yemek zevki

yemekzevki.com.tr

Sayı: 304 / 05 / Mayıs 2026
KDV Dahil (250TL)
KKTC FİYATI: (260TL)

Anneler Günü'ne sıcacık tarifler

Çay saatine 6 pratik tatlı

Tencereden sofraya sütlü gelenek

UNLA yoğrulan lezzetler

KURBAN BAYRAMI ÖZEL SAYISI

*Ayfer Yavi'den kahvaltıya iki geleneksel börek
*Arabaşı ve kuzu sarmayla bayram ritüeli
*Antep mutfağından gelen et ve sebze ustalığı
*Izgara yemeklere özel tahin sos

hobby
HOME COLLECTION

Asaleti içindeki cevherde!

Yumuşacık dokusu, şık tasarımı ve %100 pamuk kalitesiyle,
seni her gece sarıp sarmalayan o his,
Hobby Home Collection hissidir!

Nevresim takımlarından uyku setlerine, pikeden genç ve çocuk odası takımlarına, havludan bornoza, bebek odası takımlarından çeyiz setlerine kadar keyif veren tüm ev tekstili ürünlerini üretildiği yerden alın!

www.hobbyhomecollection.com

hobbyhomecollection hobbyhomecollection hobbyhomecollection HobbyHomeCollec




#SeninleKeyfimYerinde
Diamond Koral Taş
Çift Kişilik Saten Nevresim Takımı
ÜRÜN BİLGİSİ
200x220 Nevresim
240x260 Çarşaf
4 Adet 50x70 Yastık Kılıfı
%100 Pamuk, 85 Tel



hatice.unalbilen@img.com.tr

yemekzevkicomtr

@yemekzevkicomtr

yemekzevkidergi

Bu bayram sofranızda gelenek var!

Kurban Bayramı, insanın kalbine dokunan, paylaşmanın ve yakınlaşmanın yeniden hatırlandığı güçlü bir anlam taşır. Sofralar bu günlerde yemeklerin değil; hatırlanmanın, affetmenin ve birlikte olmanın etrafında kurulur. Her tabak, aslında bir niyetin, bir emeğin ve çoğalan bir bereketin görünür haâlidir. Bu sayıda bayramın bu derin ruhunu, mutfağın köklü ve samimi tarifleriyle bir araya getiriyoruz.

Bu özel bayram ruhunu sofralara taşıyan ilk seçkimizde, Kurban Bayramı sofralarına ustalıkla hazırlanan geleneksel lezzetlerle ilham veriyoruz. Kuzu etinin en özel halleri, beğendi ve kavurma gibi klasiklerle birleşerek her öğünü unutulmaz bir ziyafete dönüştürüyor. Bereketin ve paylaşmanın çoğaldığı sofralarınız şen olsun!

Geleneksel lezzetlerin ardından Anadolu mutfağının köklü izlerine uzanıyoruz. Anadolu'nun iki köklü lezzeti, bu bayram sofralarında hem gelenek hem de keyifli bir buluşmaya dönüşüyor. Kayseri'nin Şebit Yağlaması ve Beypazarı'nın Perçem Tatlısı, ev yapımı dokunuşlarla sofranıza sıcaklık ve iştah katıyor. Yemek Kültürü Yazarı Ayfer Yavi'nin tarifleriyle bayram, sadece bir sofra değil; paylaşmanın en samimi hali oluyor.

Bayram sofralarının yanında günlük mutfaklara dokunan pratik tatlar da mayıs sayımızda öne çıkıyor. Mevsiminde toplanan taptaze çileklerle hazırlanan reçel, sofralara doğal bir tat ve mis gibi bir koku taşıyor. Az malzemeyle kolayca yapılan tarifimiz, ev yapımı lezzet arayanlar için başucu olacak.

Farklı bir aroma arayanlar için hafif ve ferah bir eşlikçi önerimiz var. Taze maydanozun ferahlığı ile tahinin yoğun lezzetini buluşturan tahinli maydanoz sos; ızgara et, köfte ve tavuk yemeklerine farklı bir karakter kazandırıyor.

Bu tariflerin ardından mutfağın hafızasını taşıyan daha geniş bir seçkiyle devam ediyoruz. Sema Temizkan, Hande Aktürk, Şef Rafet İnce ve aile tarifleriyle derlenen bu seçki, mutfağın hafızasından gelen lezzetleri yeniden gün yüzüne çıkarıyor.

Lezzet yolculuğu bu kez kitap sayfalarına da uzanıyor. Aydan Üstkanat'ın Un'dan kitabı, hamurun en temel hali olan unla başlayan zengin bir mutfak anlatısı sunuyor.

Mevsim geçişinin hafifliği tatlılara da yansıyor. Bahar gelince tatlılar hafifliyor, çilek en taze haliyle mutfağa giriyor. Özgür Baykal'ın mini pastası, her ana eşlik eden pratik bir seçenek sunuyor.

Farklı tatların bir araya geldiği özgün kombinasyonlar da bu sayıda dikkat çekiyor. Gülümser Karadayı çağla ve kuzu etini buluştururken, bulgurlu köfte geleneksel mutfağı farklı bir yoruma taşıyor.

Ve damakta kalan son tatlar olarak gündelik yaşamın küçük molalarına eşlik eden tariflerle sayıyı tamamlıyoruz. Çay ve kahve saatlerine eşlik eden bu tatlılar, günlük anlara keyif katıyor.

