SADECE 11TL

BAYRAM ÖZEL SAYISI

Sofra

KASTAMONU 812 ÇEŞİDİYLE BİR GASTRONOMİ KENTİ

HEDİYE KİTAP
SÜTLÜ TATLILAR

MAYIS 2021/05 SAYI: 305

NEFİS TATLARLA DÜNYA TURU



MUTFAKLARA
Bahar Geldi

HIDIRELLEZ YEMEKLERİ

ŞEFİKA GÜNYEL'DEN
Bayram Tatlıları

KKTC FİYATI: 14 TL
ISSN 1304 - 5547



/kelebekmutfakbanyo

/kelebekmutfak

www.kelebekmutfak.com



Kelebek
MUTFAK - BANYO

Sofra

SAHİBİ
TURKUVAZ HABERLEŞME VE YAYINCILIK A.Ş.

TÜZEL KİŞİ TEMSİLCİSİ VE GENEL MÜDÜR
YASEMİN GEBEŞ

YAYIN DİREKTÖRÜ
ASLIHAN SARP İŞMAN

GENEL YAYIN YÖNETMENİ
EMİNE TUNADAN
(emine.tunadan@sofra.com.tr)

YAZI İŞLERİ MÜDÜRÜ : SELMA ŞEN (selma.sen@sofra.com.tr)
GÖRSEL YÖNETMEN: BAHAR ŞAHİNBAŞ
FOTOĞRAFLAR: ERKİN ÖN (erkin.on@sofra.com.tr)

KATKIDA BULUNANLAR
AYŞE TÜTER, BERRİN BAL ONUR, DİLŞAT YAŞAR
KÜBRA ALTAY, MUHSİN ERTÜRK, MÜJGAN YURTSEVEN
NEŞE AKSOY BİBER, ÖZGE TEZEL, ŞEFİKA GÜNYEL

FOTOĞRAF EDİTÖRÜ: CANAN YETİŞTİ SATKIN
SORUMLU YAZI İŞLERİ MÜDÜRÜ VE
İNTERNET YAYIN SORUMLUSU: ŞEFİK ÇALIK
GENEL MÜDÜR YARDIMCILARI:
YONCA ERTÜRK ÖZEREN, ÖZGÜR ATANUR
PAZARLAMA MÜDÜRÜ: FERHAL ŞENCAN
ÜRETİM TAKİP MÜDÜRÜ: EYÜP ÇURLU
PAZARLAMA YÖNETMENİ: ZEYNEP DOĞAN

REKLAM SATIŞ GENEL MÜDÜR YARDIMCISI: SEMA TUGAN
REKLAM SATIŞ GRUP KOORDİNATÖRÜ: EMEL AKIN
REKLAM SATIŞ KOORDİNATÖRÜ: CEM EKE
REKLAM REZERVASYON TEL: (0212) 354 41 18 - 354 33 95
FAX: (0212) 354 33 50-75
BÖLGELER REKLAM SATIŞ GRUP KOORDİNATÖRÜ: AYNUR GÜKCAN
ANKARA REKLAM SATIŞ GRUP KOORDİNATÖRÜ: AYŞE ALTUN
ANTALYA REKLAM SATIŞ KOORDİNATÖRÜ: ŞEYDA YILMAZ

TURKUVAZ GRUBU HİZMETLERİ
MARKA VE PAZARLAMA GRUP BAŞKANI: SİNAN KÖKSAL

ABONELİK
ABONE OPERASYON MÜDÜRÜ: UFUK KOCAOĞLU
ÇAĞRI MERKEZİ: 444 88 81
abone@turkuvazabone.com - www.turkuvazabone.com
http://www.facebook.com/TurkuvazMedyaAboneHizmetleri
http://twitter.com/#!/TurkuvazAbone

SOFRA Turkuvaz Dergisi'nin imtiyaz ve yayın hakkı, Turkuvaz Haberleşme ve Yayıncılık A.Ş'ye aittir. Sofra Turkuvaz Dergisi'nde yayımlanan ilanların sorumluluğu ilan sahiplerine aittir. Sofra Turkuvaz adı ve amblemi Türkiye'de hiç bir şekilde başkalarınca kullanılamaz. Sofra Turkuvaz Dergisi'nde yayımlanmakta olan her türlü yazı, resim, fotoğraf ve illüstrasyonun Turkuvaz Haberleşme ve Yayıncılık A.Ş.'nin izni olmadan kısmen veya tamamen kullanılması, yayımlanması yasaktır.
Türkiye'de hazırlanıp basılmıştır.
Turkuvaz Dergi Tel: (0 212) 354 30 00 **Fax:** (0 212) 354 36 31
Yayının Türü: Yaygın Süreli ÜİD üyesidir.
Yazışma Adresi: Güzeltepe Mah. Mareşal Fevzi Çakmak Cad. B Blok Apt. No 29/1/1 Eyüpsultan-İstanbul
Yönetim Yeri: Güzeltepe Mah. Mareşal Fevzi Çakmak Cad. B Blok Apt. No 29/1/1 Eyüpsultan-İstanbul
Yayımcı: Turkuvaz Haberleşme ve Yayıncılık A.Ş.
Matbaa Genel Müdürü: Mehmet Kamiloğlu
Basımcı: Turkuvaz Haberleşme ve Yayıncılık A.Ş.
Basıldığı Yer: Güzeltepe Mah. Mareşal Fevzi Çakmak Cad. B Blok Apt. No 29/1/1 Eyüpsultan-İstanbul
Santral Telefon: (0 212) 354 30 00
Matbaa Telefon: (0 212) 354 30 00
www.turkuvazmatbaacilik.com
Dağıtım: Turkuvaz Dağıtım Pazarlama A.Ş.
İstanbul Matbaa Müdürü: Hakan Demirci
Basıldığı Tarih: Nisan 2021

içindekiler



6 Bayram İkramlığı
Hurmayı Bir De Böyle Deneyin
8 Advertorial- Bağdat
10 Damaklara Dokunan Tatlar
Bayram Yemekleri
20 Tatlı Yiyelim Tatlı Konuşalım
Bayramlık Tatlılar
30 Doğanın Düğünü Hıdırellez
40 Anadolu'da Sütün Yolculuğu Peynir
50 Mevsimin Getirdikleri
Sebze-Meyvelerle Yaratıcı Tarifler
58 Lezzet Keşfi Hikayesi Olan Yemekler
67 Yakın Plan Kastamonu
92 Dünya Mutfaklarından
Sınır Tanımayan Tatlılar
102 Herkes Yemek Yapabilir
Ayşe Tüter'den Anne Yemekleri
106 Azimli İnsanların Şehrine Yolculuk
Kahramanmaraş

W.Bertechhaus
SCHAFER®

Zarafetiyle Göz Kamaştıran Annelere...

Anneler Günü'nüz Kutlu Olsun!

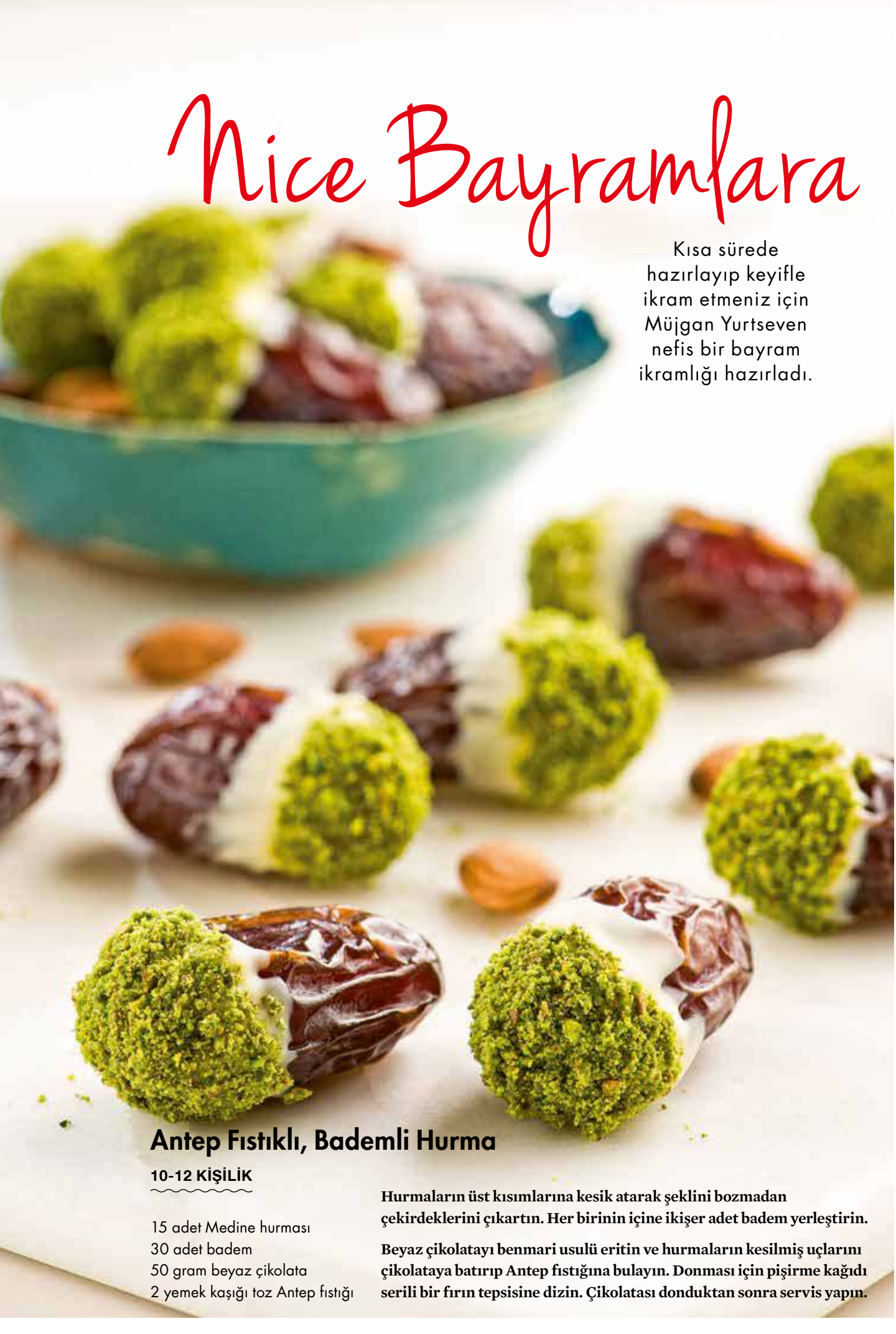


/schafermutfak

www.schafer.com.tr

Nice Bayramlara

Kısa sürede hazırlayıp keyifle ikram etmeniz için Müjgan Yurtseven nefis bir bayram ikramlığı hazırladı.



Antep Fıstıklı, Bademli Hurma

10-12 KİŞİLİK

15 adet Medine hurması
30 adet badem
50 gram beyaz çikolata
2 yemek kaşığı toz Antep fıstığı

Hurmaların üst kısımlarına kesik atarak şeklini bozmadan çekirdeklerini çıkartın. Her birinin içine ikişer adet badem yerleştirin.

Beyaz çikolatayı benmari usulü eritin ve hurmaların kesilmiş uçlarını çikolataya batırıp Antep fıstığına bulayın. Donması için pişirme kağıdı serili bir fırın tepsisine dizin. Çikolatası donduktan sonra servis yapın.


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

Evde Kebap Keyfi

Bağdat'ın köfte harcı ile kısa sürede kebap yapabileceğinizi biliyor muydunuz? Bayram sofrası için ya da herhangi bir gün canınız kebap çektiğinde tek yapmanız gereken; kıyma ile Bağdat Köfte Harcı'nı karıştırıp yufkaya sarmak ve birkaç ilave ile fırına vermek.

Patlıcanlı Rulo Kebap

8-10 KİŞİLİK

- 8 adet orta boy patlıcan
- 8 yemek kaşığı zeytinyağı
- 4 yemek kaşığı su
- 4 adet yufka

HARÇ İÇİN

- 700 gram dana kıyma
- 1 paket Bağdat Köfte Harcı
- 1 adet yumurta
- Yarım çay bardağı su

SOS İÇİN

- Birer yemek kaşığı tereyağı ve zeytinyağı
- 1 çay bardağı sıcak su
- 1 yemek kaşığı salça

ÜZERİ İÇİN

- Birer tatlı kaşığı Bağdat Kekik ve Bağdat Pul Biber

AKLINIZDA BULUNSUN

Bağdat Köfte Harcı'nda pek çok baharatın yanı sıra tuz da bulunmaktadır. O nedenle kebaba ilave olarak tuz eklemeye gerek yoktur.

Harç için kıyma, Bağdat Köfte Harcı, yumurta ve suyu geniş bir kapta iyice yoğurun. Üzerini kapatıp, buzdolabının alt rafında 30 dakika dinlendirin. Harcı dörde bölüp, her birini yaklaşık 20-25 cm, uzun ince rulo şeklinde yuvarlayın.

Patlıcanları alacalı soyup, boylamasına 2 mm kalınlığında dilimleyin. Pişirme kağıdı ile kaplanmış fırın tepsilerine dizip, üzerlerine 5 yemek kaşığı zeytinyağı sürün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında pembeleşene kadar pişirin.

Kalan 3 yemek kaşığı zeytinyağı ve suyu karıştırın. 1 adet yufkayı düz bir zemine serin. Üzerine zeytinyağı ile karıştırılmış suyu fırça yardımıyla sürün. Daha sonra karşılıklı iki kenarı beş parmak kalınlığında hafifçe içe doğru katlayın. Kendinize bakan kenarı da, diğer iki kenarın üzerine gelecek şekilde katlayın. Yufkanın kendinize bakan tarafına patlıcanları boylamasına yan yana yerleştirin. Patlıcanların uç kısmına 1 adet rulo şeklindeki uzun kıymayı koyup, yufkayı rulo şeklinde sarın. Üç parmak genişliğinde kesip, pişirme kağıdı ile kaplanmış fırın tepsisine, iç kısmı yukarı bakacak şekilde dizin. Kalan yufkaları da aynı şekilde hazırlayın. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 10-15 dakika pişirin.

Sos için tereyağını tavada eritin. Üzerine kalan sos malzemesini ekleyip bir iki karıştırın ve ocaktan alın. Kebabı fırından çıkarıp sosu üzerine gezdirin. Yeniden fırına verip, yufka iyice kızarana kadar kontrollü pişirin. Fırından alıp üzerine kekik ve pul biber gezdirin. Sıcak olarak servis yapın.

MERAKLISINA...

Bağdat Köfte Harcı'nı tavuk ve hindi kıymasında da kullanabilirsiniz.

Bağdat Köfte Harcı'nı kıymaya ekledikten sonra lezzetlerin birbirine geçmesi için iyice yoğurmanız ve en az 30 dakika üzeri kapalı olarak buzdolabının alt rafında dinlendirmeniz gerekmektedir.





/bagdatbaharat

BAĞDAT

Damaklara Dokunan Tatlar



DİLŞAT YAŞAR
a.dilsatyasar
lokmalokma

Zahmetten kaçınmayıp, uzun saatlerini mutfakta geçirerek göz dolduran, karın doyuran, damaklara dokunan Bayram yemekleri hazırlıyor Dilşat Yaşar. Yaptığı yemeklerde bolca baharat kullanarak farklı tatlar yakalayan yemek yazarımızın izinden giderek hazırladığınız yemekleri gönül rahatlığı ile ikram edebilirsiniz.

STİL: **SELMA ŞEN**-FOTOĞRAFLAR: **ERKİN ÖN**

Ispanaklı Börek

Sebzeli Bonfile

4 KİŞİLİK

- 4 parça kalın kesilmiş bonfile
- 4-5 dal taze biberiye
- 10 adet taze sarımsak
- 1 çay kaşığı toz acı biber
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 yemek kaşığı kuru kekik
- İkişer çay kaşığı karabiber ve tuz
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 600 gram taze patates
- 2 yemek kaşığı sadeyağ
- 1 paket kuşkonmaz
- 4 adet defne yaprağı



Havanda 2-3 dal taze biberiye yaprakları ile 5 diş sarımsağı iyice dövün.

Toz acı biber, kimyon, kekik, birer çay kaşığı tuz, karabiber ve zeytinyağı ile karıştırın. Bonfileleri bu karışımla sıvazlayıp üzerini streç filmle kapatın ve 1 saat buzdolabında bekletin.

Taze patatesleri 1 yemek kaşığı sadeyağ, kalan tuz ve karabiberle karıştırın. Önceden ısıtılmış 225 derece fırında 20 dakika pişirin.

Kuşkonmazların dibindeki sert kısmı gerekirse kırın, sebze suyu için ayırın. Daha sonra kalan sadeyağ ile karıştırın.

Patatesleri fırından çıkarın, kuşkonmazları ve etleri fırın kabına yerleştirin. Aralarına kalan soğanları, biberiyeleri ve defne yapraklarını yerleştirin. Tekrar fırına verip önceden ısıtılmış 200 derece fırında 15 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.



Sebzeli Tavuk

4-6 KİŞİLİK

- 50 gram kemiksiz tavuk eti (göğüs ve bonfile)
- Birer çay kaşığı kimyon ve kişniş tohumu
- 2 yemek kaşığı sadeyağ
- Yarım tatlı kaşığı karabiber
- 4-5 adet defne yaprağı
- 1 dal biberiye
- 1 adet limonunun suyu ve rendelenmiş kabuğu
- 2 adet kırmızı soğan
- 6-7 adet bebek havuç
- 2 adet kapya biber
- 500 gram sultani bezelye
- 2 adet taze acı biber
- 5 diş kabukları soyulmuş sarımsak
- 10 adet kabuksuz arpacık soğan
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Yarım tatlı kaşığı tuz

Tavukları iri parçalar halinde doğrayın. Kimyon ve kişniş tohumunu havanda dövün.

Derin bir kasede 1 yemek kaşığı sadeyağ, tavuk, tuz, karabiber, kimyon ve kişniş tohumunu, defne yaprakları, biberiye, limon kabuğu ve limon suyunu karıştırın. Kaseyi streç filme kapatıp buzdolabında 30 dakika dinlendirin.

Kırmızı soğanları dörde bölün. Havuçları temizleyip irice doğrayın. Kapya biberleri temizleyip irice doğrayın.

Tavukları buzdolabından çıkarın. Tüm malzemeyle karıştırıp fırın kabına yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 30 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

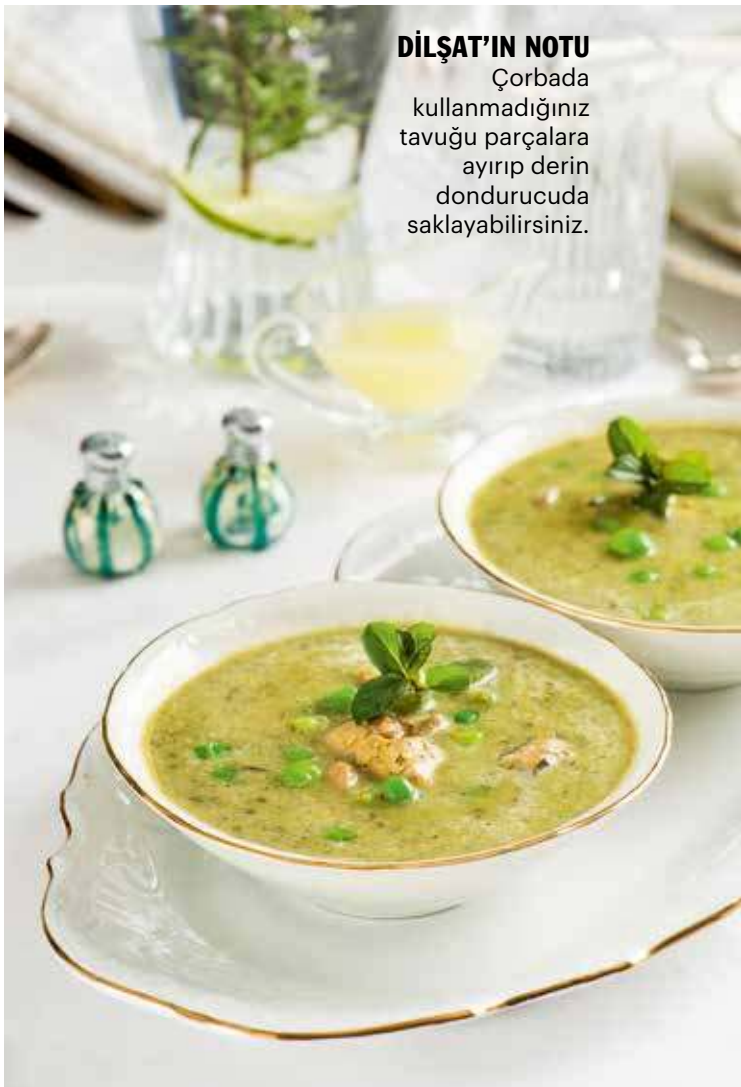
Tavuklu Bezelye Çorbası

4-6 KİŞİLİK

- 3 su bardağı ayıklanmış taze bezelye
- 250 gram irice doğranmış tavuk etinin beyaz kısımları
- Birer demet doğranmış nane ve fesleğen
- 1 adet yemeklik doğranmış soğan
- 2 su bardağı tavuk suyu
- 3 su bardağı su ya da sebze suyu
- 1 adet limonun suyu
- 1 tatlı kaşığı kimyon tohumu
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 adet defne yaprağı
- 2 yemek kaşığı sadeyağ
- 1 çay kaşığı tuz

Kimyon tohumunu ve soğanı sadeyağda soteleyin. Tavuğu ve diğer baharatları ekleyip 5 dakika karıştırarak pişirin. Bezelyeyi ekleyin. İyice karıştırıp üzerine sıcak tavuk suyu ve suyu katın. Defne yapraklarını ilave edip kaynayana kadar pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağın altını kısıp, 20 dakika daha pişirin. Yeşillikleri katıp, 10 dakika daha pişirin.

Tavuk çıkarıp, çorbayı blender'den çekin. Tavuğu yeniden çorbaya katın. Limon suyunu ekleyip, dilediğiniz şekilde süsleyerek servis yapın.



DİLŞAT'IN NOTU
Çorbada kullanmadığınız tavuğu parçalara ayırıp derin dondurucuda saklayabilirsiniz.



SAREV®
SARAR

SAREV.SARAR.COM | SHOP.SARAR.COM

Ispanaklı Börek

6-8 KİŞİLİK

HARÇ İÇİN

- 1 adet yemeklik doğranmış soğan
- 2 yemek kaşığı sadeyağ
- 2 diş sarımsak
- 300 gram ıspanak
- Yarım çay kaşığı karabiber
- Yarım çay kaşığı rendelenmiş muskat
- 250 gram beyaz peynir
- 1 çay kaşığı tuz

HAMUR İÇİN

- 300 ml süt
- 1 paket kuru maya
- 50 gram toz şeker
- 1 adet yumurta
- 70 gram eritilmiş tereyağı
- 700 gram un
- 1 çay kaşığı tuz

ÜZERİ İÇİN

- Birer yemek kaşığı yoğurt ve sadeyağ
- 1 adet yumurta sarısı
- 1'er tatlı kaşığı susam ve çörek otu

TEPSİYİ YAĞLAMAK İÇİN

- 1 yemek kaşığı sadeyağ

Harç için soğanı sadeyağda pembeleşene kadar soteleyin. Sarımsak katıp, 2 dakika karıştırarak soteleyin. Kıyılmış ıspanak, karabiber ve muskat ekleyin. Kısık ısıda 5 dakika pişirin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Varsa fazla suyunu süzün. Rendelenmiş peynir ve tuz ekleyin.

Hamur için ılık süt, maya ve toz şekeri geniş bir kapta karıştırın. Daha sonra 15 dakika bekletin. Yumurta ekleyip karıştırın. Tereyağını katıp, unu yavaşça ekleyin. Tuz katıp, elinizle hamur toplanana kadar yoğurun. Top haline getirin. Üzerini nemli bir bezle örtüp 30-40 dakika kabarana kadar bekleyin. Sürenin sonunda hamuru unlu tezgaha alıp, birkaç kez yoğurun. 6 parçaya bölün. Hepsini ince uzun dikdörtgenler olarak şekilde açın. Uzun kenarlarına harcı pay edin. Rulo şeklinde sarın. 1 adet ruloyu kendi etrafında döndürüp, sadeyağla yağlanmış orta boy yuvarlak fırın kabının ortasına yerleştirin. Kalan hamurları da etrafına sarın.

Üzeri için yoğurt, sadeyağ ve yumurta sarısını karıştırın. Böreğin üzerine sürüp, susam ve çörek otu serpin. Önceden 170 derecede ısıtılmış fırında 30 dakika kızarana kadar pişirin. Ilık olarak servis yapın.



Bu böreği avokado sos ve domates sosla birlikte servis yapabilirsiniz.

■ Avokado sos için 2 adet kabaca ezilmiş avokado, 2 yemek kaşığı yoğurt, 1 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 çay kaşığı tuz ve yarım çay kaşığı karabiberi karıştırmanız yeterli.

■ Domates sos için 2 diş sarımsak, ikişer yemek kaşığı kıyılmış dereotu ve kişnişi birlikte havada dövün. Daha sonra 2 yemek kaşığı domates salçası, 1 su bardağı ev yapımı domates sosu ve 2 yemek kaşığı zeytinyağı ile karıştırın. Ve domates sosunuz hazır.



