika No: 42716
www.bilnet.net.tr
YÖNETİM YERİ Kuştepe Mah. Mecidiyeköy Yolu Cad. No: 12 Trump Towers Kule 2 Kat: 21-22 34387 Şişli-İst.
T. 0212 410 32 00 F. 0212 410 35 81

DAĞITIM TURKUVAZ DAĞITIM PAZARLAMA A.Ş.

Yayın Türü Ulusal, iki ayda bir © Lezzet Dergisi, Doğan Burda Dergi Yayıncılık ve Pazarlama A.Ş. tarafından T.C. yasalarına uygun olarak yayınlanmaktadır. Lezzet Dergisi'nin isim ve yayın hakkı Doğan Burda Dergi Yayıncılık ve Pazarlama A.Ş.'ye aittir. Dergide yayınlanan haber, yazı, fotoğraf, yemek tarifi, illüstrasyon ve konuların her hakkı saklıdır. İzinsiz kaynak gösterilerek dahi alıntı yapılamaz.

YAYIN TÜRÜ ULUSAL İKİ AYDA BİR

DB Okur Hizmetleri Hattı T. 0212 478 0 300 okurhizmetleri@doganburda.com
HER GÜN SAAT 9.00-22.00 ARASINDA HİZMET VERİLMEKTEDİR.

DB Abone Hizmetleri Hattı T. 0212 478 0 300 - F. 0212 410 35 12-13
abone@doganburda.com

FIPP üyesidir.

Bağdat'tan Çiğ Köfte Düşkünlerine Müjde!

Kolay Etsiz Çiğ Köfte!

5' dakikada hazır

HIZLI ve KOLAY

%100 yerli marka olan Bağdat, yılların tecrübesi ile çiğ köfte lezzetini evlere getiriyor, hem de zahmetsizce.

Artık herkes evinin çiğ köfte ustası olacak.

YENİ!



BAĞDAT

www.bagdatbaharat.com.tr

www.vipart-reklam.com.tr

tam O'nun saati



İster 5 çayında ister sohbet anında...
Her saatin ve her ortamın vazgeçilmez lezzeti,
California cevizi.

#TamOnunSaati

California WALNUTS

CaliforniaWalnut.com.tr

/CaliforniaCevizi /CaliforniaCeviz