Dünyanın en güzel yemeği, aşkla yapılan, zevkle yenilen yemektir. Yemek yapma zevkiniz sonsuz, sevdiklerinizle birlikte oturacağınız bayram sofralarınız daim olsun!

Hatice Ünal Bilen


HEM DAHA HİJYENİK
HEM KURU YOLUM
HEM DE ELLE KESİM
PİLİÇ HANGİSİ?
KURU YOLUM
Türkiye'de ilk!*
*DAHA GELENEKSEL DAHA HİJYENİK
erpiliç
GÖYNÜK
ELLE KESİM
Her piliç Erpiliç değildir

İMTİYAZ SAHİBİ İSTMAG MAGAZİN GAZETECİLİK İÇ VE DIŞ TİC. LTD. ŞTİ.



GRUP BAŞKANI
H. FERRUH IŞIK

GENEL MÜDÜR VE SORUMLU MÜDÜR
Mehmet SÖZTUTAN / mehmet.soztutan@img.com.tr

GENEL YAYIN YÖNETMENİ
Hatice ÜNAL BİLEN / hatice.unalbilen@img.com.tr

REKLAM SATIŞ PAZARLAMA
REKLAM KOORDİNATÖRÜ
Emir Ömer ÖCAL
emir.ocal@img.com.tr
0212 454 22 22

FOTOĞRAF DANIŞMANI
Enes KARADAYI

GÖRSEL YÖNETMEN
Sena ERGİN / sena.ergin@img.com.tr

YAYIN DANIŞMANLARI
Prof.Dr. Hüsnü GÜNDÜZ / Doç. Dr. Mehmet Ali ÖZBUDUN

YEMEK DANIŞMANLARI
Eyüp Kemal SEVİNÇ / Doğa ÇİTÇİ

TEKNİK MÜDÜR
Tayfun AYDIN / tayfun.aydin@img.com.tr

RENK AYRIMI Türkiye Gazetesi Renk Ayrım Servisi

İDARE MERKEZİ Merkez Mahallesi 29 Ekim Caddesi İhlas Plaza
No:11 A/41 Yenibosna-Bahçelievler/ İSTANBUL Tel: +90 212 454 22 22

BASIM YERİ İHLAS GAZETECİLİK A.Ş. Merkez Mahallesi 29 Ekim Caddesi İhlas Plaza
No:11 A/41 Yenibosna-Bahçelievler/ İSTANBUL Tel: +90 212 454 30 00
Fax: +90 212 454 34 94 www.ihlasmatbaacilik.com

Yemek Zevki dergisinde yayınlanan yazılar kaynak gösterilerek iktibas edilebilir. Gönderilen yazılar yayınlansın veya yayınlanmasın iade edilmez.
Yayınlanan reklamların sorumlulukları firmaya aittir.
e-mail: img@img.com.tr - info@yemekzevki.com.tr
web: www.yemekzevki.com.tr

Yayın Türü: Ulusal, Süreli

BANKA HESABI
İSTMAG MAG. GAZT. YAY. İÇ VE DIŞ.TİC. LTD. ŞTİ

GARANTİ BANKASI
GÜNEŞLİ ŞUBESİ : 295
HESAP NO : 6293152
İBAN NO : TR02 0006 2000 2950 0006 2931 52

Company : İSTMAG MAG.GAZT.YAY İÇ VE DIŞ.TİC.LTD.ŞTİ
Bank : TURKIYE GARANTİ BANKASI
Bank account : 9073622 EURO
Swift code : TG BATRIS XXX
Branch : GÜNEŞLİ BRANCH
Branch code : 295
IBAN code : TR74 0006 2000 2950 0009 0736 22

Yıllık Yurtiçi Abone Bedeli : 3000 TL • Yıllık Yurtdışı Abone Bedeli: 320 Euro


Babanın En Güzel Hali
TULU™
PORCELAIN
PERFECTED

İçindekiler


16-21


22-23



24-30


31


32-35


36-39


40


42-43


44-47


48


50-54

Sürbısa®

Mutfakta **Güç**
Kesimde **Ustalık**

Sürbısa



YENİLER

Pizza Guseppe ailesine iki yeni ürün ekledi



Dr. Oetker, sevilen Pizza Guseppe ailesine iki yeni ürün ekliyor: Mini Karışık ve Mini Margarita Pizza. Yeni 2'li Mini Pizza çeşitleri, Guseppe'nin ikonik lezzetini pratik, hızlı ve paylaşılabilir bir formatta sunuyor. Mini Karışık, salam, sosis, sucuk ve mozzarella içeriğiyle zengin ve doyurucu bir tat deneyimi yaşatırken; Mini Margarita, klasik sevenler için sade ve keyifli bir pizza seçeneği sunuyor. Yeni Mini Pizza Guseppe çeşitleri, Airfryer'da yalnızca 7–9 dakikada, fırında ise 10–12 dakikada hazırlanabilmesiyle öne çıkıyor. Böylece ister atıştırmalık, ister öğün olarak pratik ve lezzetli bir alternatif sağlıyor. Guseppe Pizza'nın mükemmel lezzetinin sırrı, içi yumuşacık ve havalı, dışı ise çıtır özel hamurunda saklı. Özenle seçilmiş aromatik baharatlarla uyumlu bir şekilde hazırlanan lezzetli üst malzemeler, Guseppe'yi sizin, aileniz ve arkadaşlarınız için ideal bir tercih hâline getiriyor.