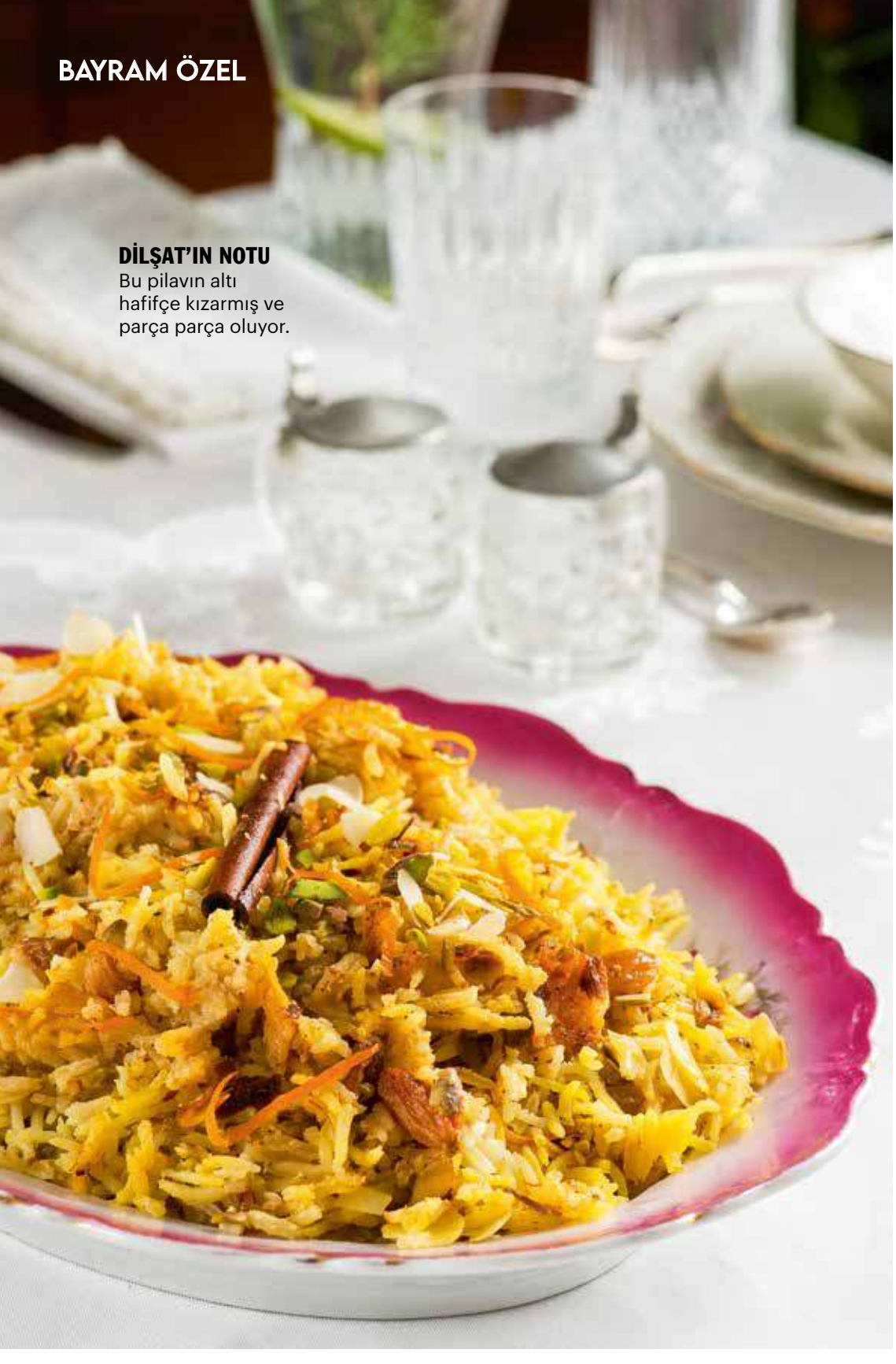
TÜRK HAVA YOLLARI'NDAN SICAK HABER: ÖDÜLLÜ LEZZETLER GERİ DÖNDÜ

Uluslararası Business Class ve Economy Class uçuşlarındaki ödüllü sıcak ikramlarımız ve sıcak içeceklerimiz yeniden sizlerle.*

Uçuşunuz boyunca zengin ikram çeşitlerimizin keyfine varın.

TURKISH AIRLINES

*Sıcak ikramlarımız 2 saat üzeri uluslararası Business Class ve 2 saat 15 dakika üzeri uluslararası Economy Class uçuşlarımızda servis edilir.



DİLŞAT'IN NOTU
Bu pilavın altı hafifçe kızarmış ve parça parça oluyor.

Acem Pilavı

6-8 KİŞİLİK

- 1 tutam safran
- 4 su bardağı ılık su
- 2 su bardağı basmati pirinci
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- Birer çay bardağı file Antep fıstığı, file badem ve sultana kuru üzüm
- 1 adet portakalın rendelenmiş kabuğu
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet çubuk tarçın
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

TENCEREYİ YAĞLAMAK İÇİN
- 1 yemek kaşığı sadeyağ

ÜZERİ İÇİN
- 2 yemek kaşığı sadeyağ

Bir tutam safranı havanda dövün ve 1 su bardağı ılık su ile ıslatın. Üzümleri yıkayın, ılık su ile ıslatın. Basmati pirinci 4-5 kez yıkayıp suyunu süzdürün. Üzerine 3 su bardağı su ekleyip haşlayın. Haşlanan pirinçten bir su bardağını bir kaseye alın. İçine yoğurt, zeytinyağı, 2 yemek kaşığı safranlı su, tuz ve karabiber ekleyip karıştırın.

Ters çevirebileceğiniz dibini tutmayacak bir tencereyi sadeyağ ile yağlayın. Badem ve fıstığın bir kısmını serpin. Üzerine yoğurtlu karışımı bastırarak koyun. Çubuk tarçını yerleştirin. Üzüm, fıstık, badem ve portakal kabuğundan serpin. Pirinçten bir kat koyun. Tekrar üzüm, fıstık, badem ve portakal kabuğundan serpin. Pirinç bitene kadar işlemi tekrarlayın. Üzerine kalan safranlı suyu ve sadeyağı gezdirin. Ocağa oturtup, kapağı kapalı olarak pişmeye bırakın. Kaynamaya başlayınca ocağın altını kısıp, üzerine nemli bir bez örtün ve 25 dakika pişirin. Ocaktan alıp 10 dakika dinlendirin. Tencereyi servis tabağına ters çevirip çıkarın. Ilık veya sıcak olarak servis yapın.



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

Zeytinyağlı Sarma

4-6 KİŞİLİK

- 200 gram taze asma yaprağı
- 1 su bardağı pirinç
- 1 Türk kahvesi fincanı kuş üzümü
- 5 adet yemeklik doğranmış soğan
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 4 yemek kaşığı dolmalık fıstık
- Birer çay kaşığı tarçın ve toz kırmızı biber
- 1 yemek kaşığı kuru nane
- Yarım çay kaşığı karabiber
- 1 su bardağı su
- Tuz

ÜZERİ İÇİN

- 1 adet dilimlenmiş limon
- 2 yemek kaşığı limon suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı toz şekeri
- 1 su bardağı su

Pirinci 4-5 kez yıkayıp suyunu iyice süzün. Kuş üzümünü ılık su dolu bir kaseye koyun. Asma yapraklarını yıkayın, kurutun ve açın.

Soğan, 3 yemek kaşığı zeytinyağı ve dolmalık fıstığı geniş bir tavaya alın. Soğan pembeleşip, fıstıklar kavrulana kadar kısık ısıda kavurun. Pirinç, tuz ve baharatları katın. Su ve kuş üzümünü ilave edin. Kaynayana kadar pişirin. Ocağın altını kısıp, suyunu çekene kadar pişirin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Dolma tenceresinin tabanını kalan 1 yemek kaşığı zeytinyağı ile yağlayın. Tabana birkaç asma yaprağı ve saplarını yerleştirin. Koruk ya da yeşil erik varsa sarmaların arasına yerleştirebilirsiniz.

1 adet asma yaprağını düz bir zemine yayın. Kalın sarma istiyorsanız 1 yemek kaşığı tepeleme, ince sarma istiyorsanız 1 tatlı kaşığı harcı yaprağın geniş tarafına yerleştirin. Sağ ve sol yaprakları üst üste geçecek şekilde ortaya katlayın. Sonra kendi tarafınızdan rulo şeklinde sıkıca sarın. Kalan malzemeyi de aynı şekilde hazırlayın. Sıkı bir şekilde tencereye dizin.

Üzerine limon dilimleri yerleştirin. Üzeri için kalan malzemeyi karıştırın ve tencerenin kenarlarından ilave edin. Tencereden daha küçük bir tabağı ters çevirip sarmaların üzerine yerleştirin. Kapağını kapatın ve pişmeye bırakın. Kaynamaya başlayınca ocağın altını kısıp, 20 dakika pişirin. Ilık veya soğuk olarak servis yapın.





maximum
Maximum Kart ve Worldcard'a özel
250 TL ve üzeri alışverişlerde vade farksız **6 taksit.**
Üstelik IKEA Aile Kart sahiplerine **12 taksit fırsatı.**
YapıKredi WORLD

Tatlı Gelenek

Bayramın yaklaşmasıyla birlikte evlerde tatlı bir telaş başlar.
Çeşit çeşit ikramlıklar hazırlanıp, sarmalar sarılır, yemekler yapılır.
Bu Bayram ev ziyaretleri eskisi kadar yoğun yapılamasa da yemek kültürümüz içinde
önemli bir yere sahip olan tatlı geleneğini gelin bu yıl da yaşatalım ve
Şefika Günyel'in hazırladığı tatlılarla ev halkının ağzını tatlandıralım.

STİL: **SELMA ŞEN**-FOTOĞRAFLAR: **ERKİN ÖN**





ŞEFİKA GÜNYEL
chefika

Shaabiyat

6-8 KİŞİLİK

1 paket baklava yufkası
200 gram eritilmiş tereyağı

KREMALI DOLGU İÇİN
400 gram krem beyaz peynir
1 çay bardağı pudra şekeri
1 adet portakalın rendelenmiş kabuğu
1 tatlı kaşığı gül suyu

ŞERBET İÇİN
İkişer su bardağı su ve toz şeker
3 damla limon suyu
Birer yemek kaşığı portakal suyu ve gül suyu

KENARLARI İÇİN
Antep fıstığı

Şerbet için toz şeker ve suyu tencereye alıp kaynatın. Kaynamaya başladıktan sonra orta ısıda 5 dakika kaynatın. Limon suyu, portakal suyu ve gül suyu ekleyip karıştırın. Soğuması için kenara alın.

Kremalı dolgu için geniş bir kapta peyniri, pudra şekerini, portakal kabuğunu ve gül suyunu karıştırın. Soğuması için buzdolabında bekletin.

Baklava yufkalarını düz bir zemine yayın. 10'ar cm'lik karelere kesin. Üçgen şeklinde katlayarak fırın kabına dizin. Erittiğiniz tereyağını yufkaların üzerine ve her yerine gelecek şekilde gezdirin. Önceden ısınmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirin.

Fırından alıp ilk sıcağı geçince üzerine soğuk şerbeti gezdirin. Daha sonra 10 dakika dinlendirin. Üçgenlerin kenarlarından kaldırarak ortalarına sıkma torbası yardımıyla krema doldurun. Kremalı kısmı fıstığa bulayıp servis yapın.

Rulo Baklava Çubukları

4-6 KİŞİLİK

10 adet baklava yufkası
1.5 su bardağı çekilmiş ceviz
Birer çay kaşığı tarçın ve karanfil
1 su bardağı eritilmiş tereyağı

ŞERBET İÇİN
Birer su bardağı toz şeker ve su
1 çay bardağı portakal suyu
1 adet çubuk tarçın

ÜZERİ İÇİN
120 gram bitter çikolata
Çekilmiş ceviz

Şerbet için toz şeker, su, portakal suyu ve çubuk tarçını tencereye alıp kaynatın. Kaynadıktan 5 dakika sonra ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Geniş bir kase içinde ceviz, tarçın ve karanfili karıştırın.

Baklava yufkalarını dik olarak ortadan ikiye kesin. Tereyağı ile üzerlerini yağlayın. Her birinin üzerine cevizli harçtan bolca serperek yufkaları iki kenarından birer parmak içeri katlayarak ince rulo şeklinde sigara böreği gibi sarın. Fırın tepsisine yerleştirip önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin.

Pişen ruloları soğuk şerbete batırıp çıkarın.

Çikolatayı benmari usulü eritin. Ruloların bir kenarını çikolataya batırıp üzerine bolca fındık serpin. Çikolata donduktan sonra servis yapın.



Çikolatalı Baklava

6-8 KİŞİLİK

BAKLAVA İÇİN
500 gram baklava yufkası
1 su bardağı eritilmiş tereyağı

İÇİNE
200 gram sütlü çikolata
Toz Antep fıstığı

ŞERBET İÇİN
1 su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı su
1-2 damla limon suyu



Şerbeti için toz şeker ve suyu tencereye alın ve karıştırmadan kaynatın. Kaynamaya başladığında 3-4 dakika daha bekletin ve limon suyu ekleyin. Bir taşım daha kaynattıktan sonra soğuması için kenara alın.

Baklava yufkalarını tezgaha yayın ve artı şeklinde 4 eşit parçaya bölün. Her bir parçayı ince bir oklava ile dibinde 3 cm kalana dek sarın ve iki kenarından büzerek ortada toplayın. Oklavayı çıkartın ve ayırdığınız parçayı ortada toplayarak daire şeklinde sarın, tepsiye dizin. Bütün yufkaları bu şekilde hazırladıktan sonra erimiş tereyağını her birinin üzerine sürerek önceden ısıtılmış 170 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

Fırından çıkan tatlının üzerine soğuk şerbeti fırça yardımıyla sürün. Ortalarına birer kare çikolatayı henüz sıcakken bırakıp erimesini sağlayın. Çikolata eridikten sonra üzerini fıstıkla süsleyip servis yapın.




Ramazan on bir ayın sultanı...
Beypiliç, iftar sofralarının baş tacı!
www.beypilic.com.tr
beypiliç®
ağzınıza sağlık



Baklavalı Cheesecake

6-8 KİŞİLİK

TABAN İÇİN
250 gram tereyağı
3 su bardağı un
1 su bardağı toz fındık veya fıstık
1 paket vanilya

CHEESECAKE İÇİN
2 adet yumurta
600 gram labne peyniri
1 su bardağı toz şeker
3 yemek kaşığı tepeleme un

BAKLAVA İÇİN
30 adet baklava yufkası
100 gram tereyağı
1 su bardağı kırılmış ceviz

ŞERBET İÇİN
1 su bardağı su
1 su bardağı toz şeker
1-2 damla limon suyu

ŞEFİKA'NIN NOTU

Üzerinin 25 dakikadan önce kızardığını fark ederseniz, önce pişirme kağıdı sonra alüminyum folyo yardımıyla kapatıp pişirmeye devam edin.



Taban için tereyağı, un, toz fındık ve vaniyayı bir kapta yoğurun. 15 dakika buzdolabında dinlendirin. Dinlenen hamuru, kalıbın kenarlarından yukarı çıkacak büyüklükte iki pişirme kağıdının arasında açıp kalıba yerleştirin. Daha sonra buzdolabına kaldırın.

Şerbet için su ve toz şekeri 5 dakika kaynatın. Limon suyu ekleyip soğuması için kenara alın.

Baklava için 10'arlı olacak şekilde baklava yufkalarını gruplandırın. Kullanacağınız kalıptan 1 parmak küçük olacak şekilde yuvarlak daireler çıkartın. Eritilmiş tereyağı ile tek tek yağlayıp fırın tepsine üst üste koyun. Üzerine kıyılmış ceviz serpin. Kalan yufkaları da aynı şekilde hazırlayıp, fırın tepsisindeki diğer grupların üzerine yerleştirin.

Bu aşamada en alt 3-4 katı kesmemeye dikkat ederek hazırladığınız baklavayı 8 eşit dilim olacak şekilde kesin. Üzerini örtüp buzluğa kaldırın ve donmasını sağlayın.

Cheesecake için tüm malzemeyi karıştırarak mikser yardımıyla çırpın. Daha sonra buzdolabındaki tabanın üzerine dökün. Önceden ısıtılmış 165 derece fırında 25 dakika pişirin.

Baklavayı derin dondurucudan alıp cheesecake'nin üzerine ekleyin. Yeniden fırına verip, yaklaşık 25 dakika pişirin. Fırından çıkardığınız baklava cheseecake'nin üzerine şerbeti gezdirin. Oda ısısına gelene kadar bekletin. Vaktiniz varsa 1 gece buzdolabında dinlendirin. Dilimleyerek servis yapın.







Tatlı Kadayıf Böreği

6-8 KİŞİLİK

500 gram kadayıf
100 gram ceviz
150 gram badem
Birer çay kaşığı toz tarçın ve karanfil
5 tatlı kaşığı ekmek kırıntısı
250 gram eritilmiş tereyağı

ŞERBET İÇİN
2.5 su bardağı su
3.5 su bardağı toz şeker

Ceviz, badem, tarçın, öğütülmüş karanfil ve ekmek kırıntısını mutfak robotunda irice kalacak büyüklükte çekin.

Kadayıftan birkaç parça alıp, uzun şerit olacak şekilde tezgahın üzerine yerleştirin. Üzerine tereyağı sürün. Uç kısmına harç koyup rulo şeklinde sarın. Kalan kadayıfı da aynı şekilde hazırlayın. Tereyağı ile yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dakika, altın rengi alana kadar pişirin.

Şerbet için su ve toz şekeri harlı ısıda kaynatın. Ocağı kısıp 5 dakika karıştırmadan pişirin. Sıcak şerbeti sıcak kadayıfı üzerine gezdirin. Oda ısısında 1 saat dinlendirip servis yapın.

Fakir
HAUSGERÄTE



Ballı Çıtır Börek

4-6 KİŞİLİK

10 yaprak baklava yufkası
200 gram tereyağı

HARÇ İÇİN
300 gram hurma
300 gram kavrulmuş fındık
1 adet limonun rendelenmiş kabuğu
1 adet yumurta sarısı

ŞERBET İÇİN
1 su bardağı bal
1.5 su bardağı portakal suyu

SÜSLEMEK İÇİN
Antep fıstığı



Hurmaların çekirdeklerini çıkarıp geceden suya koyun. Sabah suyunu süzdürüp kurulayın.

Mutfak robotunun içine fındığı alın. Toz haline gelene kadar çekin. Hurmaları ve limon kabuğunu da ekleyerek pürüzsüz olana kadar çekin. Daha sonra bir kaseye alın. Üzerine yumurta sarısı ekleyip karıştırın. Karışımı 5 eşit parçaya bölün ve her bir parçayı silindir şeklinde uzatarak 3 cm çapında çubuklar yapın.

Tereyağını eritin. Baklava yufkalarından birini tezgaha yayıp üzerine tereyağı sürün. Diğer katı üzerine kapatın ve tekrar tereyağı sürün. Hazırladığınız hurmalı fındıklı karışımı yufkanın kenarına koyarak çok sıkı olmayan bir rulo yapın. Kendi etrafında döndürerek sarın ve fırın kabına yerleştirin. Diğer yufkaları da aynı şekilde hazırlayıp tepsideki böreğin etrafına sarın.

Kalan tereyağını üzerlerine sürün. Önceden ısıtılmış 180 fırında kızarana kadar pişirin.

Şerbet için portakal suyunu ısıtın. Bal ilave ederek karıştırın ve buzdolabında soğuyana kadar bekletin.

Fırından çıkan tatlının ilk sıcaklığı geçtikten sonra şerbeti üzerine gezdirin ve Antep fıstığı serperek servis yapın.

BİZDEN SÖYLEMESİ
'Badem yılanı' ve 'Fas tatlısı' adıyla da bilinen bu tatlının yapımı son derece basittir.

Türkiye'nin Fiber Gücü Türk Telekom'la

Eğitime Hızla Devam



Türk Telekom
Değerli Hissettirir

Yeni gelen bireysel abonelere, 24 ay sözünüze Ücretsiz dijital servislerden 12 ay boyunca yararlanılabilmektedir.

Yeni gelen bireysel aboneler, 24 ay Evde İnternet abonesi olarak kalma taahhüdünde bulunarak, ilk ay ücretsiz olarak kampanyadan yararlanabilir. Paket hızı 16 Mbps'ye kadardır. Hız altyapının uygunluğuna göre değişiklik gösterebilir. Modem ücreti ayrıca alınır. Kampanya kapsamında McAfee Total Protection 3 Lisans, McAfee Safe Family, Mental Up ve Türk Telekom Akademi İngilizce paketlerinden, aktivasyon yapıldığı tarihten itibaren 12 ay boyunca ücretsiz yararlanılabilecektir. Taahhüt bitiminde güncel fiyatlar uygulanır. Damga vergisi alınır. İptalde cayma bedeli faturalandırılır. **Ayrıntılar için:** www.turktelekom.com.tr ve 444 1 444

Doğanın Düğünü Hıdırellez

Doğanın uyanışını, baharın gelişini müjdeleyen Hıdırellez, içimizi ısıtıp, ruhumuzu canlandırdığı gibi sofralarımıza da bolluğu ve bereketi getirir. Dünyanın en eski geleneklerinden olan ve Anadolu'nun çeşitli bölgelerinde düğün, bayram havasında kutlanan Hıdırellez, o yöreye ait yiyeceklerin yapılıp, kırlara gidilerek kalabalık sofralarda yenmesi yaygın gelenekler arasında yer alır. Şefika Günyel, geleneklerini merak edenler için farklı yörelerden Hıdırellez yemeklerini hazırladı.

STİL: **SELMA ŞEN**-FOTOĞRAFLAR: **ERKİN ÖN**



Hıdırellez yaklaşık 5 bin yıldır baharın gelmesi, doğanın yeniden canlanması bolluk ve bereketi ifade ediyor. Hızır ve İlyas peygamberlerin bir araya geldiği günün anısına 5-6 Mayıs tarihlerinde kutlanan bu gelenek İbraniler aracılığıyla Suriye'ye, Mısır üzerinden eski Yunanistan'a, buradan da Anadolu'ya geçmiştir.

Bu özel günler, açık havada yiyip içilerek, büyük bir piknik şöleni şeklinde geçer. Hıdırellez kutlaması için su kenarında ve yeşilliği bol yerler seçilir. Anadolu'da her yerleşim merkezinde bulunan bu yerlere "hıdırlık" denir. Böyle alanlarda yer alan ağaçlara çaput bağlanıp dilek tutulması da bir gelenek haline gelmiştir. Başka bir gelenek de bolluk ve bereket için 5 Mayıs'ı 6'sına bağlayan gece bir gül ağacının dibine para gömülmesi veya bir kese yapılarak içine konulup ağaca asılmasıdır. Ertesi gün topraktan veya ağaçtan alınıp o para çantada taşınır. Buna benzer başka bir gelenek de Hıdırellez gecesi, sahip olmak istediğiniz şeyin dua edilerek toprağa çizilmesidir. Ertesi sabah baktığınızda çizdiğiniz silinmişse dileğin olacağına inanılır.

Hıdırellez için yapılan yiyecek hazırlıkları güne özel diğer hazırlıklar gibi bir gün öncesinden başlar. Bir gün sonrası için piknik tüketimine uygun kuru yiyecekler hazırlanır. Yumurta kaynatılır. O gün un elemek ve hamur açmanın uğursuzluğuna inanıldığı için börek, katmer gibi hamur işleri bir gün öncesinden yapılır. Hıdırellez sofrasının vazgeçilmezlerinden biri de oğlak veya kuzu etidir. Baharın canlandığı, taze otların yeşermeye başladığı günlerde bu otlarla beslenen oğlak veya kuzunun şifalı olduğuna inanılarak o gün daha çok bu etler yenilir. Hıdırellezde bir de sembolik yiyecekler geleneği var. Buna göre; Hıdırellezde, yıl boyunca ağız tadının bozulmaması için tatlı, sevenlerin sarılması için sarma, ambarların dolması için dolma pişirilir. Hızır'ın "S" harfiyle başlayan yiyecekleri sevdiğine inanıldığı için genelde Hıdırellez sofrasında süt, simit, soğan, salep, sarımsak, sarma, sütlaç gibi yiyecekler olmak üzere 7 çeşit "S" harfiyle başlayan yiyecek bulundurulur.

Yumurtalı Köfte
(DOĞU ANADOLU)

8-10 KİŞİLİK

- 4 adet yumurta
- 2 su bardağı simitlik bulgur (çiğ köftelik)
- Yeteri kadar su
- 1 adet soğan
- 1 diş dövülmüş sarımsak
- Birer yemek kaşığı domates ve biber salçası
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- Yarım demet maydanoz
- 4 dal taze soğan
- Tuz, karabiber, kimyon, pul biber

Derin cam bir kaba simitlik bulguru koyun. Üzerine 1 su bardağı kaynar su dökün ve şişmesi için ağzı kapalı olarak 15 dakika dinlendirin. İçine kıyılmış soğan, sarımsak, salça, 1 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı, baharatları ve tuzu katın. Bulgur iyice yumuşayana kadar yoğurun. Yapışmaz yüzeyli bir tavaya kalan tereyağını alın ve kızdırın. Yumurtaları kırın ve hafif karıştırın. Ilınınca bulgurlu harcın içine katın ve yoğurun. Kıyılmış maydanoz ve taze soğanı da ekleyin. Karıştırıp, elinizle şekil verin ve servis yapın.



GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE...

Hıdırellez'de Doğu Anadolu'da yumurtalı köfte dışında bulgur-kırmızı mercimekle hazırlanan 'mercimekli köfte' ve bulgur-cevizle hazırlanan 'cevizli köfte' de yapılmaktadır.



BİZDEN SÖYLEMESİ
Dilerseniz börek iç harcına maydanoz da katabilirsiniz.

Pırasalı Börek
(MARMARA)

25-30 ADET

- 6 su bardağı un
- 1 yemek kaşığı sirke
- 1.5 tatlı kaşığı tuz
- Yeteri kadar ılık su

ARALARINA SÜRMEK İÇİN
- 200 gram eritilmiş tereyağı

HARÇ İÇİN
- 750 gram pırasa
- 2 adet soğan
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 250 gram kıyma
- Tuz, karabiber, pul biber

ÜZERİ İÇİN
- 1 adet yumurta sarısı

Yoğurma kabına unu eleyin. Sirke ve tuz ilave ettikten sonra kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar ılık su katarak yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örterek 15-20 dakika dinlendirin. Daha sonra 3 parçaya ayırın. Her parçayı 10 adet bezeye bölün ve toplam 30 adet beze elde edin. Önce 10 adet bezeyi unlayarak Türk kahvesi tabağı büyüklüğünde açın. Aralarına eritilmiş yağı sürerek üst üste koyun. Daha sonra tek bir yufka olacak şekilde açın. Diğer bezeleri de aynı şekilde hazırlayın. Toplam 3 adet büyük yufka elde edin.

Harç için tereyağı, kıyılmış pırasa ve soğanı tencereye alıp kavurun. Kıyma katın ve 2-3 dakika daha kavurduktan sonra ocaktan alın. Tuz, karabiber ve pul biber ilave ettikten sonra tüm malzemeyi karıştırıp, soğumaya bırakın. Soğuyan iç harcı üçe ayırın. Açtığınız 3 adet yufkayı ortadan ikiye kesin ve toplam 6 adet yarım yufka elde edin. Yufkanın yuvarlak kısmına pırasalı iç harçtan koyun ve rulo şeklinde sarın. 7-8 cm uzunluğunda kesip, yağlanmış fırın tepsisine dizin. Diğer yufkaları da aynı şekilde hazırlayın. Böreklerin üzerine yumurta sarısı sürün ve önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

Dilediğiniz an, dilediğiniz yerde

DİJİTAL BANKACILIK TEKNOLOJİLERİMİZ SİZİNLE!

KOLAY ADRES İLE
IBAN'SIZ PARA TRANSFERİ

FAST İLE 7/24
PARA TRANSFERİ

QR KODLA
PARA ÇEKME

BARKODLA
VERGİ ÖDEME

FATURA
ÖDEME



Halkbank'ta teknoloji, yine halkın emrinde!

Şubeye gitmeden yapabileceğiniz ve
hayatınızı kolaylaştıracak sayısız bankacılık işlemi
Halkbank Mobil uygulamamız,
İnternet Şubemiz ve **Bank24**'lerimizde!



HALKBANK

halkbank.com.tr | 0850 222 0 400 Dialog

Korkota Sarması
(KARADENİZ)

6-8 KİŞİLİK

- Yarım kilo salamura veya taze asma yaprağı
- Yarım kilo kıyma
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 adet soğan
- Birer kahve fincanı mısır kırığı, pirinç ve ince bulgur
- Birer yemek kaşığı domates ve biber salçası
- Yarımşar demet maydanoz, nane ve dereotu
- Yeteri kadar su
- Tuz, karabiber



AŞÇININ NOTU
Korkota, Karadeniz'de mısır kırığına verilen isimdir. Mısır kırığını aktarlardan bulabilirsiniz.



Yaprağınız salamura ise fazla tuzunu almak için sıcak suya batırıp çıkarın. Taze asma yaprağı ise kaynayan suyun içinde birkaç dakika bekletip alın.