Milano Tasarım Haftası'nda Electrolux imzası



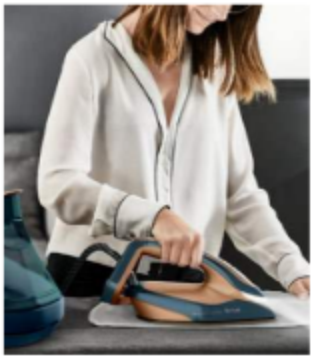
Electrolux, Milano Tasarım Haftası'nda "The Swedish Home" yaklaşımıyla İskandinav yaşam felsefesini merkeze alarak evleri yalnızca fonksiyonel alanlar değil, sakinlik, denge ve iyi hissetme duygusu sunan yaşam ortamları olarak yeniden yorumluyor. Sadelik, insan odaklı tasarım ve duygusal denge üzerine kurulu bu anlayış, modern yaşamın hızına karşı ev içinde daha kontrollü ve huzurlu bir deneyim alanı sunmayı amaçlıyor. Marka bu çerçevede yapay zekâ destekli AI TasteAssist fırınlar, 340°C'de 2,5 dakikada pizza pişirebilen PizzaExpert fonksiyonlu 700 MealAssist fırınlar, çizilmeye dayanıklı SapphirMatt indüksiyon ocaklar ve 35 dB seviyesinde sessiz çalışan, esnek kullanım sunan yeni nesil bulaşık makineleri gibi çözümlerle günlük yaşamı kolaylaştıran inovasyonlarını öne çıkarıyor. Milano'daki deneyim alanında ise tasarım anlatıları, İsveç yaşam kültüründen ritüeller, interaktif atölyeler ve sürdürülebilir mutfak uygulamalarıyla ziyaretçilere çok katmanlı bir deneyim sunulurken, Electrolux teknolojiyi yalnızca performans değil, aynı zamanda duygusal konfor ve yaşam kalitesini artıran bir unsur olarak konumlandırıyor.

Pirinç tüketin, diyet kalitesini artırın



Mart 2014'te Food & Nutrition Sciences dergisinde yayımlanan bir çalışmada, NHANES (2002–2010) verileriyle 14.386 yetişkinin beslenme alışkanlıkları incelendi. Pirinç tüketen ve tüketmeyen bireyler karşılaştırıldığında, pirinç tüketicilerinin diyet kalitesinin daha yüksek olduğu görülüyor. Ayrıca bu kişilerde lif, folat, magnezyum ve demir alımı daha fazla; meyve, sebze, tahıl, et ve baklagil tüketimi de daha yüksek olduğu belirtiliyor. Buna karşılık, katı yağ ve ilave şeker tüketimi pirinç tüketimiyle ters ilişkili bulunduğu bilgisi paylaşılırken, 2009 ve 2010 yıllarındaki iki çalışma da benzer sonuçları destekliyor. Bu araştırmalara göre pirinç tüketen bireyler daha az doymuş yağ ve ilave şeker, daha fazla lif, vitamin ve mineral tüketiyor. Bununla beraber pirinç tüketimi; daha düşük obezite, yüksek tansiyon, bel çevresi artışı ve metabolik sendrom riskleriyle ilişkilendiriliyor. Genel olarak bu çalışmalar, pirinç tüketiminin daha kaliteli ve dengeli bir beslenme modeliyle bağlantılı olduğunu gösteriyor. Ayrıca pirincin, tokluk hissini artırarak kilo kontrolüne destek olabileceği bilgisi de ekleniyor.

Her kumaşta profesyonel performans



Tefal Pro Express Vision Max GV9920, güçlü buhar performansı ve akıllı teknolojileriyle ütü yapmayı zahmetsiz bir deneyime dönüştürüyor. Günlük hayatın temposu içinde ev işlerini daha hızlı tamamlamak isteyenler için geliştirilen ürün, yüksek buhar gücü sayesinde en zorlu kırışıklıklarla bile kolayca başa çıkarken kullanıcılara az efor ile profesyonel sonuç elde etmelerini sağlıyor. Ütünün ucunda yer alan Akıllı LED Işık Teknolojisi sayesinde evde ütü yaparken gözden kaçan kırışıklıklar artık sorun olmaktan çıkıyor. Dikey buharlama özelliği sayesinde yalnızca ütü masasında değil; askıdaki kıyafetlerden perdelere kadar birçok tekstil ürününde pratik kullanım imkânı tanıyan teknoloji, hafif tasarımıyla konforlu bir ütü deneyimi yaşatıyor. 215 g/dakikaya kadar sürekli buhar ile hızlı ve etkili ütüleme sunuyor. Farklı kumaş türlerine uyum sağlayan ayar seçenekleri sayesinde pamuk, ipek, yün ve sentetik gibi hassas kumaşlarda güvenle kullanılabilen ürün, kıyafetlerin ideal şekilde ütülenmesine yardımcı oluyor.

fo food products

LOCKED IN
ULT READY



ELECTRIC FLOWER & BLUEBERRY FLAVORED BASE
ELEKTRİK ÇİÇEĞİ VE YABAN MERSİNİ AROMALI BAZ

Özmer Pastacılık ve İçecek Ürünleri San. Paz. Turizm ve Dış Ticaret A.Ş.
Gebze OSB Mah. İhsan Dede Cad. No:151 Gebze / Kocaeli
Tel: +90 (262) 673 75 51 / Pbx Fax: +90 (262) 673 75 52
Branch Office - Antalya İrtibat Bürosu Tel: +90 (242) 322 85 71
www.ozmer.com / www.fostore.com

ÖZMER

fofoodproduct

Vegan

YENİLER

Bahar davetlerinde yeni dönem



Baharın gelişiyle birlikte davet, kutlama ve organizasyon sezonu yeniden hareketleniyor. Açık hava etkinliklerinden nişan ve düğünlere, kurumsal buluşmalardan özel davetlere kadar beklentiler çeşitlenirken; lezzet, içerik kalitesi ve sunum ön plana çıkıyor. Ginger İstanbul, 2026 bahar sezonunda bu üç unsuru bir araya getiren bütüncül çözümler sunuyor. Markanın kurucusu Yasemin Önal, tüm ürün reçetelerini ve içerikleri bizzat hazırlayarak markanın lezzet dilinde tutarlılık ve güven duygusunu güçlendiriyor. Ürünlerinde "temiz içerik" prensibiyle hareket eden Ginger İstanbul, finger food anlayışına da yeni bir perspektif getiriyor. Geleneksel olarak "hafif ve yetersiz" görülen bu servis modeli, Ginger İstanbul farkıyla doyuruculuk, porsiyon dengesi ve çeşitlilik odağıyla yeniden tanımlanıyor. Menü kurgusundan servis akışına kadar tüm süreç, misafir deneyimini merkeze alacak şekilde planlanıyor. Cam ve gümüş servis ekipmanlarıyla desteklenen şık sunumlar, güçlü operasyon planlaması sayesinde etkinliğin her anında kaliteyi garanti ediyor.

Baharın hafifliği sofralara yansıyor



Doğanın yeniden canlandığı bahar döneminde taze otlar ve sebzeler tezgâhlarda yerini alırken, beslenme alışkanlıkları da değişiyor; mevsime uyumlu, daha sade ve hafif öğünler öne çıkıyor. Bahar yorgunluğuna karşı vücudu desteklemek için günün en önemli öğünü olan kahvaltıda mideyi yormayan ancak enerji veren seçimler tercih ediliyor. Aydın'ın coğrafi işaretli Memecik zeytinlerinden elde edilen NizOlive zeytinyağları, erken hasat ve soğuk sıkım yöntemleriyle korunmuş, kimyasal işlem görmemiş doğal aromasıyla baharın taze enerjisini kahvaltı tabaklarına taşıyor. NizOlive, kendine has meyvemsi aroması ve boğazda bıraktığı hafif yakıcılıkla, bahar kahvaltılarına lezzeti dengeleyen zarif bir dokunuş yapıyor. Sadece lezzetiyle değil, yüksek polifenol değeriyle de vücudu destekleyen NizOlive, sindirimi kolaylaştırarak güne hafif bir başlangıç yapmak isteyenlere yardımcı oluyor. Baharın müjdeleyicisi taze kekik, biberiye ve dereotuyla harmanlanan NizOlive, ekmek banmalık sağlıklı kâselerin vazgeçilmezi oluyor. Haşlanmış yumurtadan taze lor peynirine, bahar meyveleriyle süslenmiş salatalardan ızgara sebzelere kadar her tarife zarif bir aroma katan NizOlive, besleyici yapısıyla sofralara şifa taşıyor.

Bayramın en tatlı geleneği



Kurban Bayramı demek, kalabalık sofralar ve özenle hazırlanan ikramlıklar demek. Söke, bayram hazırlıklarının başladığı bugünlerde mutfaklara profesyonel dokunuş katıyor. İncecik açılan baklavalık yufkalardan, kıyır kıyır bayram böreklerine kadar her tarifte tam kıvamı garantileyen Söke, ustalığını konuşturmak isteyenlerin ilk tercihi oluyor. Marka, glutensiz un çeşidiyle Uluslararası Taste Ödülü'ne layık görüldü ve uluslararası arenanın en prestijli gıda belgelendirme kuruluşu BRCGS sertifikasını alarak da kalite, hijyen ve gıda güvenliği standartlarına olan bağlılığa sahip. Söke'nin birbirinden özel lezzetlerini keşfetmek için www.soke.com.tr/sokenin-lezzetleri internet sitesini ya da sokeninlezzetleri instagram hesabını incelemek yeterli.

Anadolu'nun altın mirası dünya sahnesinde



İşlenmiş gıdalardan uzaklaşmak isteyen bilinçli tüketiciler, mutfaklarında binlerce yıllık bir değeri; sade yağı yeniden öne çıkarıyor. Sağlıklı yaşam trendlerinde bir lezzet artırıcıdan öte anlam taşıyan sade yağ, bağışıklığı destekleyen vitamin zenginliği ve sindirimi kolaylaştıran yapısıyla dikkat çekiyor. A, D, E ve K vitaminleri ile doymamış yağ asitleri bakımından zengin içeriği, ürünü fonksiyonel bir bileşen haline getirirken, laktoz ve kazeinden arındırılmış olması onu sağlıklı beslenme odaklı mutfakların vazgeçilmezleri arasına taşıyor. Anadolu'nun köklü süt geleneğini modern standartlarla buluşturan Urfarm, Şanlıurfa'nın bu değerli mirasını küresel gastronomi sahnesine taşıyor. Karacadağ'ın bitki örtüsüyle beslenen İvesi koyunlarının sütünden elde edilen Urfarm Sade Yağı, yüksek saflık oranı ve 250 °C'ye kadar dayanabilen yapısıyla hem profesyonel mutfaklarda hem de evlerde güvenle kullanılabiliyor. Yoğurttan başlayarak yayıklama ve arıtma süreçlerinden geçen, ardından dinlendirilerek karakteristik rengini ve dokusunu kazanan ürün, uluslararası mutfak standartlarında yeniden yorumlanıyor.