İçi için yemeklik doğranmış soğanı tereyağında hafif pembeleşene kadar kavurun ve soğumaya bırakın. İçine kıyma, mısır kırığı, pirinç, ince bulgur, domates salçası, biber salçası, kıyılmış maydanoz, nane, dereotu, tuz ve karabiber ekleyin. Tüm malzemeyi iyice karıştırın.

Bir adet asma yaprağını düz bir zemine serin. Hazırladığınız içten 1 tatlı kaşığı yaprağın içine koyun ve iki kenarını harcın üzerine gelecek şekilde kapatıp, rulo şeklinde sarın. İç harç ve yaprak bitene kadar işleme devam edin. Sarmaları tencereye dizin ve çok kısık ısıda, etin kefi (köpüğü) dolmanın suyunu kirletmemesi için birkaç dakika pişirin. Daha sonra 2 su bardağı kaynar suyu ilave edin ve kısık ısıda dolma suyunu çekene kadar pişirin. Sarımsaklı yoğurtla birlikte servis yapın.



Şıllık Tatlısı
(GÜNEYDOĞU)

6-8 KİŞİLİK

- Üçer su bardağı süt ve un
- 3 adet yumurta
- 1 paket instant maya (10 gram)
- Tuz

HARÇ İÇİN
- 200 gram iri dövülmüş Antep fıstığı

ŞERBET İÇİN
- 200 gram tereyağı
- Üçer su bardağı toz şeker ve su

Derin bir kabın içine süt, un, yumurta, maya ve tuzu alın. Çırpma teli ile pütürsüz bir hale gelene kadar çırpın. Hazırladığınız harcı 25 dakika dinlenmeye bırakın. Daha sonra harçtan bir kepçe alarak yapışmaz yüzeyli tavaya dökün. Tavayı sağa sola sallayarak harcın yayılmasını sağlayın. Diğer yüzünü de pişirdikten sonra tabağa alın. Krep harcı bitene kadar işleme devam edin. Hamurları üst üste koyun ve soğumaya bırakın.

Şerbet için tereyağını tavaya alıp hafif yakın. Toz şeker ve suyu ilave edip, birkaç taşım kaynatın. Soğuyan hamurların aralarına Antep fıstığı serperek kenarları yüksek düz bir servis tabağına üst üste dizin. En üste de Antep fıstığı serptikten sonra sıcak şerbeti tatlının üzerine gezdirin. Dilimleyerek servis yapın.

Tavuklu Keşkek
(İÇ ANADOLU)

6 KİŞİLİK

- Yarım kilo aşurelik buğday
- Yeteri kadar su
- 6 adet kemiksiz tavuk budu
- 1 adet soğan

GARNİTÜR İÇİN
- 250 gram nohut
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet soğan
- 1 yemek kaşığı salça, tuz

ÜZERİ İÇİN
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- Tuz, toz kırmızı biber



Buğdayı iyice yıkayın ve bir tencereye alın. Üzerini geçecek kadar soğuk su ekleyin ve bir taşım kaynatın. Süzün ve tekrar üzerini geçecek kadar soğuk su koyun. 2-3 saat beklettikten sonra süzün ve tekrar soğuk su ilave edin. İçine yıkanmış tavuk etini ve bütün soğanı atın. Et ve buğday yumuşayana kadar pişirin. Tencereyi ocaktan alın ve içinden soğanı çıkarın. Tavuk etini de alın ve elinizle didiklendikten sonra tekrar buğdayın içine katın. Tuz kattıktan sonra mikserle çırparak macun kıvamına getirin (çırpma esnasında çok koyu olursa biraz sıcak su ilave edin).



Diğer taraftan, bir gece öncesinden ıslattığınız nohudu yumuşayana kadar haşlayın ve süzün. Tereyağını bir tencereye alıp yemeklik doğranmış soğanı kavurun. Salçayı ilave edip kavurmaya devam edin. Nohudu kattıktan sonra 1-2 dakika kısık ısıda çevirin ve tuzunu ayarlayın.

Keşkeği servis tabağına alıp üzerine nohudu yerleştirin. Üzeri için tereyağında yaktığınız toz kırmızı biberi gezdirin. Sıcak olarak servis yapın.

Teknolojik hizmetleriyle vestel.com.tr farkı

VESTEL'LE OLUR
NEDEN OLMASIN?



24 Saatte Teslimat ile tüm ürün kategorilerinde, siparişiniz en yakın bayi tarafından ve bayi stoku olması durumunda bayiden temin edilerek size ulaştırılacaktır. Bayi stoku olmaması durumunda siparişin teslim süresi 24 saat hedefini aşabilir. Saat 14.30 sonrasında verilen siparişlerin teslimat planı sonraki gün içinde yapılacaktır ve 24 saat uygulaması kapsamına dahil olmayacaktır. Cumartesi-pazar ve resmi tatil günleri alınan siparişler kapsam dışıdır. Sokağa çıkma yasağı ilan edilen iller ve günlerde 24 saatte teslimat kurgusu kapsam dışı kalmaktadır. Yetkili satıcı ve/veya yetkili servislerin olmadığı ilçelerde teslimatlar 24 saat hedefini aşabilir. E-randevu hizmeti seçili bölgelerde geçerlidir. E-randevu hizmeti vestel.com.tr'de kurulum hizmeti gerektiren ürünlerde geçerlidir. Randevu saatinde ziyaret edilmeye engel bir durum olduğunda Vestel Müşteri Hizmetleri sizinle iletişime geçecektir. Kolay İade hizmeti, tüm vestel.com.tr siparişlerinde ve ürünün tesliminden itibaren 30 gün içinde kullanılabilir. Detaylı bilgi: vestel.com.tr veya Vestel Müşteri Hizmetleri üzerinden sağlanabilir. Hizmet 01.03.2021-30.12.2021 tarihleri arasında geçerlidir. Detaylı kargo takibi ile, vestel.com.tr'de hesabınıza ait "Siparişlerim" sayfası ya da "Sipariş Takip" sayfasından sipariş takibi yapabilirsiniz. Kargo gönderi durumları lojistik firmalarından gelen bilgilere göre aktarılmaktadır. Mücbir sebep halleri saklıdır. Vestel Ticaret A.Ş. hizmette değişiklik yapma hakkını saklı tutar. Ayrıntılar için: vestel.com.tr

ZORLU

VESTEL

Kuzu Budu Kızartması
(AKDENİZ)

8-10 KİŞİLİK

- 2 kilo kuzu budu ya da
- 3-4 kilo oğlak eti
- 3 adet soğan
- 1 çay kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- Yarım kahve fincanı süt
- Yeteri kadar sıcak su
- Tuz

ÜZERİ İÇİN
- Pul biber

SERVİS İÇİN
- Lavaş ekmeği

Kuzu budu ya da oğlak etini Hıdırellez gününden bir önce alın. Rendelenmiş soğanı sıkıp suyunu bir kaba koyun. Toz şeker, tereyağı, süt ve tuzu ilave edin. Bu karışımla etin her tarafını iyice ovun. Kapaklı bir kaba koyun ve bir gece buzdolabında bekletin. Ertesi gün yapışmaz yüzeyli bir tencerede altını ve üstünü harlı ısıda kızartın. Daha sonra azar azar sıcak su ilave ederek yumuşayana kadar yaklaşık 2 saat pişirin. Eti kemiklerinden ayırın ve servis tabağına alın. Üzerine pul biber serpin. Lavaş ekmeği ile birlikte servis yapın.

Bu yemek orijinal olarak tandırda yapılır.





Ot Kavurması
(EGE)

6 KİŞİLİK

- 500'er gram ıspanak, pazı ve ısırgan otu
- 100'er gram hindiba, gelincik ve maydanoz
- 200 gram tereyağı
- 3 adet büyük boy soğan
- 3 adet yumurta
- Tuz, karabiber, pul biber

Bütün otları iyice yıkadıktan sonra ayıklayın. Süzüp kaynayan suya bir sefer batırıp çıkarın. Suyunu iyice süzüldükten sonra bir kenara alın.

Tereyağını bir tencereye koyun ve eritin. Piyazlık doğranmış soğanları ilave edin ve soteleyin. Otları ekleyip, kavurun. Tuz, karabiber ve pul biber ekleyin. 1-2 dakika daha kavurduktan sonra otları kaşıkla açarak yuvalar oluşturun ve içlerine yumurtaları kırın. Yumurtalar hafif piştikten sonra sıcak olarak servis yapın.

HİNDİBA HAKKINDA...
Papatyagiller familyasından olan hindiba, bahçe radikası veya akhindiba olarak da bilinir. Karaciğer dostu olan bitkinin aynı zamanda idrar söktürücü özelliği de bulunur.

GELİNCİK HAKKINDA...
Haşhaşgiller familyasından olan gelincik, gelinotu olarak da bilinir. Tomurcuklanmadan sonbahar ile ilkbahar ayları arasında toplanır. Öksürüğü azaltmaya ve uykusuzluğu gidermeye yardımcı olur.





Aynes®

aynes.com.tr


MİHALIÇ PEYNİRİ


ANTAKYA SÜRK PEYNİRİ


BERGAMA TULUM PEYNİRİ

Geçmişin Gül Kokulu Peynirleri

İnsanlık tarihinin başladığı günden bugüne, sütün peynirle var olduğuna inanılan Anadolu topraklarındaki keyifli yolculuğuna çıkan Neşe Aksoy Biber ve Berrin Bal Onur, peynir aşklarını hem Antre Gurme'de bulunan peynir çeşitlerinin keşfiyle hem de kitaplarıyla anlatıyor.

YAZI: **NEŞE AKSOY BİBER-BERRİN BAL ONUR-ANTRE GURME**
TARİFLER: **DİLŞAT YAŞAR-IRYNA OKUR-ŞEFİKA GÜNYEL** - FOTOĞRAFLAR: **ERKİN ÖN**


ÇORUM KARGI TULUM PEYNİRİ

Dünyanın en eski besinlerinden biri olan peynirin ortaya çıkışının hayvanların ehlileştirilmesini takip eden döneme rastladığı tahmin ediliyor. Bugünkü Dicle ve Fırat arasından kalan Mezopotamya toprakları, tahılın olduğu gibi sütün de anavatanı. Sütü saklamak o dönemde büyük bir sorundur. Sorunun çözümüyse ilk peynirlerden biri olan 'çökelek peyniri'dir. Koyun midesinden yapılan tulum içindeki tesadüfen ekşiyen sütün yenilebilir formlara dönüşüm hikayesi de böylelikle başlar.

Anadolu, endemik yapısı, coğrafi koşulları ve kültür harmanıyla benzersiz peynirlerin yapıldığı bir yer. Bu geniş alandaki çeşitlilik, farklı renkler, dokular ve aromalara sahip peynirlerin doğuşuna ev sahipliği yapar. Peynir, toprağın özü ise öyleyse gelin bu sayımıza çeşit çeşit peynirlerin kısa bir tanımına bir de eklediği yemeklerin tariflerine bakalım!

Tulum Peynirli Kek

6-8 KİŞİLİK

4 adet kurutulmuş biber
4 adet kurutulmuş domates
3 adet yumurta
2 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı
1 çay bardağı zeytinyağı
1.5 su bardağı süt
3 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
200 gram Çorum Kargı tulum peyniri
3-4 dal taze kekik ya da maydanoz
Tuz



Kurutulmuş biber ve domatesi ayrı kaplara alıp üzerlerini hafif geçecek kadar sıcak su ilave edin ve 2 dakika dinlendirin. Suyunu süzüp kıyın ve kenara alın.

Yumurtaları mikser yardımıyla çırpın. Eritilmiş ılık tereyağı, zeytinyağı ve sütü ekleyip karıştırın. Ayrı bir yerde un, kabartma tozu ve tuzu karıştırın. Daha sonra yumurtalı karışıma ekleyin. Ufalanmış Çorum Kargı tulum peyniri ve kekiği ilave edip bir kaşık yardımıyla hafifçe karıştırın. Yağlanmış orta boy kare kek kalıbına malzemeyi döküp önceden ısıtılmış 180 derecede fırında 30 dakika pişirin. Ilındıktan sonra dilimleyip servis yapın.

ÇORUM KARGI TULUM PEYNİRİ

Coğrafyası ne Karadeniz gibi coşkun yeşil, ne İç Anadolu gibi çorak iklimiyle Çorum Kargı, 450 rakımıyla iki bölge arasında bir geçiş noktası adeta. Peynirine de yansıyan bu farkıyla, geleneksel tulum peynirinden ayrı özel tadı ve dokusuyla çıkıyor karşımıza. Kargı tulumunun makbulü keçi sütünden yapılanıdır.



Peynirli Yaprak Sarma

4 KİŞİLİK

200 gram Erzincan Şavak tulum peyniri
500 gram salamura asma yaprağı
Yarım çay bardağı arpa şehriye
Yarım su bardağı + 2 yemek kaşığı tereyağı
Yarım su bardağı bulgur
1 su bardağı pirinç
1 su bardağı su
1 adet soğan
Yarım çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı pul biber
Yarım limon

Arpa şehriyeyi yarım çay bardağı tereyağında kavurun, ardından bulgur ve pirinci ekleyip kavurmaya devam edin. Suyu ekleyip edip kısık ateşte pişirin. Ocaktan alıp üzerine kıyılmış soğan ekleyerek karıştırın ve kapağı kapalı olarak 10-15 dakika dinlendirin. Ilındığında baharatları ve iyice ufalanmış Erzincan Şavak tulum peynirini ekleyip karıştırın.

Asma yapraklarınız salamura ise 10 dakika ılık suda dinlendirip akan suyun altında yıkayın ve elinizle hafifçe sıkıp suyunu süzün. Taze yaprak kullanıyorsanız tuzlu kaynar suya batırıp çıkarın. 1 adet asma yaprağını tezgaha yayın. Varsa sapını koparın. Ortasına 1 tatlı kaşığı dolusu harç koyup sigara böreği gibi sarın. Tüm asma yaprağı ve harcı aynı şekilde hazırlayın. Tencerenin tabanına bir sıra asma yaprağı yayın. Üzerine sarmaları gelişigüzel yerleştirin. Üzerine dilimlenmiş limonu ekleyin. Küçük parçalara ayrılmış 2 yemek kaşığı tereyağını serpiştirip, tencerenin kapağını kapatın ve kısık ısıda kontrol ederek pişirin. Servis sırasında dilerseniz üzerine fırınlanmış tulum peyniri ekleyip servis yapın.



ERZİNCAN ŞAVAK TULUM PEYNİRİ: Günümüzde Erzincan tulumu olarak bilinmekle birlikte çıkış noktası Şavak göçerlerine vatan olan Tunceli, Bingöl, Elazığ, Erzincan yaylalarıdır. Bulunduğu coğrafi sınırlar içinde yapımı hayli yaygın olan bu peynirin en kıymetlisi Şavak tulumudur. Buram buram gül kokarmış eskiden!







Bu ülkeyi kalpten kalbe, gönülden gönüle bağlayan yol
Turkcell kalitesiyle tam 27 yıldır

#ÇOK ÇEKİCİ



Kapsama, baz istasyonu ve coğrafi koşullara göre değişiklik gösterebilir. Detaylar turkcell.com.tr'de.



Peynirli ve Domatesli Köfte

6 KİŞİLİK

150 gram Mihalıç peyniri
600 gram köftelik kıyma
Yarım çay bardağı süt
3 dilim ekmek içi
3 yemek kaşığı galeta unu
1 adet yumurta
1 adet büyük boy domates (dilimlenmiş)
6 dilim pastırma
3-4 dal taze kekik
Tuz, karabiber

Sütü hafifçe ısıtın. Ekmekleri içine ekleyip bütün sütü çekmelerini sağlayın ve soğutun. Kıymanın üzerine sütlü ekmek, galeta unu, yumurta, tuz ve karabiber ekleyerek iyice yoğurun.

Hazırladığınız harcı 6 eşit parçaya ayırarak önce top şeklinde yuvarlayın. Sonra elinizle hafifçe bastırarak yassıltın. Yapışmaz yüzeyli tavada önlü arkalı hafifçe kızartıp bir fırın kabına alın. Üzerlerine dilimlenmiş Mihalıç peyniri, domates ve pastırma koyun. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dakika pişirin. Kekik dallarıyla süsleyip servis yapın.

MİHALIÇ PEYNİRİ

200 yıllık bir geçmişe sahip olan mihalıç peyniri, Osmanlı döneminde şimdiki Karacabey Harası'nın bulunduğu Mihalıç yöresinde hayvancılıkla uğraşan göçmen Arnavutların öncülüğünde üretilmeye başlar. Mağlıç, mahlıç, kelle olarak da adlandırılan peynir tam yağlı sütten yapılıyor ve sert bir yapıya, tuzlu bir tada sahip.



Piruhi

4-6 KİŞİLİK

HAMUR İÇİN
2 su bardağı un
2 adet yumurta
Yarım çay bardağı ayçiçeği yağı
1 yemek kaşığı eritilip ılıtılmış tereyağı
1 Türk kahvesi fincanı ılık su
1 tatlı kaşığı limon suyu, tuz

HARÇ İÇİN
2 su bardağı Ezine peyniri
1 demet maydanoz
1 adet soğan

MANTILARI KAPATMAK İÇİN
1 adet yumurtanın akı
1 yemek kaşığı ayçiçeği yağı

HAŞLAMAK İÇİN
Yeteri kadar su
3 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
1 tatlı kaşığı tuz

ÜZERİ İÇİN
1.5 yemek kaşığı tereyağı
4-5 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
Yarım su bardağı iri dövülmüş ceviz
1 tatlı kaşığı pul biber
7-8 dal maydanoz

SERVİS İÇİN: Sarımsaklı yoğurt

Hamur için unu geniş bir kaba alıp ortasını havuz şeklinde açın. Bu kısma yumurta, ayçiçeği yağı, tereyağı, ılık su, limon suyu ve tuz ilave edip karıştırın. Yanlardaki hamuru azar azar ekleyerek sertçe bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamurun üzerine nemli bir bez örtüp yarım saat dinlendirin.

Harç için beyaz peyniri rendeleyip kıyılmış maydanozla karıştırın. Soğanı rendeleyip suyunu elinizle sıktıktan sonra üzerine ilave edin.

Dinlenen hamuru ikiye bölün ve her parçayı un serperek orta kalınlıkta açın. Daha sonra 4x4 cm büyüklüğünde kareler halinde kesin. Üzerlerine peynirli haçtan koyun. Mantıların kenarlarını kapatmak için yumurta akı ve ayçiçeği yağını bir kabın içinde karıştırın. Kestiğiniz parçaların kenarlarına karışımdan sürüp üçgen şeklinde kapatın ve kenarlarına bastırarak yapışmasını sağlayın.

Geniş bir tencerede bolca suyu kaynatın. Üzerine tuz ve sıvıyağ ilave edin. Mantıları teker teker ve yapıştırmamaya dikkat ederek suya atın. Mantılar suyun yüzüne çıktıktan sonra 1-2 dakika daha pişirin ve delikli süzgeçle tencereden alın.

Tereyağı ve ayçiçeği yağını bir sos tenceresine alıp ısıtın. Üzerine pul biber ilave edip 1-2 kez yavaşça karıştırın. Servis tabaklarına aldığınız piruhinin üzerine gezdirin. Dövülmüş ceviz serpip maydanozla süsleyin. Sarımsaklı yoğurtla birlikte servis yapın.



EZİNE PEYNİRİ: Tam yağlı koyun, keçi ve inek sütlerinden mart-temmuz ayları arasında üretilen ve salamuralı tenekelerde olgunlaştırılan peynir grubunun en değerlisidir. Ezine peyniri, geleneksel üretim metodu ile coğrafi kaynağı arasında sıkı bağı simgelemek için tescillendiğinden sütlerin Ezine, Bayramiç, Ayvacık ve Çan civarındaki köylerden sağlanması gerekiyor.

Pideli ve Peynirli Patlıcan Ezme

2-4 KİŞİLİK

100 gram Antakya sürk peyniri
2 adet orta boy bostan patlıcanı
Yarım su bardağı iri dövülmüş badem
1 diş ezilmiş sarımsak
Yarım limonun suyu, tuz, karabiber
1 çay kaşığı kimyon
2 dal nane, 1 yemek kaşığı zeytinyağı

PİDE İÇİN
6 adet bazlama
3 yemek kaşığı kavrulmuş susam
3-4 dal taze kekik
3 yemek kaşığı haşhaş
1 çay bardağı sızma zeytinyağı



Bazlamaları enine ikiye bölün ve içlerini çıkarın. Susam, kekik ve haşhaşı havanda ezin. Üzerine zeytinyağı ekleyin ve ekmeklerin kesik yüzeylerine bu karışımı sürün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızartın. Soğuyunca parçalara bölün ve kenara alın.

Patlıcanları ocakta veya fırında közleyip kabuklarını soyun. İçlerini çıkarıp badem, ufalanmış Antakya sürk peyniri, sarımsak, limon suyu, kimyon, tuz ve karabiber ekleyip sos kıvamına gelene kadar ezin.

Nanenin yarısını sosa ekleyip servis tabağına alın. Üzerine zeytinyağı ve kalan nane yapraklarını ilave edip gevrek bazlama parçalarıyla birlikte servis yapın.

ANTAKYA SÜRK PEYNİRİ

Bitlis ve Kars'ta kurut. Bolu ve Giresun'da keş alarak bilinen sürk, çökeleğin kurutulması esasına dayanan, fermente olmamış bir peynir türü olarak tanımlanabilir. İçindeki salça ve baharatlardan kaynaklanan kırmızı rengi ve topaç şeklinde görüntüsüyle Anadolu peynirleri içinde özgün bir biçime sahiptir.



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



TARAKLI KEŞ PEYNİRİ
Taraklı, karakteristik mimari dokusunu, doğasıyla birlikte koruyabilmiş seçkin bir Anadolu kasabası. Bu bölgeye has tereyağında çevrilip erişteye katılan, kahvaltılarda dilimlenip kızartılan, içine yumurta kırılan keş, yağı alınıp süzülen yoğurttan yapılan bir peynir çeşididir.

Sebze Dolgulu Peynirli Börekler

4-6 KİŞİLİK

HAMUR İÇİN
4 su bardağı un
1 adet yumurta
1 su bardağı su
1 çay kaşığı tuz

HARÇ İÇİN
1 çay bardağı Taraklı Keş Peyniri
3 adet dövülmüş karanfil
2 adet ezilmiş kakule tohumu
2 yemek kaşığı zeytinyağı
7-8 adet mantar
2 diş sarımsak
1 çay bardağı bezelye
2 adet haşlanmış patates
Tuz, karabiber

SOĞAN SOS İÇİN
4 adet piyazlık doğranmış soğan
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 adet yıldız anason
Bir tutam tarçın
Tuz, karabiber

KIZARTMAK İÇİN
2 yemek kaşığı tereyağı

Hamur için unu geniş bir kaba alıp yumurta, su ve tuzla karıştırarak pürüzsüz bir kıvam elde edene kadar yoğurun. Üzerine nemli bir bez örterek dinlenmeye bırakın.

Böreklerin iç harcı için zeytinyağını küçük bir tavaya alıp üzerine kıyılmış mantar ve sarımsak ekleyerek, mantar suyunu salıp çekene kadar pişirin. Bezelyeyi ilave edip 1-2 dakika kavurun ve haşlanmış patatesleri ezerek üzerine ekleyin. Karanfil, kakule, karabiber ve tuz katın. Bezelye yumuşayana kadar pişirip ocaktan alın. Ilındıktan sonra Taraklı keş peynirini katıp karıştırın.

Soğan sosu için zeytinyağı ve soğanı kısık ısıda soğanlar karamelize olana kadar kavurun. Tuz ve baharatları ekleyip birkaç dakika daha pişirip ocaktan alın. Dinlenen hamuru unlu zeminde bıçak sırtı kalınlığında açın. Hamurdan su bardağı ağzı ile yuvarlaklar kesin. Kestiğiniz hamurların uç kısmına hazırladığınız harçtan koyup elinizle bastırarak kapatın. Kenar kısımlarını kıvırarak veya hamur ruleti ile keserek şekil verin. Daha sonra kaynayan tuzlu suya atın. Hamurlar suyun üzerine çıkınca delikli kepçe ile alıp bir havlu üzerine yan yana çıkarın. Tereyağını yapışmaz yüzeyli bir tavaya alıp börekleri önlü arkalı kızartın ve soğanlı sos eşliğinde servis yapın.

BERGAMA TULUM PEYNİRİ

Bergama ve çevresinin endemik bitkilerinden yabani soğan, nane kekiği ve karya lavantasının nefis aromalarıyla zenginleşen sütlerle yapılan Bergama tulum peyniri, Orta Asya'dan Anadolu'ya göç edip Bergama ve Balıkesir arasındaki dağ köylerine yerleşmiş Yörüklerin sadece koyun sütüyle yaptıkları efsanevi bir peynir.



Bergama Tulum Peynirli ve Cevizli Dilimler

6-8 KİŞİLİK

200 gram Bergama tulum peyniri
1 su bardağı ceviz içi
1 Türk kahvesi fincanı + 1 tatlı kaşığı zeytinyağı
14 dal taze kekik
1 yemek kaşığı bal
1 yemek kaşığı balzamik sirke
3 su bardağı siyah üzüm
1 adet baget ekmek
Tuz, karabiber

Türk kahvesi fincanı dolusu zeytinyağı, 10 dal kekiğin yaprağı, bal, balsamik sirke, az miktarda tuz ve karabiberi bir kabın içinde karıştırın. Tanelenmiş üzüm ilave edip iyice karıştırın ve fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, ızgara veya turbo modunu kullanarak üzümleri 15 dakika pişirin. Fırınınızın bu özellikleri yoksa pişme süresini uzatıp üzümler çatlayana kadar pişirin.

Baget ekmeği dilimleyip hafifçe kızartın. Cevizleri yapışmaz yüzeyli tavada kavurun ve daha sonra ufalayın. Ayrı bir yerde Bergama tulum peyniri, 1 tatlı kaşığı zeytinyağı ve 4 dal kekiğin yapraklarını çatalla ezerek karıştırın. Daha sonra ekmeklerin üzerlerine sürün. Soslu kızarmış üzümleri yerleştirin ve ceviz serperek servis yapın.



Doğadan Sofraya

Sonsuz şifa kaynağı doğa, mevsimle birlikte uyanıp çeşit çeşit sebze meyvesiyle sevgisini ve iyileştirme gücünü aktarırız bizlere. Her biri kendine has tadı, aromaası ve rengiyle sofralarımızı zenginleştirirken, sağlığımıza da sayısız katkı sağlar. Müjgan Yurtseven'in tariflerini hazırlayarak doğadan gelen şifa ve lezzeti herkes sofralarına taşıyabilir.

STİL: **SELMA ŞEN**-FOTOĞRAFLAR: **ERKİN ÖN**





MÜJGAN YURTSEVEN
mujganyurtseven

Çilekli Kremalı Kek

6-8 KİŞİLİK

KEK İÇİN

- 125 gram tereyağı
- 200 gram bitter çikolata
- 15 gram kakao
- 3 yemek kaşığı su
- 3 adet yumurta
- 150 gram toz şeker
- 90 gram un
- 1 paket vanilya
- Bir tutam tuz

ARASINA VE SÜSLEMEK İÇİN

- 300-350 gram çilek

KREMA İÇİN

- 3/4 su bardağı un
- 3/4 su bardağı toz şeker
- 750 ml süt
- 1 paket vanilya
- 90 gram tereyağı

ÇİLEK PÜRESİ İÇİN

- Yarım kg çilek
- Yarım su bardağı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı limon suyu



MÜJGAN'IN NOTU
Tatlınızı gün içinde bitiremezseniz 1-2 buzdolabında saklayabilirsiniz.