aura
Blender Set

İhlas Mağazası

GARANTİ 2 YIL GARANTİ

Blender
Doğrayıcı
Mikser
Yoğurucu
Karıştırıcı

SENETLE ALIN KAPINIZDA ÖDEYİN



İhlas Pazarlama | /ihlaspazarlama | /ihlaspazarlama | /ihlaspazarlama | www.ihlaspazarlama.com.tr | 444 49 49

Kaşık kaşık lezzet



Dr. Oetker, pratik tatlılar serisine eklediği son dönemlerin sevilen lezzeti Kaşık Tatlısı (Spoonful Tatlısı) ile tüketicilerine hem kolay hazırlanabilir hem de farklı sunum seçenekleri sunan lezzetli bir deneyim vadediyor. Yeni Dr. Oetker Kaşık Tatlısı, çikolata sosu, krema dolgusu ve çikolatalı keki ile her kaşıkta zengin bir tatlı keyfi sunuyor. Ürün; dışarıdan yalnızca su, süt, sıvı yağ ve yumurta eklenerek kısa sürede hazırlanabiliyor ve hem günlük tatlı istekleri hem de misafirlere ikram için ideal bir alternatif oluşturuyor. Dr. Oetker Kaşık Tatlısı, çok yönlü yapısıyla farklı sunum alternatifleri sunuyor. Üzerine Antep fıstığı, Hindistan cevizi veya fındık kırığı serpilerek zenginleştirilebildiği gibi, kek ve krema arasına çilek, muz ya da orman meyveleri eklenerek daha taze bir lezzet elde edilebiliyor. Kaşıkla alınarak servis tabaklarına ters çevrilen porsiyonlar, meyve dokunuşlarıyla daha şık bir sunuma dönüşüyor. Daha paylaşılabilir bir sunum için kek ufalanıp kaselere yerleştirilerek üzerine dolçu kreması ve çikolatalı sos ekleniyor; böylece hem gösterişli hem de zahmetsizce hazırlanabilen bir tatlı ortaya çıkıyor.

Uluslararası arenada 10 yıllık lezzet ödülü



Türkiye'nin peynir uzmanı Ekici Peynir, 10 yıldır sürdürdüğü lezzet yolculuğunu uluslararası arenada en üst seviyeye taşıdı. Ekici, International Taste Institute tarafından verilen en prestijli ödüllerden biri olan Diamond Taste Award ile büyük bir başarıya imza attı. Marka, ilk kez 2017 yılında katıldığı değerlendirmelerden bu yana birçok kez ödüle layık görülerek lezzet ve kalite konusundaki istikrarını kanıtladı. Son olarak Süzme Peynir ile kazanılan Diamond Taste Award, markanın üst üste elde ettiği başarıların zirve noktası oldu. Diamond Taste Award, bir ürünün 10 yıl içerisinde en az 7 kez 3 yıldızlı Superior Taste Award kazanmasıyla elde edilebilen, gıda sektörünün en prestijli ödüllerinden biri olarak öne çıkıyor. Ekici Peynir Genel Müdür Yardımcısı Elçin Ekici Öztürk, elde edilen başarıyla ilgili olarak şunları söyledi: "Üst üste aldığımız ödüller, bizi her zaman daha iyisini hedeflemeye motive etti. Bu motivasyon bizi önce Crystal Award'a, ardından prestijli Diamond Award'a taşıdı." Ekici Peynir'in bu başarısı, Türk süt ürünlerinin global ölçekte rekabet gücünü ortaya koyarken, markanın kalite ve lezzet konusundaki kararlılığını da bir kez daha tescillemiş oldu.

Özel günlere eşlik ediyor



Özgün receteleri ve özenli üretim anlayışıyla öne çıkan L'aube Patisserie, bu yaklaşımını davetlere de taşıyor. Nişanlardan doğum günlerine, butik kutlamalardan kalabalık organizasyonlara uzanan catering hizmetiyle L'aube, en özel anlar için hem tatlı hem de tuzlu lezzetlerden oluşan dengeli bir seçki sunuyor. L'aube'un vitrinde öne çıkan büyük boy pastaları, catering kapsamında davetlere özel olarak daha küçük ve paylaşım odaklı porsiyonlarla yeniden hazırlanıyor. Mini pastalar kutlamaların merkezinde yer alırken; tek porsiyonluk tatlılar sofralara çeşitlilik katıyor. Bu seçkiye eşlik eden kruvasan sandviçler, mini sandviçler ve mini burger'lar ise catering deneyimini yalnızca tatlıyla sınırlamayan, çok yönlü bir yapıya taşıyor. Günlük üretimle hazırlanan ürünler, hem lezzet hem de doku dengesiyle davet akışına uyum sağlıyor. L'aube Patisserie, talep doğrultusunda servis ekipmanları ve sunum detaylarını da üstlenerek catering deneyimini tamamlıyor. Tabak, servis ekipmanları ve sunum diliyle bütünlük sağlayan bu yaklaşım, davetin genel atmosferine uyumlu bir kurgu oluşturuyor.

Sağlık seferberliği kapsamını genişletti



Pastavilla Genel Müdürü Dilara Arslan'ın kendi deneyiminden yola çıkarak 2025 yılında başlattığı sağlık seferberliği, kısa sürede güçlü bir farkındalık hareketine dönüştü. 36 yaşında, herhangi bir risk faktörü bulunmamasına rağmen meme kanseri tanısı alan Arslan, kadın sağlığına ve erken teşhisin önemine dikkat çekmek amacıyla şirket bünyesinde kapsamlı bir tarama programı başlattı. Bu kapsamda Pastavilla'da çalışan 900 kadın için düzenli bir tarama süreci oluşturuldu. 40 yaş altındaki kadın çalışanlara meme ultrasonu, 40 yaş ve üzerindeki çalışanlara ise mamografi desteği sağlanırken, eğitim programlarıyla erken teşhisin önemi konusunda farkındalık kazandırıldı. Sağlık seferberliğinin ikinci aşamasında ise uygulamanın kapsamı genişletildi. Pastavilla, çalışanlarının birinci derece yakınlarını da sürece dahil ederek sağlık taramalarına teşvik eden yeni bir uygulamayı hayata geçirdi. Birinci derece yakınlarını meme kanseri taramasına götüren çalışanlara sağlık desteği ödemesi yapılacak. Böylece şirket içinde başlayan bu uygulama, ailelere ve daha geniş bir toplumsal çerçeveye yayılan bir farkındalık hareketine dönüşüyor.

İhlas Kuzuluk Termal Otel

Dört mevsim sağlık... Dört mevsim huzur... Dört mevsim tatil...



İhlas Kuzuluk Termal Otel
Kuzuluk – Akyazı – Sakarya
Tel: 0 264 421 00 20 (3550-3551) - Faks: 0 264 4210150

otelinfo@ihlaskuzuluk.com www.ihlaskuzuluk.com

Fotoğraflar: Uğur TOPÇUOĞLU **Hazırlayan:** İnci BAK

Perilla Silikon Kalıptan Çıkan Lezzetler

Perilla Silikon Kek Kalıpları'nın yapışmaz, yanmaz özelliği sayesinde yağlamaya, unlamaya son! İlave yağ gerektirmeyen dışı çıtır içi yumuşacık muffin pizza ve en pratik haliyle pofuduk mini atıştırmalık kekler yaptık. Üstelik piştikten sonra tek hamlede çıktı.



Muffin Pizza

Malzemeler:

- 2 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 yumurta
- 1,5 su bardağı süt (300ml)
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- Yarım su bardağı ufalanmış beyaz peynir
- Dilimlenmiş çeri domates
- Dilimlenmiş zeytin
- 1 dal taze kekiğin yaprakları veya 1 tatlı kaşığı kuru kekik
- 10-12 dilim sucuk, küçük doğranmış
- 1 yemek kaşığı kadar haşlanmış mısır

Hazırlanışı:

Elenmiş unu, tuzu, kabartma tozunu geniş bir kapta harmanlayın. Sütü ve yumurtaları ekleyip mikserle çırpın. Dilimlenmiş çeri domates dışındaki tüm malzemeyi ilave edip spatula ile karıştırın. Hamur karışımını **Perilla Silikon Kek Kalıbı**na üstten bir parmak boşluk kalacak şekilde paylaştırın. En son dilimlenmiş domatesleri yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 30-35 dakika pişirin.

perilla senin için®

Karamel Dolgulu Mini Çiçek Kek

Malzemeler:
- 2 orta boy yumurta
- Yarım su bardağı toz şeker
- Yarım çay bardağı su
- Yarım çay bardağı zeytinyağı (sıvı yağ da olur)
- 1 su bardağı un
- Yarım paket kabartma tozu
- 1 çay kaşığı vanilya
- 1 yemek kaşığı rendelenmiş hindistan cevizi

Üzeri İçin:
- Karamel sos, taze meyve (isteğe bağlı)

Hazırlanışı:
Yumurtaları ve şekeri köpük köpük olana dek çırpın. Suyu ve zeytinyağını ekleyip 1 dakika daha çırpın.
Ayrı bir kapta elenmiş unu, kabartma tozunu ve vanilyayı harmanlayıp yumurtalı karışıma ekleyin. 1 dakika daha çırpın. Hamuru **Perilla Silikon Çiçek Kalıbı**na dökün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 15-20 dakika pişirin. Fırından alın, soğuyunca kalıbından çıkartıp ters çevirin ve üzerindeki boşluklara dilediğiniz sosu yerleştirip taze meyve ile süsleyebilirsiniz.



Fotoğraflar: Hande GÖKSAN **Yapım:** İnci BAK

Bayram sofralarına ustalıkla hazırlanan lezzet dokunuşu

Kurban Bayramı sofralarına, ustalıkla hazırlanan geleneksel lezzetlerle ilham veriyoruz. Kuzu etinin en özel halleri, beğendi ve kavurma gibi klasiklerle birleşerek her öğünü unutulmaz bir ziyafete dönüştürüyor. Bereketin ve paylaşmanın çoğaldığı sofralarınız şen olsun!

Kuzu İncikli Beğendi

Malzemeler:

- 2 parça kuzu incik
- 2 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 adet soğan
- Birkaç adet kereviz yaprağı
- 2 adet karanfil
- 1 dal taze biberiye
- 1 yemek kaşığı nar ekşisi

Beğendi İçin:

- 4-5 adet közlenmiş patlıcan
- 2 yemek kaşığı un (tepeleme)
- 1 su bardağı sıcak et suyu
- 1 yemek kaşığı tereyağı (tepeleme)
- 200 gram rendelenmiş kaşar peyniri veya mozzarella
- Tuz, karabiber
- 4-5 dal maydanoz, kıyılmış

Hazırlanışı:

Kuzu inciğin birkaç yerinden bıçak yardımı ile küçük delikler açın. Bu deliklerin içine nohut büyüklüğünde kesilmiş sarımsak parçaları batırın.