Kek için 24x24 cm'lik kare fırın kabının tabanını pişirme kağıdı ile kaplayın. Yanlarına 1 çay kaşığı eritilmiş tereyağı sürün.

Kalan tereyağını sos tenceresine alarak kısık ısıda eritin ve ocaktan alın. Parçalara ayırdığınız çikolatayı ekleyip, eriyene kadar karıştırın. Ayrı bir yerde kakao ve suyu karıştırın. Daha sonra çikolatalı karışıma katıp karıştırın.

Yumurtaları mikser yardımıyla, rengi açılana kadar 4- 5 dakika çırpın. Toz şeker ekleyip köpükler oluşana kadar 3-4 dakika daha çırpın (bu aşamadan sonra mikser kullanmıyoruz).

Çikolatalı karışımı yumurtalı karışıma ekleyip, alttan üste doğru spatula ile homojen kıvama gelene kadar karıştırın. Un, tuz ve vanilyayı birlikte eleyerek sıvı karışıma ilave edin. Spatula ile alttan üste doğru yavaşça karıştırın ve fırın kabına aktarın. Önceden ısıtılmış 175 derecede fırında 15 dakika pişirip ılınması için kenara alın.

Arası için çilekleri incecik dilimleyip, kekin üzerine tek sıra halinde yerleştirin.

Kreması için un ve şekeri karıştırın. Süt ekleyip orta ısıda sürekli karıştırarak koyulaşana kadar pişirin. Ocağı kapatıp vanilya ve tereyağını ilave edin. Mikser yardımıyla 5-6 dakika çırpın. Krema ılınınca çileklerin üzerine kaşık yardımıyla dökün. Kaşığın tersi ile üzerini düzeltin ve buzdolabında 3-4 saat ya da vaktiniz varsa bir gece dinlendirin.

Çilek püresi için çilekleri blender'de çekin. Sos tenceresine alıp, üzerine şeker ve limon suyu ekleyin. Koyulaşana kadar 20 dakika pişirin. Tamamen soğuyunca tatlının üzerine dökün. Dilimleyip, çilekle süsleyin ve soğuk olarak servis yapın.

Baklalı, Koni Yaprak Sarması

18- 20 ADET

- 300 gram büyük boy salamura asma yaprağı

HARÇ İÇİN

- 1 su bardağı pirinç
- 200 gram taze iç bakla
- Yarım su bardağı zeytinyağı
- 6 dal taze soğan
- 3 dal taze sarımsak
- Yarımşar demet dereotu ve maydanoz
- 1 adet limonun rendelenmiş kabuğu
- 2 adet limon
- 1'er çay kaşığı karabiber ve tuz

ÜZERİ İÇİN

- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 su bardağı sıcak su

Asma yapraklarını sıcak su dolu bir kaba alın.

Harç için pirinç ve 1 çay kaşığı tuzu derin bir kaseye aktarıp, üzerini geçene kadar ılık su ekleyin ve kenarda bekletin.

Baklaların dış kabuklarını ayıklayıp minik küpler halinde doğrayın. Yarım su bardağı zeytinyağı ve baklayı geniş bir tavaya alın. Orta ısıda 1-2 dakika kavurun. Pirincin suyunu süzüp bol suda yıkayın ve tavaya ekleyin. 1-2 dakika karıştırarak kavurun. Kıyılmış soğan, sarımsak, dereotu, maydanoz, limon kabuğu, 1 adet limonun suyu, karabiber ve tuz ekleyip karıştırın. Daha sonra ocaktan alın.

Asma yapraklarının suyunu süzdürüp tek tek yıkayın ve süzgece alın. Geniş bir tencerenin tabanına 2-3 kat asma yaprağı ve yaprakların üzerine de 1 adet limonu dilimleyerek tek sıra halinde yerleştirin.

1 adet asma yaprağını elinize alın. Sap bölümün alt tarafına 1 tatlı kaşığı tepeleme harçtan yerleştirin. Yaprağı sapın yanından başlayarak alta ve diğer tarafa doğru kapatarak sapın diğer tarafına dolayın. Düz zemin üzerinde koni şekli verin. Yaprak ve harç bitene kadar işlemi tekrarlayın. Saplarından 2 cm bırakarak fazlalığını makasla kesin. Tek sıra halinde aralarda boşluk bırakmadan tencereye yerleştirin.

Üzerine zeytinyağı ve sıcak su gezdirip, ısıya dayanıklı bir tabak kapatın. Ttencerenin kapağı kapalı olarak yaklaşık 40 dakika pişirin. Ocaktan alıp ılınana kadar tencerede dinlendirin. Soğuk veya ılık olarak servis yapın.





MÜJGAN'IN NOTU
Sarmayı düdüklü tencerede yapacaksanız, 1 su bardağı sıcak su eklemeniz yeterli olur. Tencerenin düdüğü çıkmaya başladıktan sonra 10 dakika daha pişirmeniz yeterli olacaktır.



Böğürtlenli Tuzlu Tart

6-8 KİŞİLİK

HAMUR İÇİN

- 125 gram küp kesilmiş soğuk tereyağı
- 250 gram un
- 1 adet yumurta
- 3 yemek kaşığı soğuk su
- Yarım çay kaşığı tuz

KALIBA SÜRMEK İÇİN

- 1 tatlı kaşığı tereyağı

ÜZERİ İÇİN

- 200 gram keçi büş peyniri
- 200 gram böğürtlen
- 2 yemek kaşığı Antep fıstığı
- 5-6 dal nanenin yaprakları
- 2 yemek kaşığı nar ekşisi

Hamur için tüm malzemeyi blender'e alın ve kırıntı görünümü alana kadar 1-2 dakika çekin. Hamuru elinizde toparlayıp streç filmle kaplayın ve 1 saat buzdolabında dinlendirin. Daha sonra pişirme kağıdının üzerinde yaklaşık 30 cm çapında olacak büyüklükte merdane yardımıyla yuvarlak açın.

25 cm'lik yuvarlak tart kalıbını tereyağı ile yağlayın. Hamuru kağıtla birlikte kaldırarak ters çevirip kalıba yerleştirin. Yanlarını ve tabanını kalıba bastırın. Kenarlardan taşan fazlalıkları merdaneyle üzerinden geçerek kesin. Hamurun tabanına çatalla delikler açın. Üzerini kaplayacak boyutta yuvarlak fırın kağıdı kesip yerleştirin. 1 avuç bakliyat serpiştirin. Önceden ısıtılmış 175 derecede fırında 15 dakika pişirin. Sürenin sonunda üzerinden bakliyatları alın. Yeniden fırına verip 20 dakika daha pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın.

Soğuk tartın üzerine parçalara ayırdığınız peynir ve böğürtleni yerleştirin. Fıstık serpip, nane yaprakları ile süsleyin. Nar ekşisi gezdirip servis yapın.


Yaşamın Merkezinde
Zamanın Ötesinde
STUDIO
Collection
#YasaminMerkezinde
istikbal

Domates Soslu Erik Kebabı

4 KİŞİLİK

- Yarım kg yeşil erik
- 20 adet arpacık soğan
- 1 baş sarımsak
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 4-5 dal taze kekik

KÖFTE İÇİN

- Yarım kg köftelik dana döş kıyma
- 1 adet kapya biber
- 2 adet sivri biber
- 1 adet sarı dolmalık biber
- 3'er dal taze soğan ve taze sarımsak
- 8-9 dal maydanoz
- 1'er çay kaşığı kimyon, karabiber ve tuz

DOMATES SOS İÇİN

- 2 su bardağı domates püresi
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 yemek kaşığı nar ekşisi
- 1 çay kaşığı tuz



Köfte için biberleri minik küpler halinde doğrayın. Soğan, sarımsak ve maydanozu da incecik kıyın. Tüm köfte malzemesini iyice yoğurun. Harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp avucunuzda yuvarlayın. Daha sonra fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirin.

Arpacık soğan ve sarımsakların kabuklarını soyup, köftelerin aralarına yerleştirin. Üzerlerine zeytinyağı gezdirip, kekik serpiştirin. Önceden ısıtılmış 190 derece yaklaşık 30 dakika pişirin.

Domates sos için tüm sos malzemesini sos tenceresine alın. Koyulaşana kadar yaklaşık 15 dakika pişirin.

Domates sosu servis tabağına yayın. Üzerine yemeği yerleştirip, sıcak olarak servis yapın.

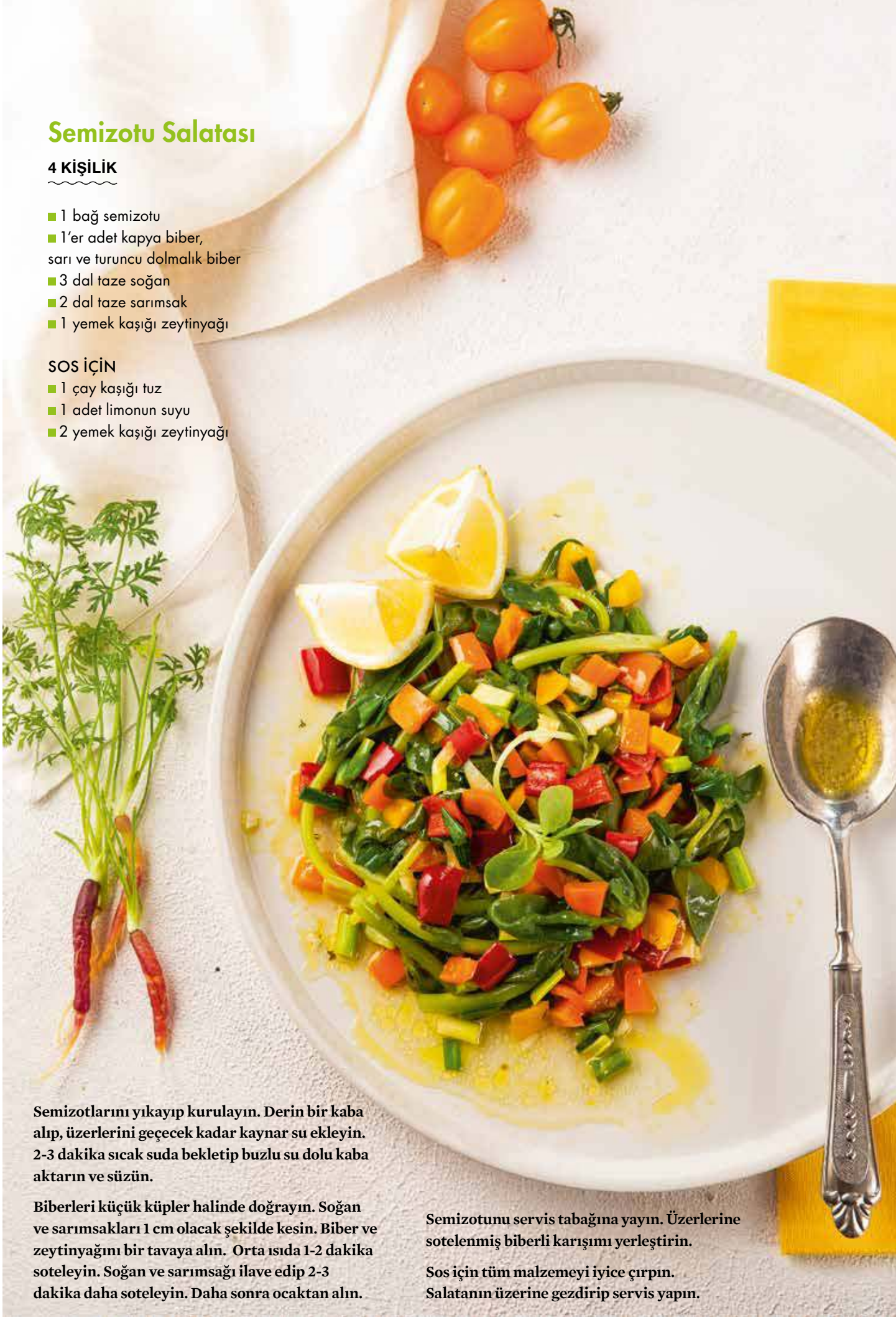
Semizotu Salatası

4 KİŞİLİK

- 1 bağ semizotu
- 1'er adet kapya biber, sarı ve turuncu dolmalık biber
- 3 dal taze soğan
- 2 dal taze sarımsak
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı

SOS İÇİN

- 1 çay kaşığı tuz
- 1 adet limonun suyu
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı



Semizotlarını yıkayıp kurulayın. Derin bir kaba alıp, üzerlerini geçecek kadar kaynar su ekleyin. 2-3 dakika sıcak suda bekletip buzlu su dolu kaba aktarın ve süzün.

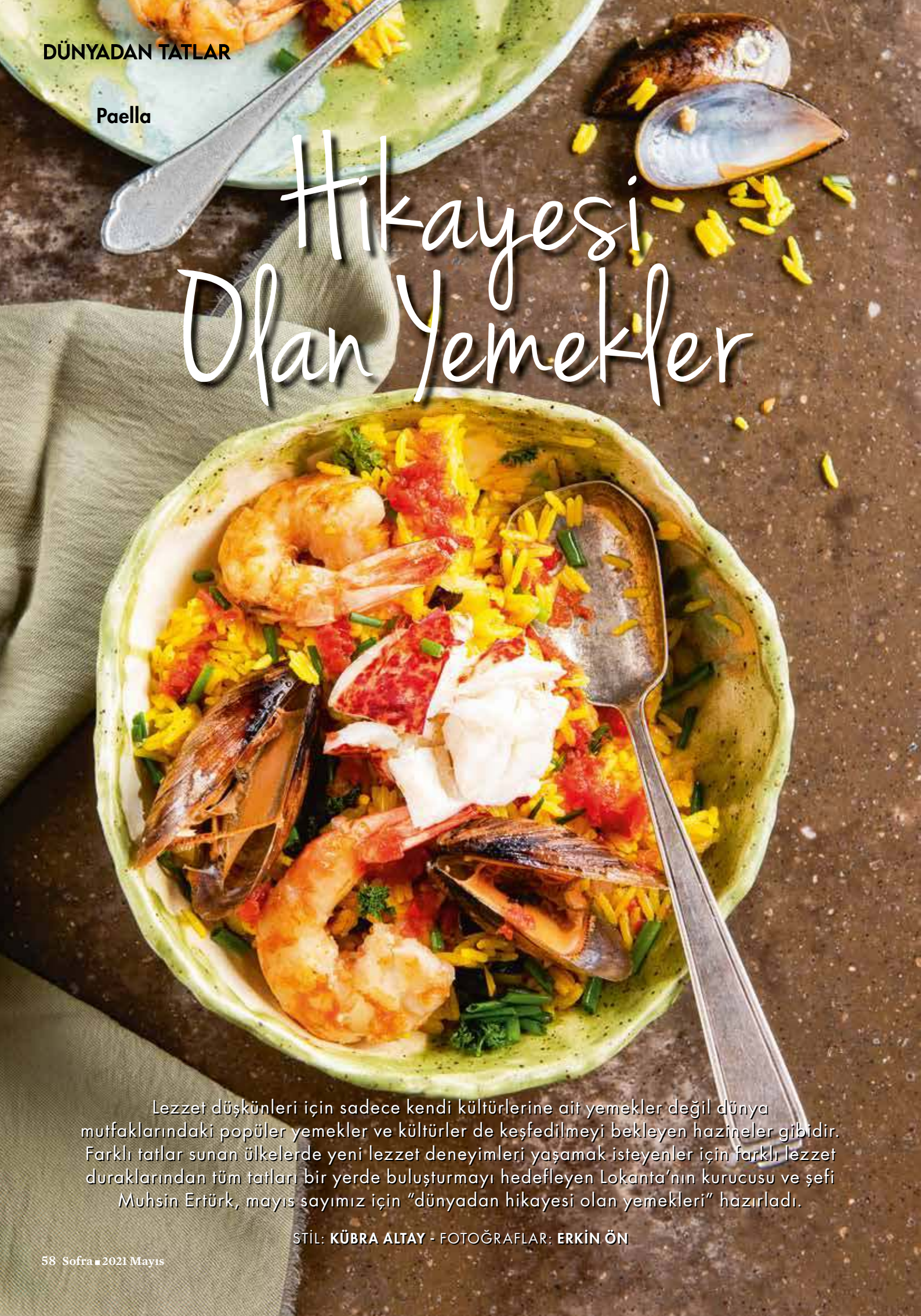
Biberleri küçük küpler halinde doğrayın. Soğan ve sarımsakları 1 cm olacak şekilde kesin. Biber ve zeytinyağını bir tavaya alın. Orta ısıda 1-2 dakika soteleyin. Soğan ve sarımsağı ilave edip 2-3 dakika daha soteleyin. Daha sonra ocaktan alın.

Semizotunu servis tabağına yayın. Üzerlerine sotelenmiş biberli karışımı yerleştirin.

Sos için tüm malzemeyi iyice çırpın. Salatanın üzerine gezdirip servis yapın.

Paella

Hikayesi Olan Yemekler



Lezzet düşkünleri için sadece kendi kültürlerine ait yemekler değil dünya mutfaklarındaki popüler yemekler ve kültürler de keşfedilmeyi bekleyen hazineler gibidir. Farklı tatlar sunan ülkelerde yeni lezzet deneyimleri yaşamak isteyenler için farklı lezzet duraklarından tüm tatları bir yerde buluşturmayı hedefleyen Lokanta'nın kurucusu ve şefi Muhsin Ertürk, mayıs sayımız için "dünyadan hikayesi olan yemekleri" hazırladı.

STİL: **KÜBRA ALTAY** - FOTOĞRAFLAR: **ERKİN ÖN**

Tacho /Meksika

6-8 KİŞİLİK

1 paket tacho çubuğu

HARCI İÇİN
1 adet soğan
5 yemek kaşığı zeytinyağı
500 gram dana döş kıyma
3 adet kapya biber
1 adet sivri biber
1 tatlı kaşığı acı biber salçası
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı pul biber
1 çay kaşığı kimyon

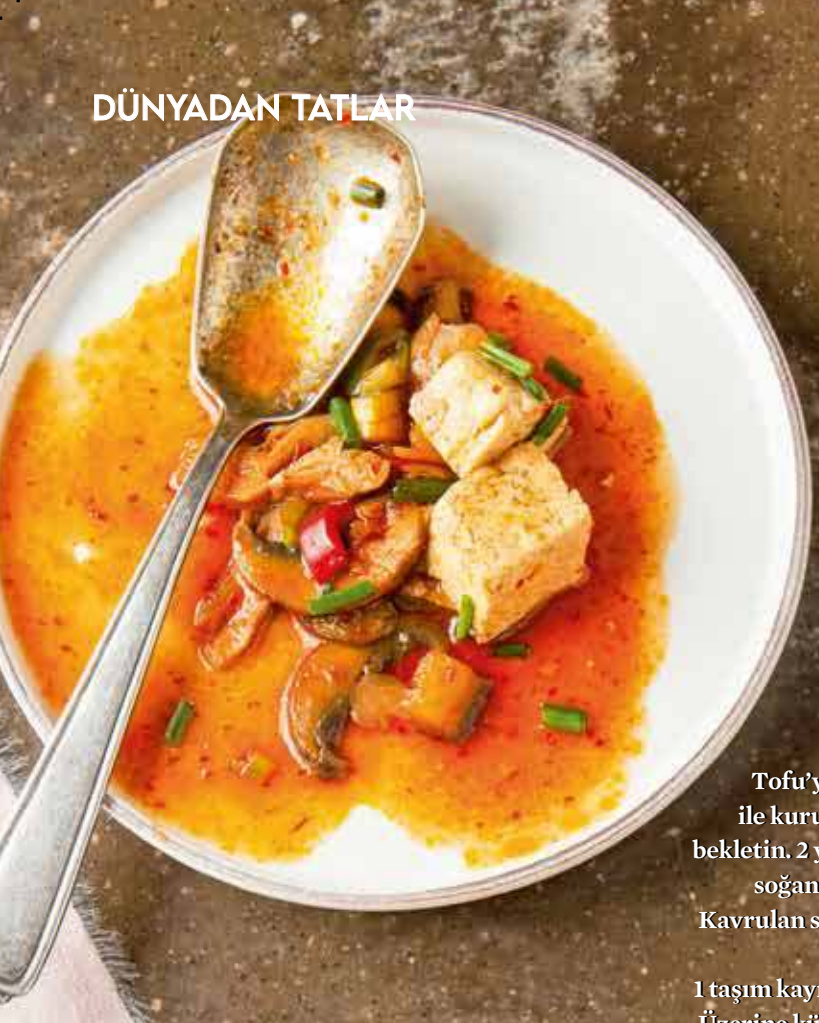
TABANI İÇİN
1 adet rendelenmiş domates
1 adet kırmızı soğan
1 adet sivri biber
1 adet avokado
1 çay kaşığı limon suyu

ÜZERİ İÇİN
2-3 yaprak marul
100 gram rendelenmiş Cheddar peyniri

Soğanları küp küp doğrayarak zeytinyağında 2-3 dakika rengi pembeleşene kadar kavurun. Üzerine kıyma ekleyip kavurmaya devam edin. Kavrulan kıymalı soğan karışımına küçük küçük doğradığınız biberleri, salçaları, kıyılmış sarımsağı ve baharatları ilave edip iyice karıştırın. Kıymalı harcın üzerine 1-2 yemek kaşığı su ekleyip salçaların kokusu çıkana kadar kavurun. Geniş bir kase içinde rendelenmiş domatesi, küp doğranmış soğan ve biberi alın. Üzerine ezdiğiniz avokadoyu, limon suyunu ilave ederek karıştırın. Taban sosu olarak hazırladığımız avokadolu püreyi taco çubuğunun altına sürün. Üzerine bir kaşık yardımıyla hazırladığınız kıyma harcından koyun. Doğranmış marul ve rendelenmiş cheddar peyniri ekleyerek servis yapın.



Tacho, hem et hem de tavuktan yapılabilen acılı ve bol baharatı bir Meksika lezzetidir. Tortilla ekmeği ile hazırlanan Tacho, Avrupa ve Amerika'da da sıkça tüketilir. Özellikle Avrupa'da tüketilirken yanında garnitür de yer alır.



Mopa - Tofu / Kore

4-6 KİŞİLİK

- 600 gram Tofu (soya peyniri)
- 3 adet soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 adet kapya biber
- 1 adet sivri biber
- 2 adet domates
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı acı biber salçası
- Yarım yemek kaşığı acılı biberli sos
- 2 yemek kaşığı soya sosu
- 2.5 su bardağı tavuk suyu
- 2 yemek kaşığı ayçiçek yağı
- 2 çay kaşığı tuz

ÜZERİNE: 2-3 dal taze soğan

Tofu'yu sıcak suyun içinde 1-2 dakika bekletin. Kağıt havlu ile kurutup ikişer cm'lik küpler halinde kesin ve bir kenarda bekletin. 2 yemek kaşığı yağı orta ısıda kızdırın. İnce doğranmış soğan ve sarımsağı ilave edip pembeleşene kadar kavurun. Kavrulan soğana domates, biber salçasını ilave edip kavrulunca biberleri ve tavuk suyunu ekleyerek karıştırın. 1 taşım kaynadıktan sonra soya sosu ve acı biber sosunu ekleyin. Üzerine küp doğranmış tofuları ilave edip 3 dakika daha pişirin ve soya filizi ya da taze soğan ekleyerek servis yapın.



★

Mapo tofu, Çin'in Sichuan eyaletinin ünlü bir Çin yemeğidir. Aslında sadece Çinliler değil, birçok batı ülkesinde de tanınmış bir yemektir. Yemek ismini yemeği bulan kişi Mapo Doufu' dan almıştır. Bu yemeğin pişirilmesi için tofunun yanı sıra, dana kıyma, taze sarımsak, taze zencefil, soya sosu, acılı bakla salçası, tuz, karabiber, nişasta ve bitkisel yağ gerekli olsa bu kadar malzemenin yanında olmazsa olmazı olarak ön plana çıkan lezzet ise acı sosudur.



Bu bir ilandır.

Annelerimize Thermomix'ten 50. yıl sürprizi...

Cookidoo artık Türkiye'de!



Mutfağın uzmanı Thermomix, Türkiye'deki tüketicilerini online tarif platfomu 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.

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.

Rehberli pişirme özelliğiyle dünya lezzetleri annelerin parmaklarının ucunda!



Paella / İspanya

6-8 KİŞİLİK

2 adet soğan
4 diş sarımsak
1 adet patlıcan
2 adet domates
5 yemek kaşığı zeytinyağı
200 gram jumbo karides
200 gram iç midye
80 gram ıstakoz
Yarımşar çay bardağı beyüz üzüm sirkesi ve taze limon suyu
1 gram safran
1,5 su bardağı pirinç (kısa taneli pirinç)
3 su bardağı su
(balık veya sebze suyu da olabilir)
1 çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı taze çekilmiş tane karabiber
Yarım demet maydanoz



Kuru soğanları jülyen doğrayın. Ezdiğiniz sarımsakları kıyın. Kabuğunu soyduğunuz domatesleri rendeleyin. Tüm deniz ürünlerini dikkatli bir şekilde ayıkladıktan sonra bol suda yıkayın. Fazla sularını bir kağıt havlu yardımıyla alın. Balık veya sebze suyunu kısık ısıda ısıtın. Zeytinyağının yarısını kalın ve geniş tabanlı bir tavada kızdırın. Soğan, sarımsak ve jülyen doğranmış patlıcanları zeytinyağında soteleyin. Pirinci bol suda yıkayıp suyunu süzdürdükten sonra tavaya alın. Küp şeklinde doğranmış domatesleri de katıp karıştırarak pirinci kavurun. Sirke, limon suyu ve safranı katıp yüksek ısıda çektirin. Sıcak suyun yarısını ekleyip kısık ısıda, tuz ve taze çekilmiş tane karabiber ilave ederek kapağı kapalı tencerede pişmeye bırakın. Ayrı bir tavada kalan zeytinyağını kızdırdıktan sonra tüm deniz ürünlerini sırasıyla katıp kısa bir süre yüksek ısıda soteleyin. Pilav tenceresine aldığınız deniz ürünlerinin üzerine kalan sıcak suyu ekleyin. Tüm malzemeyi kısık ısıda suyunu çekene kadar bir arada pişirin. Suyunu çekip demini alan deniz mahsullü pilavı servis tabağına alıp ince kıyılmış maydanozla süsledikten sonra sıcak olarak servis yapın.

★

Paella İspanyol Mutfağı'na ait bir halk yemeği. Çeşitli deniz ürünlerinin yanı sıra yöreye göre tavuk, av hayvanları, sucuk, sosis gibi gıdaların da yer aldığı zengin çeşnili bir pilavdır. Paella'nın en önemli püf noktası ise kısa boylu pirinç kullanılarak yapılmasıdır. Bu sebeple yerel İspanyol pirincine ulaşılamıyorsa baldo gibi kısa boylu pirinç çeşidi tercih edilir.



Tempura, aslında kızartma tekniğine verilen bir isimdir. Klasik tempura dışı çıtır ve hafif hamurdan oluşmuş içi ise karidesten oluşan bir kızartmadır. Japonların vazgeçilmez yemeklerinden biri olan Tempura, aslında ilk olarak 1600'lü yıllarda Portekizliler tarafından ortaya çıkmış. Yıllar içerisinde de Portekiz'in ileri gelenleri tarafından Japonya'ya taşınmış. Japon aşçıları kendi yöntemlerini de katarak Japonya'da yaygın hale getirmeyi başarmış.

Tempura Karides / Japonya

8-10 KİŞİLİK

AŞÇININ NOTU
Yanında sos olarak tercihen sarımsaklı mayonez, tatlı biber sosu kullanabilirsiniz.

1 su bardağı tempura unu (çok amaçlı un)
Yarım su bardağı nişasta
1 yemek kaşığı toz biber
1 tatlı kaşığı zerdeçal
1 çay kaşığı tuz
1 adet yumurta
1.5 su bardağı soda
8-10 adet jumbo karides

KIZARTMAK İÇİN
Ayçiçeği yağı

Yumurta, soda ve tuzu çırpın. Üzerine un, nişasta, toz biber ve zerdeçal ekleyerek iyice karıştırın. Karışımı buzdolabında 1-2 saat dinlendirin. Jumbo karidesleri ayıklayın. Kağıt havlu ile kurulayın ve hazırladığınız tempura harcına batırarak derin yağda kızartın. Servis yapın.

Falafel / Mısır

12 ADET

İÇ HARCI İÇİN
1 su bardağı taze yeşil iç bakla
1 su bardağı nohut
1 demet maydanoz
2 dal taze soğan
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
1 adet yumurta
Yarım su bardağı mısır unu

DIŞ KAPLAMASI İÇİN
3 adet yumurta
1 su bardağı un
1 su bardağı taze bakla

KIZARTMAK İÇİN
Ayçiçeği yağı

ÜZERİ İÇİN
1 diş sarımsak
3 yemek kaşığı tahin
Yarım limon

Taze yeşil iç baklayı ve bir gece önceden suda beklettiğiniz nohudu haşlayın. Haşlanan nohudu kabuklarından ayırın. Mutfak robotuna haşlanmış bakla, nohut, maydanoz, soğan, tuz, kimyon ve karabiberi alarak iyice çekin. Üzerine yumurta ve mısır ununu ekleyerek iyice karıştırın. Hamur kıvamına geldiğinde buzdolabında 1-2 saat dinlendirin. Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde toplar yapın. Yumurtaları bir kase içinde iyice çırpın. Hamur toplarını sırasıyla çırptığınız yumurtaya, una ve baklaya bulayarak kızgın yağda kızartın. Geniş bir kase içinde sarımsak, tahin ve limon suyunu karıştırın. Kızartılan falafelleri tahinli sosla birlikte servis yapın.



Falafel, Orta Doğu mutfağının en bilinen lezzetlerinden biridir. Falafel ya da diğer adıyla Tamiya nohut köftesi veya bakla ezmesinin çeşitli baharatlarla karıştırılarak yağda kızartılmasıyla yapılan Orta Doğu kaynaklı bir yemektir. Falafel, Lübnan, Mısır, Filistin, İsrail gibi Orta Doğu ülkelerinin en sevilen ve en çok tüketilen ara sıcakları arasında yer alır.


W.Bestechbaus
SCHAFER
Marifetli annelerin tariflerini
özelleştiren lezzet mimarları...
Anneler Günü'nüz
Kutlu Olsun!
/schafermutfak
www.schafer.com.tr


1 MİLYON TL ÖDÜLLÜ TEK YARIŞMA
HER PAZAR
yeni bölüm
KİM MİLYONER OLMAK İSTER?
MİLYONER
yayına başladığı günden itibaren
931 BÖLÜM
32.106 SORU
4476 YARIŞMACI
57.549.00 ÖDÜL
atv
www.atv.com.tr
facebook.com/atv
twitter.com/atvcomtr

KASTAMONU





812 çeşit lezzetiyle

bir gastronomi kenti

SARIMSAK KUYU KEBABI
BANDUMA
EKŞİLİ PİLAV TİRİT
PASTIRMAÇEKME HELVAETLİ EKMEK



812 çeşit lezzetiyle...

Gastronomi Kenti Kastamonu

KASTAMONU BELEDİYE BAŞKANI RAHMİ GALİP VİDİNLİOĞLU

Kastamonu, Gastronomi Turizmi'ndeki pastadan pay sahibi olabilecek potansiyele sahip bir ilimiz. Yöresel mutfağımız da ilk belirlemelerde 812 çeşit ürünümüz var. Kastamonu Belediyesi olarak bu alanda önemli adımlar atmak için çalışmaları başlattık.

Bu doğrultuda Türkiye'de tarihi bir hanı Gastronomi Merkezi yapan ilk şehir olacağız. Kastamonu Acem Hanı'nda gerekli tüm hazırlıklar yapıldı ve gerekli onaylar alındı. Bu han Gastronomi Merkezi olarak restore edilecek. Gastronomi Merkezi şehrimizin yemek kültürünü nesilden nesile doğru şekilde aktarabilmemizi sağlayacak bir proje. Burada verilecek kurslarda yöresel yemek yapımları kursiyerlere öğretilecek. Projenin istihdama da destek sağlayacağı düşüncesindeyim.

Yine Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi'yle ortak yürütmek istediğimiz bir projemiz var. Kastamonu'da 1050'nin üzerinde köy var. Türkiye'nin en fazla köyü olan illerinden biriyiz. Buralarda yöresel hazineler saklı olduğu bilincindeyiz. Yöresel mutfağımızı genişletmek adına öğrencilerimize tüm imkanları sağlayacağız. Tüm köylerimize gidecek ve burada yapılan yemeklerle ilgili bilgiler toplayacağız.

Kastamonu Türkiye'nin bence lezzet şehri... Damaklarda doyumsuz lezzet bırakan ürünlerimiz var. Öyle ki son dönemde ilimize gelen turistler ile yapılan ankette yöresel yemekler yüzde yüzlük bir beğeni kazandığını gördük. Öyle ki Gaziantep ve Şanlıurfa'nın ardından Berlin ITB fuarında yöresel yemeklerimizle Türkiye'yi temsil etmiş bir il olmanın da mutluluğunu yaşıyoruz. Şehrimizin Gastronomi Turizmi'nde gerçekten önemli bir paya sahip olacağını düşünüyorum.

Bugün ilimizin 19 coğrafi işaretli ürünü var, bekleyen ürünlerimiz de var. şuanda en fazla coğrafi işarete sahip dördüncü iliz. Bekleyen ürünlerimizin de coğrafi işaret almasıyla birlikte ilk iki de yer alacağız.

Pandemi öncesi Kastamonu'da tüm paydaş kurumlarımız ve STK'larımızın da desteğiyle bir "KastroFest" etkinliği düzenledik. Burada ünlü şefler Kastamonu'ya geldi ve şehrimizin yöresel yemekleriyle dünya mutfağını birleştirdi. Gerçekten büyük ilgi gördü. Yöresel tatlarımız ünlü şeflerimizden de tam puan aldı. Bunlar bizleri daha da cesaretlendirdi.

Şehrimiz ayrıca ülkemizin en zengin mantar çeşidinin de bulunduğu ildir. Bunu yanı sıra 40'a yakın çorba çeşidi de vardır.

Üryani Eriği'nden Taşköprü Sarımsağı'na, İnebolu Kestanesi'nden Tosya Pirinci'ne, Siyezi'nden Kanlıca Mantarı'na, Daday Etli Ekmeği'nden Devrekani Banduması'na, eğşisinden kara çorbasına, pastırmasından kızılcığına, çekme helvasından cırığına varıncaya kadar, saymakla bitiremeyeceğimiz nice ürünümüz ve yemeğimiz hem şifa hem de lezzetiyle büyük ilgi görmekte...

İşin doğrusu bir söz vardır ya; 'Bir yiyen birde yemeyen pişman' diye... İşte Kastamonu yemeklerini tatmayan kesinlikle pişman olur. Yöresel mutfağımızın tadını alanlarda mest olur. Bu değişmeyecek bir gerçektir. Umarım biran önce bu salgın dönemi biter ve tüm ülkemizi şehrimizin eşsiz sofrasıyla gönül rahatlığıyla buluştururuz.



KASTAMONU SİMİT TİRİDİ

Kastamonu yöresine ait Simit Tiridi, susamsız Kastamonu simidinden yapılan geleneksel bir tariftir. Çok pratik şekilde yapılmasına karşın mutfağımızın oldukça lezzetli yemeklerinin başında gelmektedir

Malzemeler

• 2 adet susamsız Kastamonu simidi • 1 litre et suyu • 300 gr yoğurt
• 3 diş sarımsak • 250 gr kıyma • 100 gr tereyağı • 1 yemek kaşığı salça

Yapılışı

Bayat simitler ince ince dilimlenir. Sarımsaklar ezilerek yoğurtla karıştırılır. Ayrı bir tavada tereyağı ve salça kavrulur. Salçanın üzerine kıyma eklenir ve kavrulmaya devam edilerek pişirilir. Kaynayan et suyunun içine dilimlenmiş bayat simitler atılır, yumuşayan simitler kevgir yardımıyla süzülerek servis tabağına alınır. Simitlerin üzerine önce sarımsaklı yoğurt, sonra da kavrulmuş kıyma gezdirilerek servis yapılır.



ALA PİLAV

Mutfağımızın en köklü tariflerinden olan Ala pilav, Kastamonu mutfağına ait bir tür bulgur pilavıdır. İçindeki mercimeğiyle ve yumurtasıyla oldukça da doyurucu ve besleyici bir yemek olan ala pilav, özellikle kış aylarında sofralarımızda sıkça yer almaktadır.

Malzemeler

• 500 gr ince bulgur • 500 gr yeşil mercimek • 3 adet yumurta
• 3 adet kuru soğan
• 50 gram tereyağı • Tuz

Yapılışı:

Bulgur haşlanır. Biraz yumuşayan bulgurlara mercimekler ilave edilir ve suyunu çekene kadar ağır ateşte pişirilir. Kuru soğan incecik doğranır, tereyağı ile birlikte kavrulur. Yumurtalar da bu karışma eklenip güzelce karıştırılır. Soğanlı yumurtalar bulgura eklenir. Biraz dinlendirdikten sonra pilav taze soğanla servis edilebilir.



OĞMAÇ ÇORBASI

Adını hamurun avuç içinde ovulmasından alan Oğmaç çorbası Kastamonu sarımsağıyla lezzetlenmiş, mutfağımızın en leziz ve sağlıklı yemeklerinden biridir.

Malzemeler

• 1 su bardağı un • 6 su bardağı su
• 1 küçük kâse yoğurt • 1 yumurta
• 3 diş sarımsak • Kuru nane •
Tuz • Eritilmiş tereyağı

Yapılışı

Tencerede su kaynatılır. Ayrı bir kapta un küçük topaklar halinde elle ovularak kaynayan suya azar azar bırakılır. Top olmaması için sürekli karıştırılır. Pişme kıvamına gelince su içine yoğurt ilave edilir. Ateşten alındıktan sonra üzerinde eritilmiş tereyağı gezdirilir ve en son kırmızı pul biber ve nane eklenerek hazır hale getirilir.



BANDUMA

Hindi veya tavuk etiyle hazırlanan Banduma yemeği mutfağımızın çok eski ve lezzetli bir yemeğidir. Protein ağırlıklı olduğundan oldukça besleyici bir tariftir.

Malzemeler

Hamur için: • Yarım kg un • Yeteri miktarda su • Tuz Harcı için:
• 1 su bardağı dövülmüş ceviz
• 1 adet haşlanmış tavuk göğsü
• Yarım paket tereyağı

Yapılışı:

Un, tuz ve suyu karıştırarak hamur elde edilir. Küçük bezeler haline getirilen hamur, servis tabağı büyüklüğünde açılır. Açılan yufkalar sacda pişirilir. Pişen yufkalar rulo şekline getirilip dilim dilim kesilir. Kesilen parçalar, hindinin haşlama suyuna batırılıp, tepsiye dizilir. Tepsi hamurla kaplanınca üzerine didiklenmiş tavuk göğsü ve dövülmüş ceviz serpiştirilir. Kızdırılmış tereyağı gezdirilir. Yufkalar bitene dek bu işleme devam edilir. Sıcak şekilde servis edilir.

Gastronominin yükselen yıldızı
Kastamonu

İlkçağlardan beri kesintisiz bir kültür merkezi olmuş olan Kastamonu'nun binlerce yıllık kültür birikimi, her alanda olduğu gibi, mutfak kültüründe de kendini gösterir.



Kastamonu kara iklimi kuşağında yer alan, yılın dört mevsimini hakkıyla yaşayan, verimli arazilerinde pek çok farklı ürün yetişen zengin bir tarım ilidir. Kastamonu'nun zengin toprağında ve doğasında yetişen her türlü sebze, meyve, bitki, ot, baharat ve kırsalında yetiştirilen her türlü hayvanın eti, sütü ve bunlardan yapılan süt ürünleri, Kastamonu mutfağının temel malzemelerini oluşturur. Kesim hayvanları, tamamen doğada bin bir türlü bitki ve otla beslenen, son derece sağlıklı ve lezzetli ete sahip hayvanlardır. Gerek büyükbaş ve küçükbaş, gerekse de kümes hayvanları, bilhassa Devrekani ilçesinin bir ürünü olan hindi (yerel ağızda "ibi"), Kastamonu mutfağının vazgeçilmez et lezzetlerini oluşturur. Aynı şekilde, ilaçsız ve hormonsuz, tamamen doğal şartlarda yetişen meyveler, sebzeler, tahıllar ve bunlardan üretilen kurular, tarhana, erişte, pekmez, salça, reçel, marmelat, eğşi, pestil gibi ürünler, Kastamonu yemeklerine enfes tadını veren unsurlardır.

Kastamonu mutfağı üzerinde yapılan araştırmalar sonucu 812 çeşit yemek tespit edilmiştir. Genel anlamda ekmekler, çorbalar, et yemekleri, hamurlu yemekler, sebze yemekleri, tatlılar ve içecekler olarak ana başlıklara ayrılan Kastamonu mutfak kültürü, bu başlıklar altında yüzlerce farklı yemek çeşidini barındırır. Hamurlu yemeklerin en sevilenlerinin başında etli ekmek gelir, onu tirit, banduma, mantı (yapılış şekline göre farklı isimlerle anılan farklı türleri vardır) ve çeşitli börekler izler. Kastamonu Türkiye'nin mantar deposudur. Kastamonu doğasında (özellikle dağlık ve ormanlık bölgelerde) 20'ye yakın yenebilir mantar türü yetişmekte ve bunların hemen hepsi yerel halk tarafından tanınmakta ve pişirilip yenmektedir. Kastamonu Türkiye'ye ve dünyaya çok miktarda taze ve kurutulmuş mantar ihraç etmektedir. Tüm ilde her yerde bulunabilen ve halkın çok sevip yediği en yaygın mantar türü "kanlıca" mantarıdır. Bu mantarın ızgarası, sotesi, çorbası, kavurması ve turşusu yapılır ve hepsi de çok lezzetli olur.

Kastamonu mutfağının saklama kültürü de kendine özgü yöntemler yaratmıştır. Kızılcık, yabani armut ya da elmayı kaynatıp ekşi haline getirmek, sebze ve otları kurutmak, tarhanayı kızılcıklı yapıp rengini pembeye döndürmek gibi yöntemlerle, özgün ürünler ortaya çıkmıştır. Bunlara mantar turşusunu, envai çeşit reçel ve marmelatı eklemek gerekir.



.. KASTAMONU'DA BİR
YÖRESEL LEZZET VAHASI









Uğurlu Konakları

Kastamonu'da son 20 yılda giderek artan ölçüde tarihi ev ve konaklar restore edilmekte ve otel ve restoran gibi turizm işlevler kazanmaktadır. Kentin en görkemli konaklarından Uğurlu Konakları, İstanbullu turizmci Gülsen Kırbaş tarafından restore edilerek 2009 yılında butik otel ve restoran olarak işletmeye açıldı. İki tarihi konaktan oluşan bu kompleks, daha sonra ek bir yapıyla büyütülerek, 3 binada 35 oda ve 80 yatak kapasitesiyle Kastamonu'nun en büyük butik otel kompleksi olarak faaliyetine devam etmektedir. Uğurlu Konakları, şehir merkezinde Kastamonu kalesinin tam altındaki konumuyla tüm tarihi ve turistik noktalara yürüme mesafesinde.

Kastamonu'da kültür turizmine hizmet eden Uğurlu Konakları, kente gelen birçok kültür gezginine, yabancı gruplara, gurmelere ev sahipliği yapıyor. Geniş orta sofaları, ferah odaları, yüksek tavanlarıyla misafirlere hem konfor sunuyor, hem de kendine hayran bırakıyor. Ağaçlar ve çiçeklerle süslü geniş bahçesi, yaz aylarında kent merkezinde adeta serin bir vaha gibi. Yöresel mutfağının zenginliğiyle de ünlü olan konak, üç farklı restoranı ile özellikle dışarıdan gelen misafirlere Kastamonu'nun pek çok özgün lezzetini tatma imkanı sunuyor. Konukların yöresel yemek pişirme deneyimine katılabildikleri atölye çalışmaları da düzenlenen konak, Kastamonu'da yöresel mutfağın adeta bir merkezi konumunda. Uğurlu Konakları mutfağının en çok talep gören spesiyalleri; tirit, banduma, etli ekmek, tarhana çorbası, eğşili pilav gibi klasiklerin yanısıra, her yerde bulunmayan kara çorba, cabada etli keşkek, yerel otlarla yapılan meze ve sıcak yemeklerdir. Doğa, tarih ve kültür gibi sayısız çekiciliği olan Kastamonu'nun tarihi konaklarında konaklayarak yöresel mutfağını tatmak, son yıllarda yükselen değer olan gastronomi turizmi açısından paha biçilmez.



Erdem Sepetçioğlu

Çekme Helva ve Şekerleme

Kastamonu'nun coğrafi işaretli, meşhur 'çekme helva'sı, yalnızca Kastamonuluların değil, kenti ziyaret eden yerli, yabancı turistlerin de gözdesi...

Üretimde geleneksel yöntemlere sadık kalarak vazgeçilmez tat Kastamonu Çekme Helvası'nı yurdun dört bir yanına ulaştıran Erdem Sepetçioğlu Şekerleme firması, lezzetten ödün vermeden sağlıklı ve güvenli imalat ile ön plana çıkan üreticilerden...

Yaklaşık 15 yıl önce; 'üretimden müşteri ilişkilerine, pazar beklentilerinden teknolojik gelişmelere kadar her alanda yenilikçi, araştırmacı, geliştirmeci ve mükemmeliyetçi yönetim politikasıyla müşteri memnuniyeti merkezli sistematik çalışmalarda şekerleme sektöründe lokomotif olmak' mottosuyla faaliyete geçen Erdem Sepetçioğlu Şekerleme, dünya gıda pazarındaki değişen talepler doğrultusunda istikrarlı kalite üretimi ile güvenin simgesi olma ve bu anlayışla markalaşma hedefiyle, sağlam adımlarla yoluna devam ediyor.





ADEM BODUR
Erdem Sepetçioğlu Şekerleme A.Ş. ortağı

Çekme helva üretimindeki incelikleri ve firma olarak hedeflerini anlatan Erdem Sepetçioğlu Şekerleme A.Ş. ortaklarından Adem Bodur, şunları kaydetti; "15 yılı aşan hizmet süresi boyunca kaliteye verdiği önem ve zoru başarma azmi sayesinde kısa sürede şekerleme sektöründe tanınan ve bu ilkelerinden asla vazgeçmeyen Erdem Sepetçioğlu Şekerleme, 100 çalışanı ve her geçen gün bir yenisi eklenen geniş ürün portföyü ile tüketicimizin sağlıklı ve kaliteli ürün talebini karşılayabilmek için çalışmalarına hızla devam etmektedir. Firmamız hammadde alımından başlayarak sevkiyata kadar süren tüm aşamalarda özellikle "Gıda Güvenliği ve İzlenebilirlik" konusundaki çalışmalarını titizlikle sürdürmektedir."







ÇEKME HELVA *nasıl yapılır?*



Çekme helva yapımına ilk önce miyane denilen hamurun hazırlanması ile başlanır. Miyane hamuru gıda üretimine uygun büyük otomatik kazanlarda belirli miktarda yağ eritilerek üzerine kıvamına göre belirli miktarda un ilave edilir ve un çiğliğini kaybedinceye kadar kontrol altında karıştırılarak pişirilir. Pişirilen miyane soğuması için kazanlara alınır. Miyane kazanlarda soğurken helvanın ikinci aşaması şeker ile ağda üretimine geçilir.

Gıda üretimine uygun bakır kazanlarda belirli oranlardaki su ve şeker kaynatılır. Kaynama aşamasında sitrik asit de ilave edilerek derece ile yapılan sürekli sıcaklık kontrolü eşliğinde ağda kıvamına gelinceye kadar kaynatılır. Daha sonra kıvamına gelen ağda soğuması için tezgaha dökülür. Burada kısa bir süre bekletilen ağda özel ağartma makinesinde çekilerek ağartılır. Bu sırada soğuyan miyaneden belirli miktarda tartılarak helvanın çekileceği yuvarlak tepsiye alınır. Ağartılan ağda da halka şekli verilerek helva tepsisine alındıktan sonra, helva çekme ekibi tarafından ağda ve miyane birbiri içinde sentezlenip tel tel olana kadar her tarafına eşit kuvvet uygulanarak çekilir.

Kıvamına gelmiş olan helva soğuması için mermer tezgahlara serilir ve uygun ısısına gelene kadar bekletilir. Uygun ısıya inmiş olan helva özel patoz makineleri ile öğütülür. Öğütülüp un formuna dönüşen helva paslanmaz çelik pres tepsilerine gramajları ayarlanarak konulur ve pres makinesinde preslenerek yenilebilir küp şeklinde baskılanır. Baskıdan çıkan küp şeklindeki helva istenen gramajlarda gerekli tartımları yapılarak paketlenir ve yemeye hazır hale getirilir.

Kastamonu Âlâ Pastırma



Ömer Faruk Karabıyıkoğlu ve Ahmet Bilal Karabıyıkoğlu tarafından işletmeciliği yapılan ve Kastamonu'nun yöresel lezzetlerinin yanı sıra Türk ve dünya mutfağına ait çeşitli lezzetleri de bulabileceğiniz Kastamonu Âlâ Restaurant; hizmet, çeşitlilik, ortam ve en önemlisi de lezzet açısından Kastamonu'da kalite farkı oluşturuyor.

Cumhuriyet Meydanı karşısında olmasıyla beraber konum olarak da kolaylık sağlayan Kastamonu Âlâ Restaurant, Kastamonu mutfağına özgü eşsiz lezzetler arasında yer alan yöresel pastırmalı ve etli ekmek, simit tiridi, ekşili pilav, etli dolma, banduma, kebap, ızgara ve tatlı çeşitleriyle şehirde hizmet veriyor. Kaliteli ve uygun fiyata lezzet severler, Kastamonu'ya özgü pastırma ve sucuk başta olmak üzere meşhur yöresel ürünleri farklı şehirlerden de sipariş verebilirler.

Herkes pastırma yapabilir, ancak pastırmaya eşsiz tadı verebilmek için kaliteli et, geleneksel imalatı bilen usta, temiz ve rutubetsiz hava, özellikle sarımsak ve Çankırı kaya tuzu; çemen için usta Kastamonu'ya özel reçete ve sabır gibi faktörler gereklidir.



Pastırma sofraya imalattan sonra en az 65 günde gelir. Atadan görme yöntemlerle üretilen Kastamonu Âlâ Pastırma'da kesinlikle katkı kullanılmıyor. Lezzet konusunda Türkiye'nin hatta dünyanın en iyisi olan Âlâ Pastırma'da bıçak kesim tekniği uygulanıyor. Pastırmanın çok ince kesimi tüketimini kolaylaştırdığı gibi lezzetini de artırıyor. Kastamonu Âlâ Pastırma'nın mimar, mühendis, iktisatçı gibi mesleklere sahip amca çocukları bu geleneksel lezzeti sürdürebilme ve koruma adına kendi iş alanlarından vazgeçerek üretimlerine devam ediyor.

Âlâ Pastırma'nın günden güne artan müşterileri bu eşsiz lezzete Türkiye'nin her noktasından ve yurtdışından ulaşabiliyor. Ömer Faruk Karabıyıkoğlu hedeflerini sıralarken çok iddialı konuşuyor: "Pastırmada Türkiye hatta dünya markası olmak, bunu yaparken işin özünden, kaliteden şaşmamak." Kimseyle veya pastırma üreten başka illerle rakip olmadıklarını belirten Ömer Faruk Karabıyıkoğlu, dertlerinin daha çok üretmek değil, mevcut kaliteyi ve tadı koruyabilmek olduğunu söylüyor.

Sipariş:
0545 262 37 37

www.kastamonuala.com
instagram@kastamonuala


KastaMall
KASTAMALL
Çok Yakında
Hizmetinizde
0366 213 00 50-51
WWW.KASTAMALL.COM
ARAS GRUP



Beyaz Altın'ın kardeşi
SİYAH İNCİ



ORHAN REİS
Orhan Reis Tarımsal Ürünler &
Taşköprü Sarımsak Entegre Tesisleri
Yönetim Kurulu Başkanı

"YERLİ TOHUMA SAHİP ÇIKARAK, GELECEK NESİLLERE ULAŞTIRMAYI HEDEFLİYORUZ"

Sadece Türkiye'deki değil, aynı zamanda yurt dışından da gelen talepleri karşıladıklarını belirten Orhan Reis; "Yaptığımız üretimlerle hem ülke ekonomisine katkı sağlıyor hem de istihdam noktasında da ülkemize destek vermiş oluyoruz. Taşköprü'deki sarımsak tarımının sürdürülebilmesi ve yerli tohumuna sahip çıkarak standardı bozulmadan gelecek nesillere ulaştırma gayreti içerisindeyiz. Sarımsağın bereketini ve insan sağlığına olumlu etkilerini anlatmak, Taşköprü sarımsağı üreticisi ile bütünleşerek bir bölgesel güç oluşturmak için tüm gayretimizle çalışmaya devam ediyoruz" dedi.

Orhan Reis Tarımsal Ürünler & Sarımsak Entegre Tesisleri; Taşköprü'de yaklaşık 20 yıldır yenilikçi üretim anlayışıyla sahip olduğu sorumluluk bilinci ve kattığı tecrübeyle, her geçen gün büyüyen ve sektöründe güven duyulan öncü bir marka olarak hizmetlerini sürdürüyor. Dünyanın en iyi sarımsağı olan, coğrafi işaret tescilli, 'Beyaz Altın' olarak ifade edilen Taşköprü Sarımsağı, Orhan Reis Gıda'nın gizemli dokunuşuyla 'Siyah İnci'ye dönüştü. Siyah ve beyazın aşkını sarımsakta buluşturan Orhan Reis Gıda, yenilikçi yaklaşımıyla Taşköprü bayrağını Türkiye'de, yurt dışı odaklı çalışmalarıyla da Türk bayrağını tüm dünyada dalgalandırıyor.