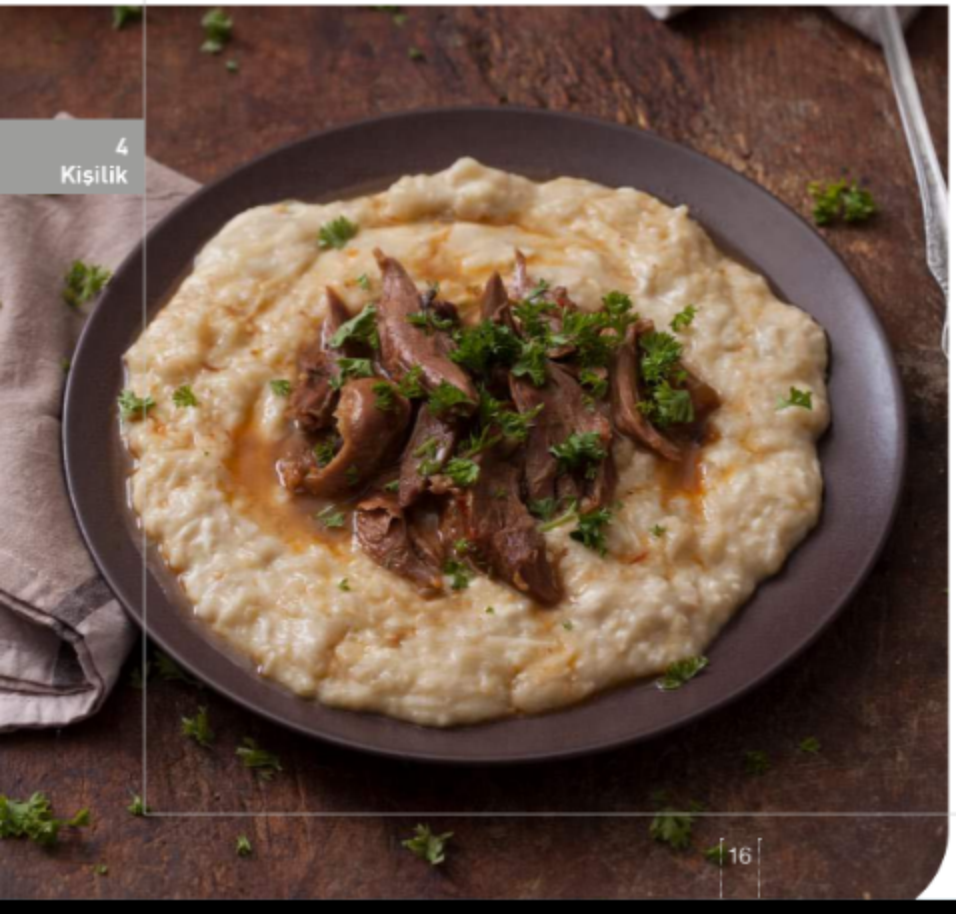
Geniş bir tencereyi iyice ısıtın. Tereyağı ve sıvı yağı ile birlikte kuzu incikleri yerleştirin. Her tarafı iyice kızaracak şekilde tütsüleyin. Taze biberiyeyi de ilave edip 1 dakika daha tütsüleyin. Daha sonra enine ikiye kesilmiş soğanı, kereviz yapraklarını, karanfil tanelerini ve 2 litre kadar kaynar suyu ilave edin. Orta ateşte, arada bir üzerinde biriken köpükleri temizlemeyi ihmal etmeden 1 buçuk saat boyunca pişirin.

Pişirme işlemi bittikten sonra kuzu incikleri fırın tepsisine aktarın. Her tarafına nar ekşisi sürün. 190 dereceye ayarlı fırında, 20 dakika pişirin. Bu süreçte haşlama suyundan birer küçük kepçe alıp et fırında pişerken kuruduysa nemlendirin.

Bu arada beğendiyi hazırlayın. Tereyağını unla birlikte kavurun. Yavaş yavaş sıcak et suyu ekleyin. Pütürsüz bir kıvam elde edince bıçakla çok ince kıydığınız közlenmiş patlıcanı ilave edin. 15 dakika boyunca sürekli karıştırarak pişirin. Ocaktan alın. Rendelenmiş mozzarella veya taze kaşar peynirini, kıyılmış maydanozu, tuzu ve karabiberi ekleyip tatlandırın. Beğendiniz hazır.

Et pişince isterseniz didikleyin ve beğencinin üzerine yerleştirip servis yapın.