Orhan Reis Gıda "Hayatı Kolaylaştıran Ürünler" Projesi, kapsamında Beyaz Altın olarak ifade edilen Taşköprü sarımsağına, Siyah İnci unvanı kazandırarak çok daha yararlı ve alternatif bir ürün olarak insanlığın kullanımına sundu. Yılda 10 ton üretimi yapılan koku ve tadından arındırılan siyah sarımsağın, beyaz sarımsağa oranla çok daha zengin içeriğe sahip olduğu belirtiliyor. Aynı zamanda Siyah İnci, tat ve koku bırakmaması özelliğiyle de insanlara, günlük yaşantısında rahatça kullanım imkânı sunuyor.

ORHANREİS
Tarımsal Ürünler











SİYAH İNCİ; TÜM KOLAYLIĞIYLA MARKET RAFLARINA TAŞINDI

Coğrafi İşaretli ürün olan Taşköprü sarımsağına yenilikçi dokunuşuyla Siyah İnci'ye dönüştüren Orhan Reis Tarımsal Ürünler & Taşköprü Sarımsak Entegre Tesisleri'nin Yönetim Kurulu Başkanı Orhan Reis konuyla ilgili şu açıklamaları dile getirdi; ''Taşköprü Sarımsağında tüm yenilikleri yapan bir firmayız. Taşköprü'nün güneşi, rüzgârı ve yağmuru olmadan yani Taşköprü olamadan Taşköprü sarımsağı da olmaz. Taşköprülü üreticilerimiz,coğrafi işaretli ürünümüz olan Taşköprü Sarımsağına beyaz altın unvanını kazandırmıştır. Orhan Reis Gıda olarak bizlerde gizemli bir dokunuşla Taşköprü sarımsağını siyaha dönüştürerek Siyah İnci unvanını kazandırıp siyah ve beyaz aşkını sarımsakta buluşturduk. Bu hikâye, 'Hayatı Kolaylaştıran Ürünler' projesiyle başlıyor. Biz sarımsağı endüstriyel tüketim için soyarken, burada endüstriyel tüketimi haricinde ev hanımlarının işini kolaylaştırmak adına soyulmuş diş sarımsağı da market raflarına taşıdık. Ürünün soyum zorluğunu ortadan kaldırdık. İnsanlarımız, büyük metropollerde, hayatın akışının daha hızlı olduğu yerlerde, hazır mantıyı bulabiliyor ancak hazır soyulmuş sarımsağı bulamıyordu. Biz insanlarımıza bu imkânı sunduk. İnsanlar soyulmuş sarımsağı 'Hayatı Kolaylaştıran Ürünler'projesi kapsamında artık marketlerde bulabiliyor.''

SİYAH İNCİ, BEYAZ ALTINA GÖRE İÇERİĞİ, DEĞERİ ÇOK DAHA ZENGİN

Siyah İnci unvanına sahip siyah sarımsak, Coğrafi İşaretli Taşköprü Sarımsağı'nın, içerisine hiçbir katkı maddesi konulmadan sadece nem ve ısıyla çürütülerek oluşturulduğunu kaydeden Orhan Reis Gıda'nın sahibi Orhan Reis;''Sarımsağın kokusu ve tadından ötürü yemeyen bir kitle var. Taşköprü'nün beyaz altını olan Taşköprü sarımsağını, gizemli bir dokunuşla siyah inciye dönüştürdük ve siyah ve beyaz aşkını sarımsakta buluşturduk. Siyah sarımsakta herhangi bir koku veya tat yok. İnsanlarımız yediklerinde tekrar hayatına toplum içerisine rahatlıklakarışabiliyor, kokar mı diye düşünmüyor. Siyah İnci'miz iyi niyetli çürütme yöntemiyle oluşturuluyor. Hiçbir katkı maddesi kullanmadan sarımsağa ısı ve nem vererek ürünün siyahlaşmasını sağlıyoruz. Bu sayede beyaz sarımsakta olmayan birçok besin değeri de siyah sarımsakta ortaya çıkmış oluyor. Tadı kokusu kayboluyor diyoruz ama kimyasal değerleri çok ciddi anlamda artış sağlıyor'' dedi.















Memiş Etli Etmek



MEŞHUR DADAY ETLİ EKMEK

1965 yılından beri etli ekmeğin en lezzetli adresi olan Memiş Etli Ekmek, 4 kuşaktır Daday'da hizmet veriyor.

Tamamen yörenin hayvanlarından elde edilen etlerle odun ateşinde pişirilen etli ekmeği tatmayan kalmasın diye Memiş Etli Etmek, şehir şehir dolaşarak gazici bir şekilde farklı şehirlere de eşsiz etli ekmek lezzetini taşımaya başlayacak.

Memiş Etli Etmek, şu anda da Türkiye'nin hiçbir şehri bu lezzetten mahrum kalmasın diye soğutularak, köpük kutularda, ülkenin dört bir yanına kargoyla etli ekmek gönderimi sağlıyor.

Etli ekmeğin tarifi:

-Yörede yetişen hayvanlardan elde edilen et,
-250 gr ekşi mayalı hamur,
-Tatlandıracak kadar soğan,
-Tuz, Karabiber, Kimyon,
-Odun ateşinde 4 dk. pişirilir.
Afiyet olsun...



miskos

Ağızda Dağılan Yapısı Kendine Has Lezzetiyle

KASTAMONU ÇEKME HELVA

Geçmişi 1800' lü yıllara dayanan, hazırlanışı emek ve ustalık isteyen Kastamonu'nun efsane lezzeti!



miskoshelva miskoshelva

www.miskoshelva.com



5 Kuşaktan Gelen Efsane Lezzetler

Geleneksel tatlar, gelecek nesillere aktarılıyor

5 kuşaktır helva ve şekercilik üzerinde çalışan, yeni lezzetlerle insanları bir araya getiren Ünallar Endüstri ve Tarım Ürünleri Dağıtım Pazarlama A.Ş., üretmeye ve üretimiyle ülkeye katkı sunmaya devam ediyor. Kastamonu'nun dünyaca ünlü Coğrafi İşaretli ürünü olan Taşköprü Sarımsağı'ndan yapılan Ünallar Sarımsak Reçeli, sadece Türkiye'nin değil tüm dünyanın ilgisini çekiyor.

Sarımsak reçelinin üreticisi olan Şirketin Yönetim Kurulu Başkanı Metin Ünal, araştırmalar neticesinde sarımsak içerisindeki vitamin, mineral ve aromaların yüzde 98 gibi büyük bir oranının reçele geçtiğini ispatladıklarını kaydetti. Sarımsak reçelini, 10'un üzerinde ülkeye satışını yaptıklarını da söyleyen Metin Ünal, Rusya'dan 3'ncü kez istendiğini belirtti. Sadece sarımsak reçeli değil aynı zamanda yine kendi üretimi olan, Eğşi Suyu, Aliye Ana Siyez Ezmesi, Kıskıtır, Atıştırmalık Tarhana Çöreği de yine herkesçe beğeni toplamayı sürdürüyor.

Yönetim Kurulu Başkanı Metin Ünal, ürettikleri ürünlerin testlerinin yapıldığını ve denemedikleri hiçbir şeyi satışa sunmadıklarını da aktararak;"Ürünlerimiz içimize sinmeden müşteriyle buluşmuyor. Arkadaşlarımız sonuç odaklı çalışıyorlar. Şehre ne kazandırabiliyorsak o kadar iyi bir şey yapmış oluyoruz" dedi.





SARIMSAK REÇELİ, 10'UN ÜZERİNDE ÜLKEYE GİDİYOR

Bu işe ilk olarak sarımsak sevmeyen torunlarına 'nasıl sarımsağı sevdirebilirim' düşüncesiyle yola çıktığını kaydeden Ünal, uzun uğraş ve çabaların ardından ortaya çıkan adeta ilaç etkisi yaratan Ünallar Sarımsak Reçelini 10'un üzerinde ülkeye gidiyor. Metin Ünal Kastamonu'nun Coğrafi işaretli ürünü olan Taşköprü Sarımsağını, daha farklı bir tatla hem Türkiye'ye hem de Dünya'ya sunmanın gururunu yaşadığını belirterek; "İnsanlar, değişik, farklı tatlar arıyorlar. Hem sağlıklı hem de farklı bir ürünü insanlara sunuyoruz. Bizler için paranın önceliği yok. Kastamonu için daha neler yapabiliriz bizler bunun gayreti içerisindeyiz" dedi.

MİDEYE İNDİKTEN SONRA KOKUSU KALMIYOR

Taşköprü sarımsağının keskin kokusu ve acımtırak tadı nedeniyle bazı kesimler tarafından tüketilemediğini fakat reçeliyle birlikte herkes tarafından sürekli yenilebilir bir ürün haline getirdiklerini söyleyen Metin Ünal; "Hedefimiz, ürünü yerken tadını hissettirmek ve mideye indikten sonra koku bırakmamaktı ve bizler bunu başardık. Yerken hissedilen, mideye indiğinde kokmayan, sarımsak sevip gün içerisinde yiyemeyen ya da çocuğuna torununa sarımsağı sevdiren bir ürün ürettik. Sarımsak içerisinde bulunan faydalı tüm mineral ve vitaminlerin reçele geçtiğini, ispatladık ve gönül rahatlığıyla satıyoruz" ifadelerinde bulundu.





"EĞŞİ SUYU 1 YIL RAFTA DURABİLİYOR"

Türkiye'de ve dünyada bilinen Hüryemez Elması'ndan, Kastamonu'nun yöresel lezzetlerinden biri olan eğşiyi yaptıklarını söyleyen Ünal; "Elmayı dalından koparıyoruz. Sıkıp, kaynatıp, şişeye koyuyoruz. İçerisinde hiçbir katkı maddesi yok. Gönül rahatlığıyla ailenize, çocuğunuza keyifle içirebileceğiniz bir içecektir" dedi.

"FISTIK BADEM FINDIK EZMESİ VAR SİYEZ EZMESİ NEDEN OLMASIN"

Metin Ünal, yine kendi üretimi olan, babaannesinin adını verdiği Aliye Ana Siyez Ezmesi hakkında da şunları söyledi; " 'Fıstık ezmesi var, fındık ezmesi var, badem ezmesi var. Siyez ezmesi neden olmasın?' dedik. Epey uğraşlardan sonra siyez ezmesini de ürettik. Adı da benim babaannemin ismidir"

40 YILLIK MARKA YENİDEN CANLANDI

Kastamonu'nun 40 yıl önceki markalarından olan Sıhhat gazozu, enfes lezzetiyle Ünallar AŞ'nin sahibi Metin Ünal'ın girişimleriyle yeniden hayat buldu.

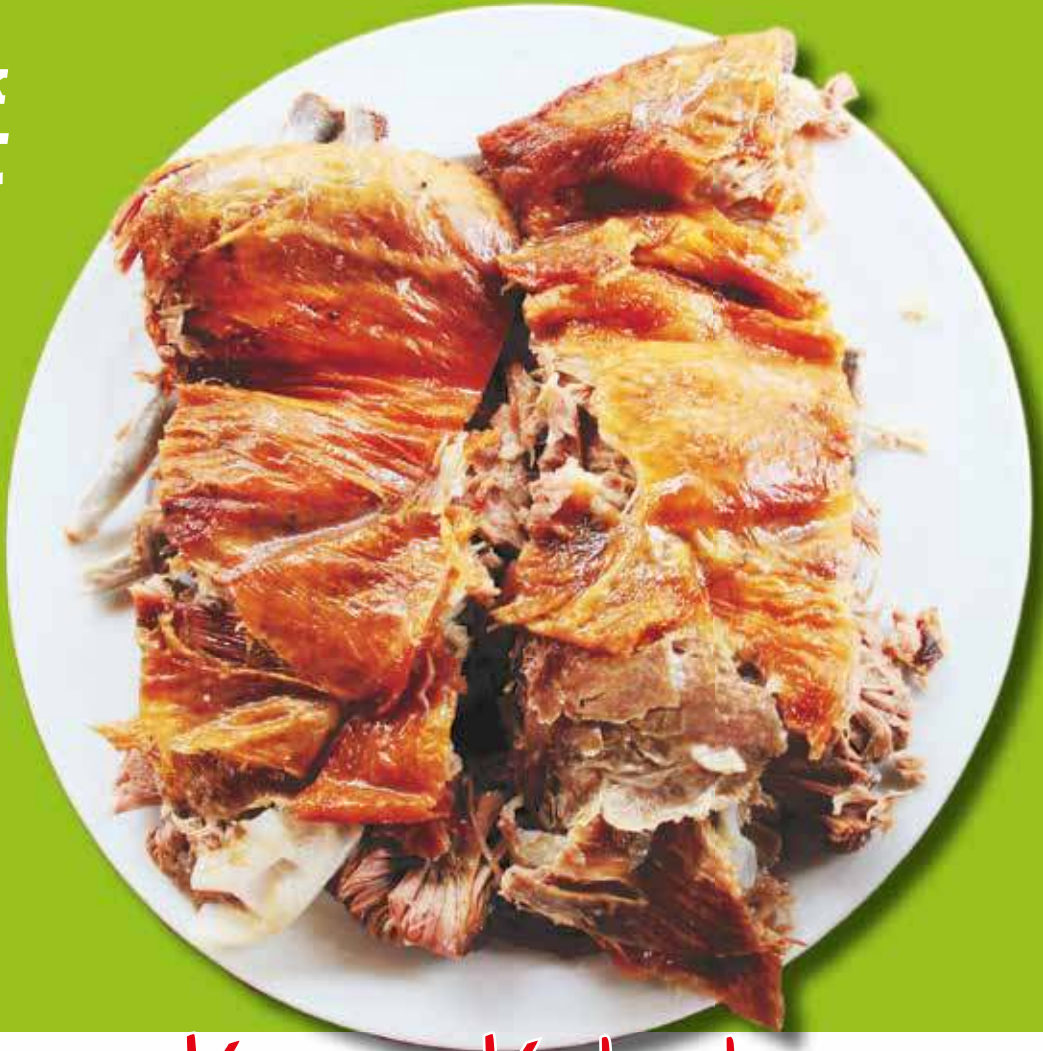


40 YILLIK TARHANA ÇÖREĞİNDE YENİLİK

Yaş tarhana hamurundan üretilen Atıştırmalık Tarhana Çöreği'ni nasıl bulduklarını anlatan Ünal; Eskilerin, tarhanayı kardıktan sonra hamur teknesinin kenarındaki köşesindeki kalanları toplar, onlarla çörek yaptıklarını kaydeden Ünal,"Bu Kastamonu'da yapılan bir gelenektir. Bu sayede de çöpe giden herhangi bir şey olmaz. Ayrıca yılda bir defa yapıldığı için yemesi de ayrı keyifli bir şeydir. Çörekleri yapıp sattık. Bir gün, çöreklerin fırında fazla durması nedeniyle kurudu. Atıştırmalık Tarhana Çöreğimizi bu şekilde bulduk. 40 yıllık tarhana çöreğimiz olmuş bir cips haberimiz yok. Bu şekilde tuttu kendiliğinden. Atıştırmalık Tarhana Çöreği'miz de böyle çıktı" dedi.
Atıştırmalık Tarhana Çöreği'nin yanına bir şey daha koymak istediklerini ifade eden Metin Ünal; "Tarhanalı, Kesikli Kıskıtır'ı ürettik. Şekli daha farklı, tarhana tadı daha yoğun. Kahvaltı gevreği gibi soğuk sütle efsane bir tat olurken, yoğurtla da güzel bir lezzet ortaya çıkıyor. Kahvaltı yapmayan çocukların severek yedikleri bir besin olduğunu gördük. Dolayısıyla ortaya doğru işler çıkarmaya çalışıyoruz."

Saraylara layık lezzet

Geçmişi 200 yıl öncesine dayanan ve padişah yiyeceği olarak bilinen, Kastamonu'nun coğrafi işaretli ürünlerinden kuyu kebabında sezon Mart ayında başladı. Özellikle çıra ve süt kuzusu ile birlikte üretim yöntemi ve kuyunun hazırlanış şekli nedeniyle Türkiye'deki diğer kuyu kebaplarından lezzet ve yapılışı farklı olan Kastamonu kuyu kebabı, sezonunu yeni açmasıyla birlikte rağbet görmeye başladı.



Kastamonu Kuyu Kebabı



Kastamonu kuyu kebabının sezonluk bir tat olduğunu söyleyen kuyu kebabı Ustası Serkan Eren, "Süt kuzu mevsiminde başlar ve kuzu mevsimi bittiği an itibariyle biter. Yani Mart aşının ortaları gibi başlarız, Kasım ayının sonlarına doğru da sonlandırırız. Yaptığımız işi seviyoruz, işimizi özenle yapmaya gayret ediyoruz" dedi.

SIRRI "ESKİ USUL"

Kuyu kebabını eski usulle pişirdiklerini ve hiçbir katkı maddesi kullanmayarak teknolojik aletlerden de faydalanmadıklarını anlatan Serkan Eren; "Kuzu deriden nasıl çıktıysa o şekilde kuyuya atarız. Kuzularımız günlük kesilmektedir, beklemiş etten yapılmaz. Kastamonu kuyu kebabının en önemli özelliği budur. Onun için isteyen müşterilerimiz veya misafirlerimiz kebabımızdan memnun kalmaktadırlar. Damak zevkine önem veriyoruz, kuzunun kendisine göre bir aroması vardır. Bu yüzden kuzu seven bir insanların bizim kuyu kebabımızı sevmeme gibi bir düşüncesi olmaz asla. Lezzet bakımından ve pişirilme yönünden kebabımız meşhurdur, hiçbir sorunu yoktur" şeklinde konuştu.

SevSüt

HAMZAOĞLU

Doğal Lezzetin Adı

SevSüt

Gold Kaşar Peyniri

Kastamonu'nun yerli markası
SevSüt %100 doğal sulu haşlama ürünü
Gold Kaşar Peyniri 1982 tarihinden itibaren
siz değerli tüketicilerimize hizmet vermekteyiz.



sevsutkastamonu

www.sevsut.com.tr



Kastamonu'nun simge mekanı;

TARİHİ CEM SULTAN BEDESTENİ

Kastamonu merkezde tarihi camiler ve çarşılarla iç içe bir mekan olan Cem Sultan Bedesteni, 1465 yılından bu yana tarihi ve maneviyatıyla Kastamonu ve Türkiye'nin önemli kültürel miraslarından biri. Fatih Sultan Mehmet Han'ın oğlu Şehzade Cem Sultan tarafından, Kastamonu'daki valilik döneminde yaptırılan bina, şehrin merkezinde tarihi camiler ve çarşılarla iç içe konumlanıyor. Kastamonu'ya özgü ahşap ve taş dokuların birleştiği Cem Sultan'da, konukların kendisini özel hissetmesini amaçlayan bir konsept oluşturulmuş. Modern çizgilerle, tarihi dokular harmanlanarak şehre gelenler için yaşamaya değer bir atmosfer yaratılmış. Kastamonu'ya özgü dokuların ve Selçuklu motiflerinin yoğun olarak kullanıldığı mekan; dört kolona, dokuz kubbeyle oturuyor. Dileyen gruplar yuvarlak masaları ya da özel locaları, dileyenlerse sedirlerde oturmayı tercih edebiliyor. Özetle Cem Sultan'da herkes kendine uygun en özel noktayı seçebiliyor.





Barış Kılınçkıran

KASTAMONU'NUN VİTRİNİ NİTELİĞİNDE

Cem Sultan Bedesteni işletme sahibi Barış Kılınçkıran; "Türkiye'nin en önemli kültür miraslarından birine sahip olmanın haklı gurur ve mutluluğunu yaşadığını belirterek, Kastamonu'ya yurtiçi ve yurtdışından gelen misafirlerin memleketimizden mutlu ayrılmaları noktasında büyük çaba harcıyoruz" dedi.



SULTAN KAHVALTISI

Halihazırda 350 kişiye hizmet verebilen mekan, talep olursa bu sayıyı 550'ye kadar çıkarabiliyor. Yakın bir zaman içinde bahçe bölümüyle de konuklarına hizmet sunacak olan Cem Sultan'da servis sabah saat 08:00'da çorbayla başlıyor ve 23:00'a kadar devam ediyor. Son derece görkemli bir mekan olan Cem Sultan, yine mekana özgü olarak 'Sultan Kahvaltısı' adı altında kahvaltı servisi de sunuyor. Yöresel lezzetlerle hazırlanmış olan 'Sultan Kahvaltısı'nda 50'yi aşkın çeşitle zengin ve leziz bir kahvaltı hizmeti veriliyor.

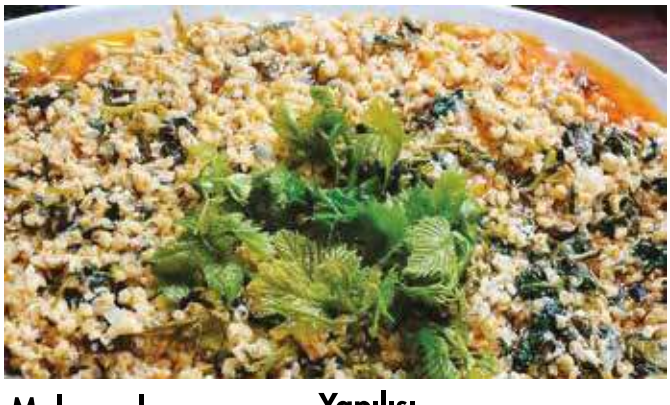
YÖRESEL LEZZETLER ÖN PLANDA

Cem Sultan'da, Kastamonu'nun turistlerin yoğun şekilde ziyaret ettiği bir şehir olması göz önünde bulundurularak, misafirlerin damak tadına uygun, yöresel yemek çeşitleri mevcut. Ayrıca tava yemekleri, güveç çeşitleri ve taş fırınıyla da konuklara faklı lezzetler sunuluyor. Mekanda dileyene yöresel başlangıçlar da servis ediliyor. Başlangıç olarak yaş tarhanadan üretilen tarhana çorbası; ara sıcak çeşitlerinde yöresel etli yaprak sarma ve ana yemekler içinde hindi eti, yufka, ceviz ve tereyağıyla yapılan 'Banduma' yemeği Cem Sultan'ın öne çıkan lezzetleri... Tatlı seçeneklerinde dileyene incir tatlısı, dileyene meyveli fırında tarama sunuluyor. Mekanda sunulan içeceklerde de yine yöresel lezzetler dikkat çekiyor. Kastamonu yöresine özgü; acı elma suyundan üretilen 'eğşi' ve erikten üretilen 'üryani' yöresel içeceklerden bazıları. Ayrıca mekanda Osmanlı dönemine özgü çeşitli şerbetlerle konuklara hoş ve sürpriz lezzetler de sunulabiliyor.





EKŞİLİ PİLAV



Malzemeler

1 kilogram siyez bulguru
500 gram yoğurt
2 adet kuru soğan
1 demet nane
1 demet dereotu
1 demet maydanoz
1 demet ebegümeci
1 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı tereyağı
Karabiber, Tuz

Yapılışı

Siyez bulgurunu haşlayın.
Küçük küçük doğradığınız kuru soğan, ebegümeci ve yoğurdu bulgura ekleyip kaynayana kadar pişirin.
Kıvamı biraz koyulaşınca doğradığınız nane, maydanoz ve dereotunu da pilava ekleyin. Pilavı ocaktan alıp bir süre dinlendirin.
Tereyağını kızdırıp salçayı yağda kavurun ve pilavın üzerine gezdirin.
Sıcak servis yapın.

Yöresel Ürünlerde Kalite ve lezzetin adresi;

Kastamonu Dükkanı

Kastamonu'da dana kavurmada ve sucukta

BİR NUMARAYIZ



Fatih Doğan'ın kurduğu ve işletmeciliğini yaptığı "Kastamonu Dükkânı" markası Kastamonu'nun yöresel ürünlerini tüm Türkiye'ye ulaştırıyor. Kurulduğu günden bugüne başarılı bir şekilde mesafe kat eden Kastamonu Dükkânı, Kastamonu'da sucukta ve dana kavurmada 1 numara... Kastamonu merkezde faaliyet gösteren ve işletmesi yine Fatih Doğan'a ait olan Karabiber Restaurant, adeta bir lezzet durağı haline geldi. Hizmet anlayışı, menüleri, pişirme ve servis yöntemleriyle muhakkak görülmesi ve denenmesi gereken nadir mekânlardan biri olan Karabiber Restaurant, iç dizaynı ve tasarımıyla da dikkatleri üzerine çekiyor.



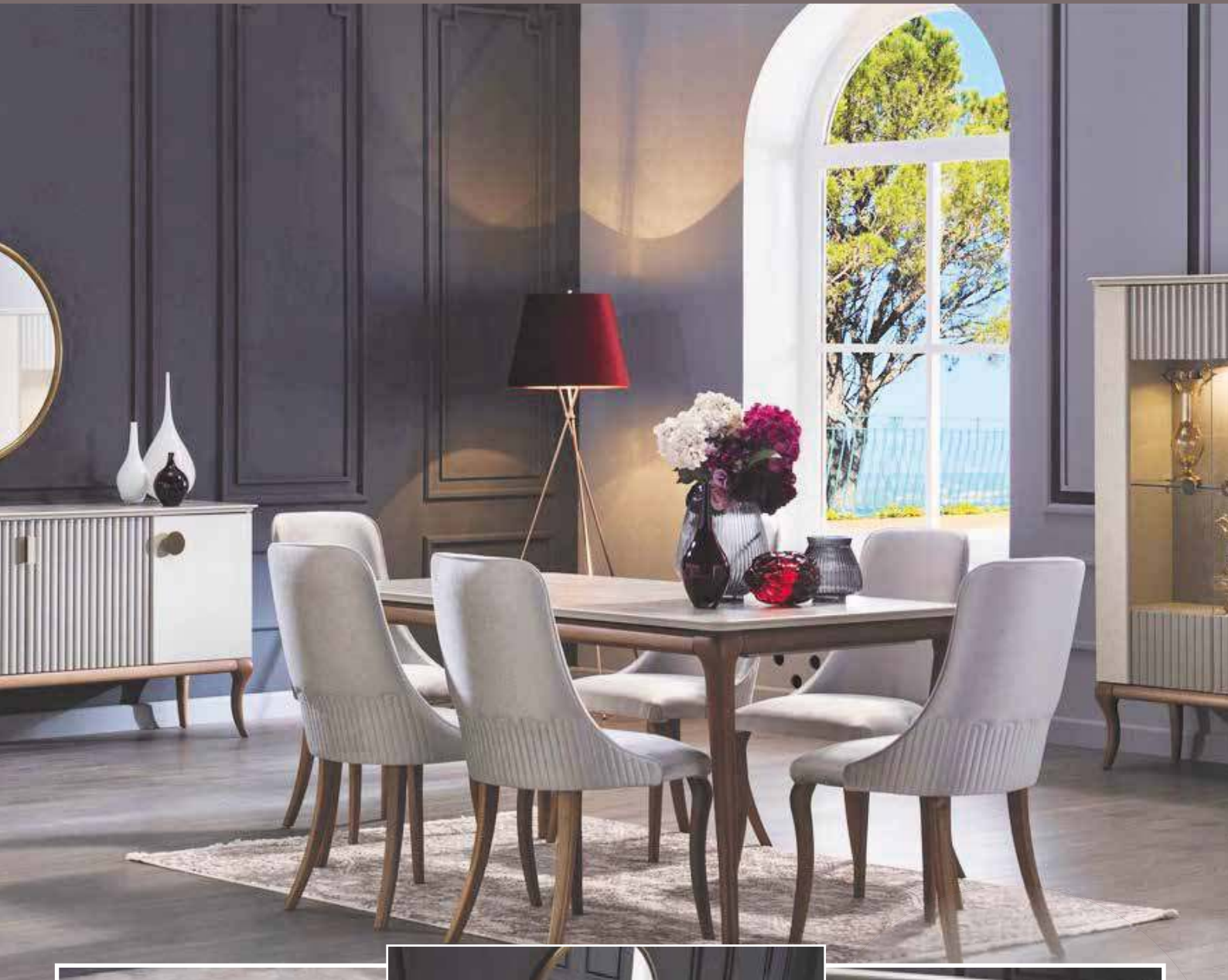
"Dana kavurmamızı diğer kavurmalardan ayıran en önemli etken; Kastamonu'da yetişen yerli besi hayvanlarının etini kullanmamızdan kaynaklanıyor. Hiçbir katkı maddesi kullanmadan ve geleneksel yöntemlerle yaptığımız dana kavurmamız da, işçiliğimizi ve lezzetimizi ön plana çıkarıyor."



KASTAMONU'DAKİ LEZZET DURAĞINIZ

Kastamonu Dükkanı markasının kurucusu ve işletmecisi olan Fatih Doğan; "Kastamonu Dükkanı e-ticaret sitesi ile kısa zamanda büyük bir yol kat ettik. Kapasitesini ilk iş günden bugüne kadar beşe katlayarak devam eden Kastamonu Dükkânı markası, tercih edilen ve bilinen bir marka haline geldi. Kastamonu Dükkânı markası olarak bizler, Kastamonu'yu sosyal ağlarda da tanıtarak, Kastamonu'nun yöresel ürünlerinin başında gelen coğrafi işaretli ürünü Taşköprü Sarımsağı, dana kavurması, Kastamonu sucuğu, Kastamonu pastırması ve siyez ürünleri gibi birçok ürünü tüm Türkiye'ye gönderiyoruz. Aynı zamanda yine işletmeciliğini kendimizin yaptığı Kastamonu merkezde bulunan Karabiber Restaurant'ta hem Kastamonu'nun yöresel ürünlerini satın alabilir hem de yöresel lezzetlerimizden olan; etli ekmek, pastırmalı ekmek, mantı, gözleme, ızgara çeşitleri ve diğer yemek çeşitlerinin lezzetlerine bakabilirsiniz. Kastamonu'ya yolunuz düştüğünde sizleri misafir etmekten büyük onur duyar her zaman bekleriz" dedi.

YAKIŞIR BANA BELLONA









Hayat ayrıntıda gizli...

BELLONA®

Dekorev mobilya

MERKEZ: Kuzeykent Mh.Kamil Demircioğlu Cd.Platinium Center İş Mrk.KASTAMONU

Tel: 0366 214 29 69 - 212 06 55

ŞUBE: Topçuoğlu Mah. İzbeli Sk. No: 1 KASTAMONU



ARABICA®
COFFEE • HOUSE

yakında KastaMall'da

"Fark Yarat Öncü Ol"

Arabica Coffee House; butik hizmet anlayışı, sürekli gelişen ve kurumsallaşan yapısı, kaliteden ödün vermeyen bakış açısı, uzman kadrosuyla, misafirlerinin memnuniyetini esas alarak faaliyet göstermeye, bu şekilde hedefleri doğrultusunda büyümeye devam ediyor.

Üçüncü dalga kahve akımına ve butik hizmet anlayışına uygun yüksek kaliteli ekipman ve demleme araçları kullanan Arabica Coffee House; "Fark Yarat Öncü Ol" sloganı ve "İyi Kahve" vurgusuyla, misafirlerini merkez alan bakış açısını koruyarak kalitesi ve butik hizmet anlayışından ödün vermeksizin sektör liderliği hedefine adım adım yürüyor.





Yakın zamanda açılışı yapılacak olan KastaMall AVM içerisinde Kastamonululara buluşacak olan Arabica Coffee House, üçüncü dalga kahve akımının da öncülerinden...
Arabica Coffee House; nitelikli Arabica kahve çekirdeklerini ithal ederek kendisi kavuruyor ve taze olarak tüm şubelerinde misafirlerine sunuyor.

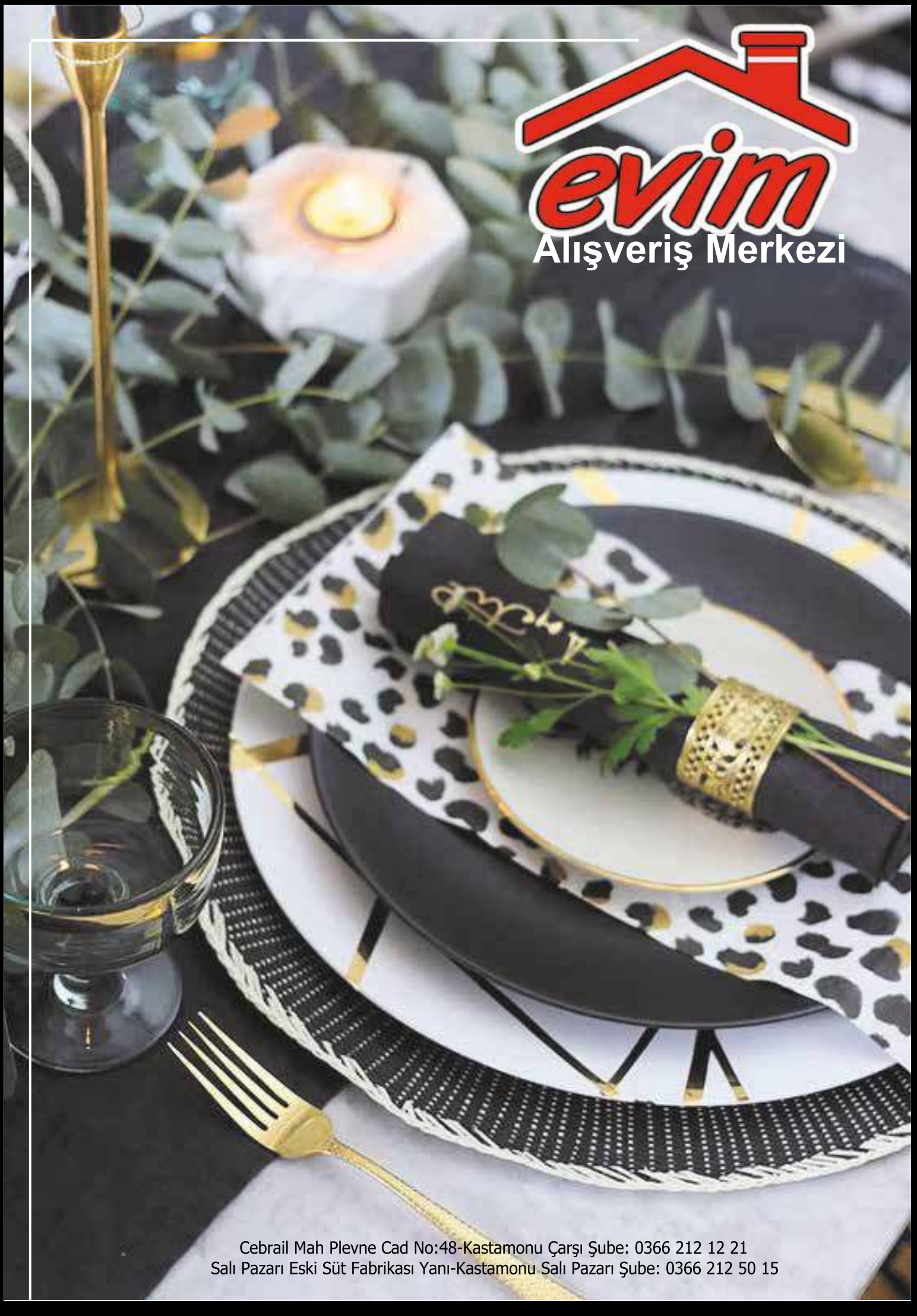


ARABİCA

Arabica bir kahve çekirdeği türüdür. Arabica çekirdekleri dünya kahve tüketiminin yaklaşık %70'ini karşılar. Arabica çekirdeği dünyanın en popüler kahve bitkisinin meyvesinden elde edilir. Arabica bitkisinin kökeni, Yemen'de keşfedilen orjinal kahve bitkisine dayanır. Orta içimde aromalı olmaları sebebi ile dünyanın en sık kullanılan çekirdeklerini yetiştirir.

arabicakastamonu

arabicakastamonu



Cebrail Mah Plevne Cad No:48-Kastamonu Çarşı Şube: 0366 212 12 21
Salı Pazarı Eski Süt Fabrikası Yanı-Kastamonu Salı Pazarı Şube: 0366 212 50 15

Sınır Tanımayan Tatlılar





MUHSİN ERTÜRK
chefmuhsinerturk

Kimi zaman yaratıcısının adıyla anılan, kimi zaman da küçük bir bölgeden çıkıp ünü sınırlarını aşan tatlılar, tıpkı ekmek gibi dünyanın ortak yiyeceklerinden biridir. Çayın kahvenin yanında, ya da sokak lezzeti olarak karşımıza çıkan dünyanın ortak lezzeti tatlıların en ünlülerini Lokanta'nın kurucusu ve şefi Muhsin Ertürk, ağzını tatlandırmak isteyenler için hazırladı.

STİL: **SELMA ŞEN**-FOTOĞRAFLAR: **ERKİN ÖN**

Churros / İspanya

4-6 KİŞİLİK

250 ml su
100 gram tereyağı
Bir tutam vanilya
30 gram esmer şeker
150 gram un
2 adet yumurta
3 gram tuz

KIZARTMAK İÇİN
Ayçiçeği yağı

ÜZERİ İÇİN
1 tatlı kaşığı tarçın
1-2 yemek kaşığı toz şeker

Su, tereyağı, tuz, vanilya ve esmer şekeri sos tavasına koyun. Su kaynayıp yağ eriyene kadar karıştırın. Unu ekleyin ve spatula yardımıyla pürüzsüz bir hamur yapısı olana kadar karıştırmaya devam edin. Ocaktan alın tezgah üzerinde ya da bir tepsiye yayarak soğutun. Karışımı miksere alıp, üzerine yumurtaları yavaş yavaş ilave ederek karıştırın. Daha sonra sıkma torbasına aktarın. Yıldız şeklinde uç takıp, gelişi güzel uzunluklarda soğuk yağın içine sıkın. Renk alana kadar kızartın.

Üzeri için tarçın ve şekeri harmanlayın. Kızaran tatlıların tümünü ya da damak zevkinize göre yarısını bu karışıma bulayın. Daha sonra servis yapın.

Krem Brüle / Fransa

4-6 ADET

1 su bardağı süt
250 gram krema
6 adet yumurta sarısı
Yarım su bardağı toz şeker

Süt ve kremayı karıştırıp kaynaması için ocağa koyun. Ayrı bir yerde yumurta sarıları ve şekeri içindeki şeker iyice eriyinceye kadar çırpın. Kaynayan sütlü karışımı yumurta ve şekere azar azar ekleyerek sürekli karıştırın. Karışımı içinde hiç bir kalıntı kalmaması için iki kez süzün. Süzdüğünüz karışımı en az 10 dakika dinlendirin. Bu süreyi köpük tamamen çökene kadar uzatabilirsiniz. Son kalan köpükleri de kaşıkla alıp, karışımı çok derin olmayan fırına dayanıklı kaplara paylaştırın. Kapları fırın tepsisine yerleştirip, tepsiye kapların yarısına gelecek kadar sıcak su koyun. Önceden ısıtılmış 125 derece fırında 35-40 dakika pişirin. Fırından çıkan tatlılar hala hafifçe yumuşak olmalı. Tatlıları önce oda sıcaklığında soğutulup sonrasında 8 saat buzdolabında bekletin. Damak zevkinize göre toz şeker serpip servis yapın.



Çikolatalı Pasta / Amerika

8-10 KİŞİLİK

140 gram un
25 gram kakao
140 gram toz şeker
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı karbonat
2 adet yumurta
100 gram krema
10 cl ayran
85 gram eritilmiş tereyağı

ÜZERİ İÇİN
2 su bardağı çikolata sos

Un, kakao, şeker, kabartma tozu ve karbonatı eleyerek bir kaba alın.

Yumurtayı mikser yardımıyla çırpın. Üzerine krema ve ayranı ekleyin. Unlu karışımı ilave ederek iyice karıştırın. Tereyağını katıp, orta boy yuvarlak kek kalıbına dökün. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 40 dakika pişirin.

Üzerine çikolata sos gezdirip servis yapın.

Ramazan "bereket" mevsimidir.
Dünyada iyiliği yeşertmek için şimdi umut olma vakti.

RAMAZANDA



var

İHH
İNSANİ YARDIM VAKFI
0212 631 21 21

28₺ FITRE yaz 4072 'ye gönder

ZEKÂT BAĞIŞI
ihh.org.tr



Berliner / Almanya

6-8 KİŞİLİK

HAMUR İÇİN
33 gram toz şeker
33 cl süt
25 gram maya
500 gram un
265 ml su
95 gram oda ısısında tereyağı
1 adet yumurta
9 gram kabartma tozu
Bir tutam rendelenmiş muskat

İÇİNE
200 gram pastacı kreması
200 gram vişne marmeladı

PASTACI KREMASI İÇİN
500 ml süt
150 gram toz şeker
Yarım çubuk vanilya
8 adet yumurta sarısı
80 gram un
1 yemek kaşığı buğday nişastası
150 gram tereyağı

KIZARTMAK İÇİN
Ayçiçeği yağı

ÜZERİ İÇİN
Pudra şekeri

Hamur için toz şeker, süt ve mayayı bir kapta karıştırıp biraz bekletin. Üzerine un, su, tereyağı, yumurta, kabartma tozu ve muskat ilave edip karıştırın. Karışımı pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğurun ve 1 saat mayalanması için dinlendirin.

Mayalanan hamuru hafifçe unlanmış tezgahta merdane yardımı ile yarım santim kalınlığında açın ve bir su bardağını ağzı ile yuvarlak parçalar kesin. Kestiğiniz yuvarlakların üzerini bezle kapatıp 15-20 dakika daha mayalandırın.

Pastacı kreması için süt ve toz şekerin yarısını bir tencereye alın. İçine, ikiye bölüp tohumlarını kazıdığınız vanilyayı ve kabuklarını ilave edip kısık ısıda ısınmaya bırakın.

Geniş bir kase içinde yumurta sarılarını ve kalan toz şekeri açık sarı renk alıp şeker hafifçe eriyene dek çırpın. Üzerine elenmiş un ve nişasta ekleyip karıştırın. Daha sonra ocağa oturtun. Isıttığınız sütlü karışımı yavaş yavaş karıştırarak ekleyin. Karışım yoğunlaşmaya başladıktan sonra daha hızlı karıştırın. Muhallebi kıvamını alınca spatula yardımıyla kontrol edin. Akışkan değilse ocaktan alıp, hızlıca tereyağını ekleyin ve karıştırın. Oda ısısına geldikten sonra üzerini streç filmle kapatarak buzdolabında 2-3 saat bekletin. İçinden vanilya çubuklarını alın.

Mayalanan hamurları kızgın olmayan ayçiçeği yağında önlü arkalı olacak şekilde kızartın. Kızaran hamurların içini hazırladığınız pastacı kreması ile doldurup vişne marmeladı ekleyin. Üzerine pudra şekeri serperek servis yapın.


Sofra
YILLIK ABONELİK
90 TL
www.turkuvazabone.com
0212 354 36 04/11 /27/0552 357 00 00
BEN DERGİ
TURKUVAZ DERGİ

Pavlova / Avusturya

2 ADET

4 adet yumurta akı
1 su bardağı toz şeker
1 adet misket limonun rendelenmiş kabuğu
4 çay kaşığı nişasta
1 gram tuz

ÜZERİ İÇİN

Yarım çay bardağı krema
1 tatlı kaşığı pudra şekeri
Çilek, dut, file badem



Yumurta akı, toz şeker ve tuzu benmari usulü ısıtarak çırpın.

Soğuduktan sonra içine misket limonu ve nişastayı ekleyip krema torbasına doldurun. Pişirme kağıdı ile kaplanmış fırın tepsisine aralıklı olarak iki farklı yere sıkın. Önceden ısıtılmış 120 derece fırında 1.30 saat pişirin.

Üzeri için krema ve pudra şekerini çırpın. Fırından çıkan pavlova'nın üzerine sürün. Çilek, dut ve bademle süsleyip servis yapın.

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

Cannoli / İtalya

4-6 KİŞİLİK

HAMUR İÇİN
150 gram un
1 yemek kaşığı toz şeker
Yarım çay kaşığı karbonat
Yarım çay kaşığı tarçın
30 gram tereyağı
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı sirke

HAMURUN KENARLARINA SÜRMEK İÇİN
1 adet yumurtanın akı

KIZARTMAK İÇİN
Ayçiçeği yağı

DOLGU İÇİN
250 gram ricotta peyniri
100 gram mascarpone peyniri
2 yemek kaşığı pudra şekeri
1 adet ince rendelenmiş limon kabuğu

ÜZERİ İÇİN
Antep fıstığı, çikolata parçaları ve pudra şekeri

Hamur için unu eleyerek yoğurma kabına alın. Ortasını havuz gibi açın. Kalan hamur malzemesini havuza ekleyip pürüzsüz bir hamur olana kadar yoğurun. Hamuru streç filmle kaplayıp buzdolabında 1 saat dinlendirin.

Dinlenen hamurdan limon büyüklüğünde parçalar koparıp, mümkün olduğunca ince ve yuvarlak olacak şekilde açın. Yuvarlak hamur parçalarını cannoli kalıplarına, kalıbınız yoksa ısıya dayanıklı kalın metal çubuklara sarın. Birleşme yerlerine yumurta akı sürerek açılmasını engelleyin.

Kızgın yağa atıp, altın rengi olana dek yaklaşık 3 dakika kızartın. Kağıt havlu üzerine çıkarıp ılımaya bırakın.

Dolgu için ricotta peyniri, mascarpone peynirini, pudra şekerini ve limon kabuğunu iyice çırpın. Daha sonra krema torbasına doldurun. Hamurlar soğuyunca metal çubukları çıkarın ve ortalarına dolguyu sıkın. Uçlarını Antep fıstığı ve damak tadınıza göre çikolataya batırın. Pudra şekeri serpip servis yapın.



Bu bir ilandır.

RAMAZAN BAYRAMI'NDA AŞIRIYA KAÇMADAN BESLENMENİN YOLLARI

SABRİ ÜLKER GIDA ARAŞTIRMALARI ENSTİTÜSÜ VAKFI 10. yıl

Ramazan ayının ardından bayram coşkusuyla birlikte beslenme düzeninde pek çok değişiklik yaşanabiliyor. Sağlıklı ve mutlu bir bayram geçirmek için, özellikle de şeker hastalarını, insülin direnci olanları ve obezite sorunu yaşayanların aşırı tatlı tüketimine karşı dikkat etmesi gerekiyor.

11 ayın sultanı Ramazan'ı geride bırakmaya hazırlanırken; Ramazan Bayramı'yla birlikte yeme alışkanlıklarımız da aniden değişiyor. Bayram coşkusuyla artan besin ve içecek tüketimi, kan şekeri ve kan basıncı düzeyleri ile mide ve sindirim sistemini olumsuz etkileyebiliyor. Ramazan ayı süresince belirli bir yeme disiplinine alışan mide ve bağırsak sistemi aniden eski yeme düzenine dönülmesiyle yoruluyor, tansiyon dengesizleşebiliyor ve özellikle diyabet, obezite gibi sağlık sorunu olanlar için bu durum başka sağlık sorunlarını tetikleyebiliyor. Beslenmede dengeyi yeniden kurabilmek için Ramazan Bayramı süresince doğru beslenmenin püf noktalarına birlikte göz atalım:

Kahvaltıda porsiyonlara dikkat edin

Ramazan ayı boyunca değişen öğün saatleri, bayramın ilk günü yerini eski beslenme düzenine bırakır. Günün en önemli öğünü olan kahvaltıyı atlamamak sindirim sisteminin daha sağlıklı çalışmasına yardımcı olur. Ancak unutmamak gerekir ki bayram sabahlarında kahvaltı sofraları da zengin olur. Sağlıklı bir bayram geçirmek içinse porsiyonlarda aşırıya kaçmamak gerekir. Az tuzlu peynir ve zeytin, domates, salatalık, biber gibi taze sebzeler, haşlanmış yumurta, taze veya kuru meyveler ile ceviz ve tam tahıllı ekmekten oluşan bir menü ile hafif bir kahvaltı yapılabilir. Kahvaltılık tahıl veya yulafa, sütle veya yoğurt ile badem, ceviz ve meyveler eklenerek hazırlanan bir kahvaltı da hafif ve sağlıklı bir alternatif olabilir.

Tatlı ve ikramlarda porsiyon kontrolünü sağlayın

Bayram süresince şerbetli tatlı tüketimi olmazsa olmaz ancak tüketim miktarını kontrol etmek önemli. Bayramlarda tatlının yanı sıra kızartılmış, çok tuzlu ve ağır yemekler de hazırlanır. Özellikle diyabet, insülin direnci veya obezite gibi sağlık sorunlarınız varsa, bu yemeklerden uzak durmanız gerekirken, bayramda bu durum sizi zorlayabilir. En sağlıklı olanı bu dönemde de az ve sık beslenmeye devam etmek ve besin çeşitliliği yanında porsiyon kontrolüne dikkat etmektir. Ara öğünlerde badem, ceviz, fındık gibi kuru yemişler ve taze meyveler tüketerek, ana öğünlerde daha fazla besin alımının önüne geçebilirsiniz.

Lifli beslenmeye devam edin

Ramazan ayı boyunca sindirim sistemi sorunları yaşadıysanız, eski beslenme düzeninize geçtiğinizde bu sorunları daha çok hissedebilirsiniz. Özellikle lif içeriği yüksek olan koyu yeşil yapraklı sebzeler, kuru fasulye, nohut, mercimek gibi kuru baklagiller ve bulgur ile tam tahılları bayram sofralarınızın baş tacı yapabilirsiniz. Yoğurt, ayran, kefir ve cacık gibi bağırsak sağlığını destekleyecek besinleri hem ana yemeklerde hem de ara öğünlerde meyve ve kuruyemişlerle karıştırarak tüketebilirsiniz.



Kahve ve çay yerine su için

Bayramlarda kahve ve çay tüketimi de artar. Oysa yeterli ve dengeli bir beslenme için günde en az 1,5-2 litre su içilmesi gerekiyor. Bayramlarda en çok unutulan bu içecek, sindirimi kolaylaştırmaya, vücudun ısı dengesini ayarlamaya ve en önemlisi de zararlı maddelerin vücuttan daha kolay uzaklaştırılmasına yardımcı olur. Sıvı tüketimini desteklemek için çorba, ayran, cacık, içine sadece limon ve nane yaprakları ekleyeceğiniz aromalı suları da içebilirsiniz.

Yemekle birlikte hareketi de artırın

Bayramda artan besin tüketimi ve enerji alımı nedeniyle, hareketi de artırmakta fayda var. Özellikle evlerde kalmaya özen gösterdiğimiz bu dönemde gün içinde hafif egzersizlerle metabolizmayı canlandırmak ve enerji harcamasını artırmak gerekiyor.

Anne Elinden...



Yıllarca televizyon ekranlarından ve gastronomi yayınlarındaki tariflerinden tanıdığımız yemek danışmanı Ayşe Tüter, hazırladığı nostaljik tatlarla hepimizi geçmişe götürüp, özlediğimiz yemekleri yeniden sofralarımıza getiriyor.

STİL: **SELMA ŞEN**
FOTOĞRAFLAR: **ERKİN ÖN**



AYŞE TÜTER
aysetuter_

Çiftlik Kebabı

4-6 KİŞİLİK

500 gram kuşbaşı doğranmış tavuk eti
1 paket kremalı mantar çorbası
İkişer adet rendelenmiş kabak ve havuç
1 adet patates (haşlanmış)
1 kase mantar
1 Türk kahvesi fincanı zeytinyağı
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Yarım demet dereotu
Birer çay kaşığı toz kırmızı biber ve karabiber

Geniş bir kabın içine kuşbaşı doğranmış tavuk etini alın. Üzerine 1 paket mantar çorbası, rendelenmiş kabak, havuç, patates ve mantarı ekleyin. Zeytinyağı ve karabiber de ilave ederek iyice karıştırın. Orta boy fırın kabına alıp, önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30 dakika pişirin. Fırından aldığınız tavuklu karışımın üzerine rendelenmiş kaşar peyniri, kıyılmış dereotu ve kırmızı biber serpin. Peynir eriyince dilimleyip servis yapın.

AYŞE TÜTER'İN NOTU

Çiftlik kebabını yaparken hazır çorba kullandığımız için yemeğe ayrıca tuz ilave etmenize gerek yoktur.



Elmalı Kremalı Kek

4-6 KİŞİLİK

2 adet dilimlenmiş ekşi elma
1 çay kaşığı tarçın
2 adet yumurta
1 çay bardağı toz şeker
1 çay bardağı süt
2 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
Birer paket vanilya ve kabartma tozu
2 su bardağından 2 parmak eksik un

SOS İÇİN
1.5 su bardağı süt
1.5 yemek kaşığı nişasta
1 çay bardağı toz şeker
1 çay kaşığı vanilya
1 adet yumurta

ÜZERİ İÇİN
1 yemek kaşığı pudra şekeri

Sos için bir tencere içinde süt, nişasta, toz şeker, vanilya ve yumurtayı karıştırarak koyulaşana kadar pişirin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Isıya dayanıklı orta boy ve dikdörtgen cam bir kabı pişirme kağıdı ile kaplayın. Üzerine dilimlenmiş elmaları dizin ve tarçın serpin.

Yumurta ve şekeri bir kaba alıp mikser yardımıyla 5 dakika çırpın. Üzerine süt, yağ, vanilya, kabartma tozu ve unu ilave edin. Spatula yardımıyla karıştırın. Daha sonra kalıptaki elmaların üzerine yavaş yavaş dökün. Sosu krema torbasına doldurun ve hamurun üzerine sıkın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30 dakika pişirin. Fırından alıp ılınmaya bırakın. Pudra şekeri serpip dilimleyin ve servis yapın.



Hurmalı, Kaju Fıstıklı Mor Pilav

4-6 KİŞİLİK

1 adet mor lahana
2 su bardağı su
2 su bardağı pirinç
125 gram tereyağı
1 tatlı kaşığı limon suyu
3 adet hurma
1 su bardağı kabukları soyulmuş badem
1 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
2 yemek kaşığı dolmalık kaju fıstığı
1 çay kaşığı tuz

Lahanayı ince kıyın. Su ilave edip haşlayın. Suyunu süzüp kenara alın.

Pirinci bir kaba alın. Tuz ve pirincin üzerini iki parmak geçecek kadar sıcak su ilave edin. 1 saat dinlendirin. Suyunu süzüp yıkayın.

Tereyağını tencereye alıp eriyene kadar ısıtın. 2 su bardağı lahananın haşlama suyundan ekleyin. Kaynamaya başlayınca limon suyu, kıyılmış hurma, badem ve pirinç ekleyin. Kısık ısıda ve tencerenin kapağı kapalı olarak 15 dakika pişirin. Ocaktan alıp 5-10 dakika demlenmeye bırakın. Daha sonra servis tabağına alın.

Ayçiçeği yağını bir tavaya alıp ısıtın. Kaju fıstığı ekleyip kavurun. Pilavı haşlanmış lahana ve kaju fıstığı ile süsleyip servis yapın.

Papatya Salatası

6 KİŞİLİK

6 adet orta boy haşlanmış patates
Yarım Türk kahvesi fincanı zeytinyağı
1 adet limonun suyu
1 çay kaşığı hardal
1 adet haşlanmış havuç
6 adet salatalık turşusu
2 yemek kaşığı mısır
2 dal taze soğan
Yarım demet maydanoz
2 diş sarımsak
2 su bardağı yoğurt
2 yemek kaşığı mayonez
2 adet haşlanmış yumurta
Tuz, karabiber

Patatesleri ezin. Üzerine zeytinyağı, limon suyu, tuz, karabiber ve hardal ilave edip iyice karıştırın. Bu karışımdan portakal büyüklüğünde parçalar koparıp, elinizle yuvarlayıp hafif bastırarak oval şekil verin ve servis tabağına yerleştirin. Patateslerin ortalarına parmağınızla bastırarak hafif çukurlaştırın.

Geniş bir kap içinde rendelenmiş havuç, küp doğranmış turşu, mısır, kıyılmış soğan ve maydanozu harmanlayın. Daha sonra patateslerin ortalarına pay edin.

Ayrı bir yerde ezilmiş sarımsak, yoğurt ve mayonezi karıştırın. Patateslerin ortalarına kaşık yardımıyla koyun.

Haşlanmış yumurtaların sarı ve beyaz kısımlarını ayrı ayrı rendenin geniş tarafıyla rendeleyin. Salatanın ortasına rendelenmiş yumurta sarılarını koyun. Aklarını ise kenarlardaki patateslerin üzerlerine serpiştirin. Dilediğiniz şekilde süsleyip servis yapın.



Bu Ramazan

İYİLİK *Seninle*

ZEKAT FİTRE İFTAR



4 kıta 7 iklim 40 ülkede kardeşliğe
el uzatıyor, iyiliğe dokunuyor;
Ramazan'ı birlikte paylaşıyoruz.

İDDEF

ONLINE BAĞIŞ
iddef.org

Şehr-i Azim (Azimli İnsanların Şehri) Gastronomisi



Evliya Çelebi'nin dediği gibi Şehr-i Azim - Kahramanmaraş'a düştü yine yolum. Edebiyatın, şiirin ve yemeğin başkenti Kahramanmaraş. Kurtuluş Savaşı yıllarında cesur halkının verdiği mücadeleyi ünlü Bahtiyar Yokuşu'nda dinlediğimde benliğimin her zerresinde hissettiğim 'Güzel Maraş'. Öylesine güzel ki, alabildiğine yeşil, alabildiğine su, çiçek, lezzet kısacası her güzelliğin sahibi bu Akdenizli kent.

YAZI: **EMİNE TUNADAN**

Kahramanmaraş Ticaret ve Sanayi Odası Başkası Şahin Balcıoğlu ve KMTSO Yönetim Kurulu Üyesi Nazlı Ceylan Balduk Kurtul'un davetlisi olarak gastronomi dünyasının sayılı isimleri olan arkadaşlarımla gittiğim kentte sabaha Anadolu şehirlerinin en çok sevdiğim alışkanlıklarından biri olan çorba içerek başladık. Menekşe Paçacı'da Remzi Usta'nın hazırladığı çorbanın yanı sıra Maraş tarhanası tiridi en çok ilgimi çeken lezzet oldu. Tirit, Maraş tarhanasının paça suyu ile ıslatılıp birkaç kuruyemiş çeşidi ile sunulmasıyla hazırlanıyor. Bir diğer adı da 'beşibiryerde'.

Sonraki durağımız Kahramanmaraş Müzesi. Direkli Mağarası keşifleri, Maraş aslanı ve antik dönem fil iskeleti en çok ilgimi çekenler. Sadece müze severlerin değil herkesin görmesinde fayda olan bir kültür hazinesi burası.

Şehrin sokaklarındaki kısa yürüyüşümüzden sonra vardığımız Mutfak Müzesi'nin bahçesindeki güzel ağacı, kesildiğinden dolayı tekrar selamlayamadığım için üzgünüm. Ancak müzeyi aynı görkemiyle tekrar gördüğüm için de mutluyum. Kent mutfak kültürünün demirbaş eşyalarının sergilendiği, eski konağın ev sahipliği yaptığı müzenin bahçesinde sumak ekşisinin yapımını öğreniyoruz. Sumak



Onikişubat ve Andırın ilçelerinde yer alan Başkonuş Yaylası, her mevsim bambaşka güzellikler sunuyor yöre halkı ve sevdalılarına.



Yılan otu olarak da bilinen tirşik, zehirli oluşundan dolayı bilenler tarafından toplanıp işlendikten sonra çorba haline getirilebiliyor. Her derde deva bu çorba.





Mado Dondurma ve Yaşar Pastaneleri'nin sahibi Mehmet Kanbur'un çiftliğine yaptığımız ziyarette, markanın kentin tat değerlerine yaptığı katkılarını dinledik, gözlemledik.



Mumbar Dolması



Kömbe

öyle bir ürün ki, tatlı-tuzlu neredeyse her yemeğe benzersiz lezzet katmakta bir şaheser. Üstelik suyla buluşturulup güneşte bekletilince pekmez gibi koyulaşarak kıvam alıyor. Akıt olarak adlandırılan bu ürün bölgede özellikle sarmalar ve dolmaların vazgeçilmezi. Dünyanın en sağlıklı tatlandırıcıları arasında yer alıyor. Tadımını da keyifle yaptıktan sonra yine düşüyoruz yollara.

Bu kez kentin Kapalıçarşı'sı içinde yaptığımız keşifler öylesine çok ki kente önceki gelişlerimde bunları nasıl da görmediğime şaşırıyorum. Aslında sonradan fark ediyorum ki bu çok normal. Kapalıçarşı, bakırcılar çarşısı, mazmanlar çarşısı, kazzazlar çarşısı, demirciler çarşısı gibi birçok çarşı ile bağlantılı. Dulkadiroğlu Beyliği döneminin saray kalıntılarının bulunduğu Sarayaltı bölgesine çok yakın olan bu alan defalarca gezilecek bir yer.

Keşif gezisi sırasında soluklanmak için verdiğimiz çay molasında damaklarımız bu kez kentin en ünlü pidecilerinden birinde tattığımız fıstıklı şekerli ve peynirli pideler ile şenleniyor. Bir de fırından taze çıkan ünlü Maraş çöreğine denk gelince değmeyin keyfimize.

Şehrin merkezindeki çarşıda olunur da 170 yıllık Yaşar Pastanesi'ne gidilmez mi? Türkiye'nin en lezzetli dondurmasını üreten bu yerde dondurmamızı yiyoruz derin sohbetlerle. Sonrasında yürüyerek ulaştığımız Germanicia antik kentin büyüleyici kalıntıları ve rehberimiz İlker Benli'nin güzel anlatımı bizi o anlara taşıyor. Tek kelimeyle büyüleyici.

Ve günün son noktası ise akşam yemeği için gittiğimiz Kocabaş Konağı. Kervan Pastaneleri tarafından hazırlanan akşam yemeğinin menüsünde sömelek köfte, yavan köfte, ekşili aya sulusu, Maraş tava, Maraş taraklık ve Maraş ev kadayıfı yer alıyor. Ambiyansı ve misafirperverlikleriyle mutlu olup gecenin geç bir saatinde oradan ayrılıyoruz.

İkinci Gün

İkinci günün sabahı kahvaltımız kentin ünlü mekanlarından biri olan Küçük Ev'den. İrişkitli yumurta en çok ilgimi çeken oldu. Daha doğrusu sucuğun burada irişkit olarak adlandırılması. Kentte bir sabah geleneği olan ciğer kebabı da nefisti.

Tarihi Maraş konaklarını tanımak için yaptığımız şehir turu öylesine güzel detayları öğrenmemize vesile oluyor ki, her mimari detayın nasıl da kentin iklimi, geleneği ile eşleştirilip başarılı bir kimliğe büründüğünü görüyoruz. Kapı tokmaklarının dili, konakların 'hayat' adı verilen bahçelerinin kalın ve yüksek duvarları gibi her detay Maraş yapılarını benzersiz ve kalıcı hale getiriyor.

Edebiyatçılar Sehri

Sırada Yedi Güzel Adam Müzesi var. Necip Fazıl Kısakürek, Mahsuni Şerif, Nuri Pakdil, Rasim Özdenören'in kenti Maraş. Kimi burada doğmuş, yaşamış kimi ise şair Cahit Zarifoğlu gibi yolu ünlü Kahramanmaraş Lisesi'ne düşmüş edebiyatımızın bu çok ünlü ve değerli isimlerinin. Yedi Güzel Adam Edebiyat Müzesi gibi kıymetli bir mekanın da sahibi



Başkonuş Yaylası

olan Maraş, UNESCO'ya Türkiye'den edebiyat alanında müracaat eden ilk ve tek şehir.
Maraş tarhanası yapımı için Haşiroğlu tesislerine doğru sonrasında rotamız. Geleceğin gıdası olarak adlandırılan bu ürünü çok uzun yıllar, uygun koşullarda saklamak mümkün. Sadece Maraş'a has olan firik tarhanası efsanevi bir yiyecek.

Kentin Hazineleri

Kahramanmaraş öyle bir kent ki coğrafi işaret alınarak tescil edilmiş tam 13 yöresel ürüne sahip. Sumak ekşisi akıtı, fıstık ezmesi, Çağlayancerit cevizi, Maraş dondurması, Maraş çöreği, Maraş biberi, Maraş tarhanası, Andırın tirşiği, oyma ceviz sandığı, sim sırma, hartlap bıçağı, Maraş burma bileziği ve son olarak yemenisi tescil edilmiş; sırada tescil almayı bekleyen birçok ürünü daha var.

Doğal güzellikleri ve binlerce yıl öncesini çok net bir şekilde anlatan tarihi yapılarıyla Kahramanmaraş, 2500 çiçekli bitkinin, 500 çeşit endemik bitkinin sahibi bir kent. Gastronomi tutkunu olan herkesin tanıması gereken malzeme ve yemeğe sahip. Ravanda şerbeti, fıstık ezmesi, sarı çeltik pirinci, Andırın tirşiği, halise, cevizli kırma tatlısı gibi yüzlerce lezzet herkesçe tanınmayı, keşfedilmeyi bekliyor.

Başkonuş Yaylası

Sonraki rotamız Başkonuş Yaylası. Şehir merkezinden yaklaşık 1 saat uzaklıkta ve 1300 metre rakımlı Başkonuş, bir mikroklima ve oksijen kaynağı... En yüksek noktasına tırmanıldığında İskenderun Körfezi'nin görülebildiğini söylüyor Serhan Erdoğanyılmaz.



Elinin lezzeti ve misafirperverliği ile hepimizi ağırlayan Süreyya Erdoğanyılmaz, zarafeti ile kendisine hayran bıraktı.



Ravanda şerbeti için yöre üzümleri çuvala doldurulup suyu süzülüyor. Güneşte bırakılan bu üzüm suyu kıvam aldıktan sonra servis ediliyor.



Kahramanmaraş Ticaret ve Sanayi Odası Başkanı Şahin Balcıoğlu, kent gastronomisinin tanıtımı için ekibiyle birlikte çok güzel çalışmalara imza atıyor.



Kahramanmaraş'ın en güzel tat değerlerinden biri olan tarhana, yapımındaki bin bir emek ile ülkemizin en kıymetli ürünlerinin başında geliyor.

Biz TÜRKİYE İçin Çalışıyoruz...



- Çevreyle ilgili yasa ve yönetmelik hükümlerine bağlı kalarak, mevzuatlarda yapılan değişikliklere uyum sağlıyoruz,
- Çevresel amaçları ve hedeflerimizi sürekli geliştiriyor ve iyileştiriyoruz,
- Şirket çalışanlarımızı, müteahhitlerimizi ve tedarikçilerimizi Çevre Politikasına uymaları konusunda bilinçlendiriyor ve bunun için gerekli eğitimleri sağlıyoruz,
- Çevresel faktörleri ve riskleri tanımlıyor, değerlendiren ve etkin bir şekilde kontrol eden bir çevre yönetim sistemini oluşturuyor ve uyguluyoruz,
- Atıkların azaltımı, tekrar kullanımı ve geri kazanımı için çalışmalar yapıyoruz,
- Etkin karar ve önlemler alabilmek amacıyla çevresel konular ve sosyal etkiler hakkında yöre halkı ve ilgili taraflar ile açık bir iletişim kuruyoruz,
- Verimlilik artışını ve yeni teknoloji kullanımını teşvik ile enerji, su ve doğal kaynakların tasarrufunu sağlıyoruz,
- Madencilik faaliyetleri sırasında ve sonrasında arazilerin doğaya yeniden kazandırılma çalışmalarını yürütüyoruz,
- Tedarik zincirinde kullanılan malzemenin ve alınan hizmetlerin Çevre Politikasına uygun olmasını sağlıyoruz,
- Çevresel performansı şeffaf bir şekilde kamuya aktarma yükümlülüğünü sergiliyoruz.

Milli Ekonomiye Katkı Sağlıyoruz

KOZA
ALTIN İŞLETMELERİ

Erdoğanyılmaz ve ailesi, yaylanın büyük bir bölümünün işletmecisi. Islah edip çok daha güvenle ziyaret edilebilecek konuma getirdikleri yayla, orada yaşayan hayvanlar için benzersiz korunaklı bir alan. Misafirleri için de keyifle zaman geçirecekleri, sağlık sunan yapılar inşa ettirmişler.

Tirşik çorbasının yapımıyla karşılıyorlar bizi; tam bir şölen. Ravanda şerbeti ikramı ve sonrasında Serhan Erdoğanyılmaz'ın annesi Süreyya Hanım'ın malzeme seçimleri ve tarifleriyle hazırlanan yemekler ile geceye devam ediyoruz. Detaylardaki hassasiyeti ve mutfağına olan sevdasını tadıyoruz Maraş yemekleriyle. Aile büyüklerinin mutfak geleneğini başarıyla devam ettiren Süreyya Hanım'ın ev sahipliği, kent mutfağının zenginliğini bir kez daha gözler önüne seriyor.

Maraş'a Veda

Son gün. Maraş'taki son sabahımız Mado'nun sahipleri Mehmet ve Erdal Kambur'un çiftliğindeki dondurma ikramı ile başladı. Bölgenin en ünlü lezzetlerinin ikramı ve Mehmet Bey'in keyifli, değerli bilgi dolu sohbetiyle oradan ayrılıyoruz. Bu kez rotamız kent merkezinden hızlıca ilerleyerek kısa sürede vardığımız Yedikuyular Kayak Merkezi. Bizi bembeyaz bir cennetin beklediği bu yerde lapa lapa yağan karla birlikte çocuklar gibi mutlu olmak kaçınılmaz. Çeşitli boyutlarda, uzun sayılabilecek pistlerin bulunduğu bu alan konaklama tesisleriyle de ülkemizin en iyi kış tatili merkezlerinin arasında yer alıyor.

Kahramanmaraş Ticaret ve Sanayi Odası Başkanı Şahin Balcıoğlu bu kez bizleri oda binasında kurulan görkemli bir sofrada ağırlıyor. Şehir mutfağının çarşı yemekleri olarak adlandırılan kebaplarını tadıyoruz bu kez. Kahramanmaraş'ın yemek kültürüne dair tüm resim böylelikle damaklarımıza işlenmiş oluyor.

Ev yemekleriyle, çarşı kültürü lezzetleriyle her ne kadar çok küçük bir kısmıyla tanıştığımızı biliyor olsam da oradan ayrılırken 'en yakın zamanda tekrar geleceğim' demekten kendimi alamıyorum.



Süreyya Erdoğanyılmaz'ın tarifleriyle

MARAŞ'IN ETLİ KURU DOLMASI ve PAZI SARMASI

20-25 adet kuru patlıcan
15-20 adet kuru biber
15 adet kuru kabak
500 gram orta yağlı kuzu kıyma
200 gram çekilmiş kuyruk
2 adet büyük soğan
Yarım demet maydanoz
1 yemek kaşığı biber salçası
Yarım yemek kaşığı domates salçası
Karabiber, tuz
Maraş kırmızı pul biber
2 yemek kaşığı Maraş halis yağ
1 yemek kaşığı Maraş ekşi akıtı (sumak ekşisinin özü)
1 su bardağı sarı çeltik pirinci

Kurular sıcak suda haşlandıktan sonra iyice süzülerek hazırlanır. Pirinç hariç tüm malzeme bir kabın içinde karıştırılır. Pirinç nazik hareketlerle karıştırılarak bol suyla yıkanır ve süzülür. Hazırlanan iç malzeme kuruların içlerine üstten bir parmak boşluk kalacak şekilde doldurulur. Patlıcan ve biber tencereye dizildikten sonra üzerine çok daha narin olan kabak dolmaları yerleştirilir. Üzerlerine bir miktar tuz serpilir ve üzerlerini çok az kapatacak kadar sıcak su ilave edilir. Su kaynadıktan sonra kısık ateşte 40-45 dakika pişirilir. Ilınana kadar tencerenin içinde bekletilir. Sonrasında büyük bir tabağa dizilerek servis yapılır.



ÇULLAMA-Bastık

SOSU İÇİN MALZEMELER
2 adet yumurta
1 çay bardağı yoğurt
Bir veya bir buçuk su bardağı un
Kabartma tozu
Bir tutam tuz ve toz şeker

KIZARTMAK İÇİN: Yağ

ŞERBETİ İÇİN
Bir ölçü su
Bir ölçü toz şeker

Şerbet usulüne uygun bir şekilde hazırlanır. Yumurta, yoğurt, un, kabartma tozu, bir tutam tuz ve şeker bir kabın içerisine konulur. Yavaşça su eklenerek boza kıvamına gelene kadar karıştırılır. Kıvama gelince üzeri kapatılarak 2 saat buzdolabında dinlendirilir. Bastıklar iki kat halinde şerit şekline getirilip kare şeklinde kesilir. Bastıklar sosa batırılarak çok harlı olmayan yağda kızartılır. Hafifçe ılınmaya başlayan kızartılmış bastıklar soğumuş olan şerbete eklenerek tatlandırılır.

KÜRESEL UMUT FESTİVALİ
SÜRDÜRÜLEBİLİR BİR GELECEK İÇİN HAREKETE GEÇ!

inbusiness

SIFIR AÇLIK SIFIR YOKSULLUK WEBINARI

Küresel Umut Festivali
"Sürdürülebilir Hikayeler Webinar Serisi IV"
mayıs ayında **Açlık ve Yoksullukla Mücadeleyi**
konu edinecek.

5 MAYIS 2021

Detaylar ve İzlemek için:

www.kureselumutfestivali

inbusiness

HALKBANK KOZA ALTIN İŞLETMELERİ Türk Telekom Değerli Hissettirir

TURKUVAZ MEDYA GRUBU



HEDİYE YAĞMURU

Emsan, alüminyum döküm gövdesiyle zamana karşı meydan okuyan tencere ve tava çeşitlerinden oluşan Kuvars Serisi'nde Anneler Günü'ne özel "1 alana 1 hediye" fırsatı sunuyor. Hem ocakta hem de fırında kullanılabilen tüm ürünleri, tekli olarak da satın alabilirsiniz.



MAĞAZACILIKTA YEPYENİ BİR KONSEPT

Ürün çeşitliliği ve her yaşa hitap eden tasarımlarıyla Kütahya Porselen, İstoç'ta açtığı yeni mağazasında müşterilerine hizmet verirken, mağaza içinde yer alan profesyonel mutfakta yürütülecek etkinliklerle de şefleri, sektör temsilcilerini ve basın mensupları ağırlayarak gastronomi buluşmaları düzenlenmeyi planlıyor.



BOL VİTAMİNLİ, YÜKSEK PROTEİNLİ ÇİĞ SÜT

Doğal ve katkı içermeyen, pastörize edilmemiş, sütün saf hali Milgo çiğ süt, insan vücudu için pek çok fayda barındırıyor. Tam yağlı, bol vitaminli, yüksek proteinli Milgo, perakende satışını bundan böyle Amasya Et Ürünleri'nin seçili mağazalarından da yapacak.

VÜCUDA DESTEK

Takviye edici ürünleriyle bilinen EasyVit, çocukların zihinsel ve fiziksel gelişimlerine katkıda bulunmak amacıyla yüksek Omega 3 ve D vitamini içeren formüle sahip EasyFishoil Beta Glukan, EasyFishoil Q ve EasyFishoil Multi vitamini üretti.





GİYSİLERİNİZDE BAHAR HAVASI

Vernel Max'ın yenilenen içeriği ve özel parfüm kapsülleri ile giysilerinize her dokunduğunuzda kapsüller aktive oluyor. Böylece çamaşırlarınız uzun süre yoğun ve ferah kokuyor.



RENKLER, OKUYUCU İLE BULUŞTU

Avrupalı casuslar neden Türk kırmızısının peşine düştü? 1'inci Dünya Savaşı'nda 27 bin askerin bir günde ölmesine sebep olan renk hangisi? Sosyal medyada hangi renkler dikkat çekmenizi sağlar? Pelin Gülşen'in yazdığı, 'Renkler' kitabında tüm bu soruların cevabını bulabilirsiniz.

MUTFAKTAKİ YARDIMCINIZ

Franke, yeni Maris İndüksiyonlu ocağı ve Maris fırınları ile mutfaklara yenilik getirmeyi hedefliyor. Franke'nin farklı iki ebatta kullanıma sunduğu Maris İndüksiyonlu ocağı ve geniş iç hacimli Maris fırınları ile dilediğiniz menüleri 3 farklı katmanda pişirebilirsiniz.



SEZON AÇILIYOR

Ankara İsmail Çelik İnşaat Şirketler Grubu ve Bursa Harput Holding ortaklığıyla Bodrum'un Gündoğan Koyu'nda 2016 yılında hizmet vermeye başlayan Mivara Luxury Resort & Spa, farklı ve kendine özgü mimarisi, fark yaratan hizmet anlayışıyla misafirlerini Ramazan Bayramı'ndan itibaren ağırlamaya başlayacak.



YENİ HEDEFLER

Dr. Oetker, sürdürülebilirlik hedeflerini "sürdürülebilirlik ilkeleri uyum beyanı" başlığı altında bir araya getirdi. Dr. Oetker Yönetim Kurulu Başkanı Dr. Albert Christmann konuyla ilgili; "Bir aile şirketi olarak insana, doğaya karşı sorumluluğumuzun bilincindeyiz ve tüketicilerin ihtiyaçlarına yönelik çözümler sunmaya devam etmekteyiz." diye belirtti.

KÜBRA ALTAY

KÜRESEL UMUT FESTİVALİ
SÜRDÜRÜLEBİLİR BİR GELECEK İÇİN HAREKETE GEÇ!

inbusiness

EĞİTİMİN GELECEĞİ WEBINARI

Küresel Umut Festivali
"Sürdürülebilir Hikayeler Webinar Serisi"nin
beşincisi **31 Mayıs**'ta gerçekleşecek.

31 MAYIS 2021

Detaylar ve İzlemek için:

www.kureselumutfestivali

inbusiness

HALKBANK KOZA ALTIN İŞLETMELERİ Türk Telekom Değerli Hissettirir

TURKUVAZ MEDYA GRUBU



Fihrist

Acem pilavı s. 16
Ala pilav s. 70
Antep fıstıklı, bademli hurma s. 6
Baklalı, koni yaprak sarması s. 52
Baklavalı cheesecake s. 25
Ballı çıtır börek s. 28
Banduma s. 71
Bergama tulum peynirli ve cevizli dilimler s. 49
Berliner s. 96
Böğürtlenli tuzlu tart s. 54
Cannoli s. 100
Churros s. 93
Çiftlik kebabı s. 103
Çikolatalı baklava s. 22
Çikolatalı pasta s. 94
Çilekli kremalı kek s. 51
Çullama (Bastık) s. 110
Domates soslu erik kebabı s. 56
Ekşili pilav s. 87
Elmalı kremalı kek s. 103
Falafel s. 64
Hurmalı, kaju fıstıklı mor pilav s. 104
Ispanaklı börek s. 14
Kastamonu simit tiridi s. 69
Korkota sarması s. 34
Krem brüle s. 93
Kuzu budu kızartması s. 38
Maraş'ın etli kuru dolması ve pazı sarması s. 110
Mopa-tofu s. 60
Oğmaç çorbası s. 70
Ot kavurması s. 38
Paella s. 62
Papatya salatası s. 104
Patlıcanlı rulo kebap s. 8
Pavlova s. 98
Peynirli ve domatesli köfte s. 44
Peynirli yaprak sarma s. 42
Pırasalı börek s. 32
Pideli ve peynirli patlıcan ezme s. 46
Piruhi s. 45
Rulo baklava çubukları s. 21
Sebze dolgulu peynirli börekler s. 48
Sebzeli bonfile s. 11
Sebzeli tavuk s. 12
Semizotu salatası s. 57
Shaabiyat s. 21
Şıllık tatlısı s. 35
Tacho s. 59
Tatlı kadayıf böreği s. 26
Tavuklu bezelye çorbası s. 12
Tavuklu keşkek s. 36
Tempura karides s. 63
Tulum peynirli kek s. 41
Yumurtalı köfte s. 31
Zeytinyağlı sarma s. 18




çağrı
DERMASON
çağrı 'm
FASULYE
1000g
KIRKÖY
AYRAN
DAMAKLARDAKİ
DOĞALLIK..
www.cagri.com
KIRKÖY
TAM YAĞLI
TAZE TOST PEYNİRİ
400g
çağrı
Tam Yağlı
Yoğurt
Net. 2000g
BALDO
çağrı 'm
/ cagrimarket
/ cagrimarketleri

İkinci Bahar Kampanyası ile evde keyfin tam zamanı

Ev telefonunuz varsa şimdi avantajlı fiyatlarla Tivibulu olun, televizyon izleme keyfini katlayın.



Tivibu Uydu Aile Paketi

18,90 TL/AY

tivibu | Türk Telekom
Değerli Hissettirir

Türk Telekom ev telefonu belirli tarifelerinde 24 ay kalma sözü veren yeni gelen bireysel Tivibu abonelerine, 24 ay sözünüze.

Kampanyadan Türk Telekom'un belirli tarifelerinde 24 ay kalma sözü veren mevcut ve yeni ev telefonu aboneleri; Tivibu'da yeni abonelik yapıp, 24 ay kalma sözü vererek yararlanabilir. Kampanyadan yararlanmak için cep telefonunuza gönderilecek olan kampanya katılım şifresinin Türk Telekom bayi, ofis ve 444 5 375 Tivibu Çağrı Merkezi kanallarına bildirilmesi gerekmektedir. Uydu paketleri kapsamında yer almayan ücretli içerikler kiralandığı/izlendiği takdirde ayrıca ücretlendirilir. Tivibu uydu cihazı ethernet kablosu ile internet modemine bağlandığında Seç İzle filmleri izlenebilir. Müşteri isteğine bağlı olarak uydu kurulumu ücretlidir. Taahhüt bitiminde güncel fiyatlar uygulanır. Damga vergisi alınır. İptalde cayma bedeli faturalandırılır. Kampanya koşullarında değişiklik yapma hakkı saklıdır. Ayrıntılar için: **www.turktelekom.com.tr** – **www.tivibu.com.tr** ve **444 1 444**