4 Kişilik





Fırında Etli Biber Dolma

Malzemeler:
- 12 adet orta boy dolmalık biber
- 500 gram koyun eti
- 2 adet büyük boy soğan
- 1 su bardağı pirinç
- 1 adet büyük boy domates
- Yarım demet maydanoz
- Yarım demet nane
- Yarım demet taze reyhan
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- Tuz, karabiber
- 2 su bardağı su

Ayrıca:
- 1 adet büyük boy domates (üzerlerini kapatmak için)
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 demet taze reyhan

Hazırlanışı:
Biberlerin sap kısımlarını kesip çıkartın. Biberleri yıkayıp süzülmeye bırakın.
İç harcı için; Çok ince kıyılmış eti, çok ince kıyılmış soğanı, birkaç kez akan suyun altında yıkayıp süzdüğünüz pirinci, zar şeklinde doğradığınız domatesi, kıyılış yeşillikleri, tuzu ve karabiberi ekleyin. İyice karıştırın. İç malzemeniz hazırdır.
Biberleri bu malzeme ile doldurun. Malzeme çok kuru ise biraz domates suyu ile sulandırabilirsiniz. Biberlerin üzerlerini domatesle kapatmadan önce birer çay kaşığı tereyağı yerleştirin, daha sonra domatesle kapatın.
Taze reyhanı tencerenin dibine yerleştirin. Üzerlerine biberleri aralarda boşluk kalmayacak şekilde yerleştirin. Suyunu ilave edin. Önce yüksek ateşte 10 dakika pişirin, daha sonra ateşi biraz kısın. 35-40 dakika pişirin.
Tencerenin içinden biberleri alın. Fırın tepsisine yerleştirin. 200 dereceye ayarlı fırında, üzerleri hafif yanıncaya kadar kızartın. Sıcak servis yapın.

6 Kişilik

4 Kişilik

Erik Turşulu Kavurma

Malzemeler:

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 500 gram kuzu eti [tercihen yağları alınmış]
- 1 tatlı kaşığı salça
- 5-6 adet arpacık soğan
- 10 adet yeşil erik turşusu
- 1 küçük parça lahana turşusu
- 1 adet kapya biber
- 1 adet havuç turşusu

Hazırlanışı:

Geniş bir tavayı ısıtın. Kuşbaşı etleri ve salçayı ekleyin. Suyunu salıp çekene dek kavurun. Daha sonra tereyağı ve sıvı yağını ekleyin. Arpacık soğanı da ilave edin. Birkaç dakika daha kavurduktan kalan tüm malzemeyi ekleyin. Üzerini hafif örtecek kadar sıcak su ilave edin. Kısık ateşte, etler yumuşayana dek pişirin.



4 Kişilik

Kuzu Gerdan Haşlama

Malzemeler:

- 4 parça kuzu gerdan eti
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet soğan
- 3-4 adet kereviz yaprağı
- Yarım limon
- 2 adet büyük boy patates
- 2 adet havuç
- Karabiber

Meyanesi İçin:

- Yarım limonun suyu
- 1 adet yumurtanın sarısı

Hazırlanışı:

Kuzu gerdan etlerini öncelikle düdüklü tencerede 1 yemek kaşığı tereyağı ile birlikte her tarafı kızaracak şekilde pişirin. Daha sonra bütün soğanı, kereviz yapraklarını, bir iki tutam tuzu ve karabiberleri ekleyin. 1,5 litre et suyunu ilave edin. Düdüklü tencerede buharı çıktıktan sonra 20 dakika boyunca pişirin.

Aynı bir tencerede kalan tereyağını eritip irice doğradığınız havucu sona da patatesleri kavurun. Düdüklü tencerenin içinden pişen eti alın, tencerenin içine yerleştirin. Yine düdüklü tencerenin içindeki suyu ince telli bir süzgeç yardımı ile süzüp tencerenin içine dökün. Sebzeler yumuşayana kadar 15-20 dakika daha pişirin. Meyanesi için limon suyu ile yumurta sarısını ayrı bir kapta çırpın. Kaynamakta olan et suyundan 3-4 yemek kaşığı kadarını alıp ılındırın. Kaynayan yemeğin içine azar azar ama hızlıca karıştırarak bütünleştirin. Birkaç dakika sonra tuzunu ve taze çekilmiş karabiberini ekleyip tatlandırın ve hemen ocaktan alın. Sıcak servis yapın.



Arpa Şehriyeli Kuzu

4 Kişilik

Malzemeler:
- 2 parça kuzu incik
- 2 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 dal taze biberiye
- 1 su bardağı zeytinyağı

Pilav İçin:
- 2 su bardağı arpa şehriye
- 4 su bardağı et suyu
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- Tuz, karabiber

Hazırlanışı:
Kuzu inciğin birkaç yerinden bıçak yardımı ile küçük delikler açın. Bu deliklerin içine nohut büyüklüğünde kesilmiş sarımsak ve biberiye parçaları batırın. Üzerine 1 su bardağı zeytinyağını dökün. Streçle kapatıp buzdolabında 4 saat bekletin.
Buzdolabında dinlendirdiğiniz kuzu incikleri sosuyla birlikte sıya dayanıklı bir poşetin içine yerleştirin. Ağzını kapatıp bir fırın tepsisine yerleştirin. 160 dereceye ayarlı fırında, 4-5 saat pişirin. Fırından çıkarın, isteciğiniz gibi parçalara ayırıp pilavıyla birlikte servis yapın.
Pilav için; Şehriyeleri 1 yemek kaşığı tereyağıyla birlikte karamel rengi olana dek kavurun. Sıcak et suyunu, tuzu ve karabiberi ekleyin. Yüksek ateşte birkaç dakika kaynatın. Ateşi kısın. Şehriyeler suyunu çekene dek pişirin. Ocaktan alın. Küçük parçalara ayırdığınız kalan tereyağından serpin. Hafifçe karıştırıp hemen kapağını kapatın. 5 dakika demlendirdikten sonra etle birlikte servis yapın.

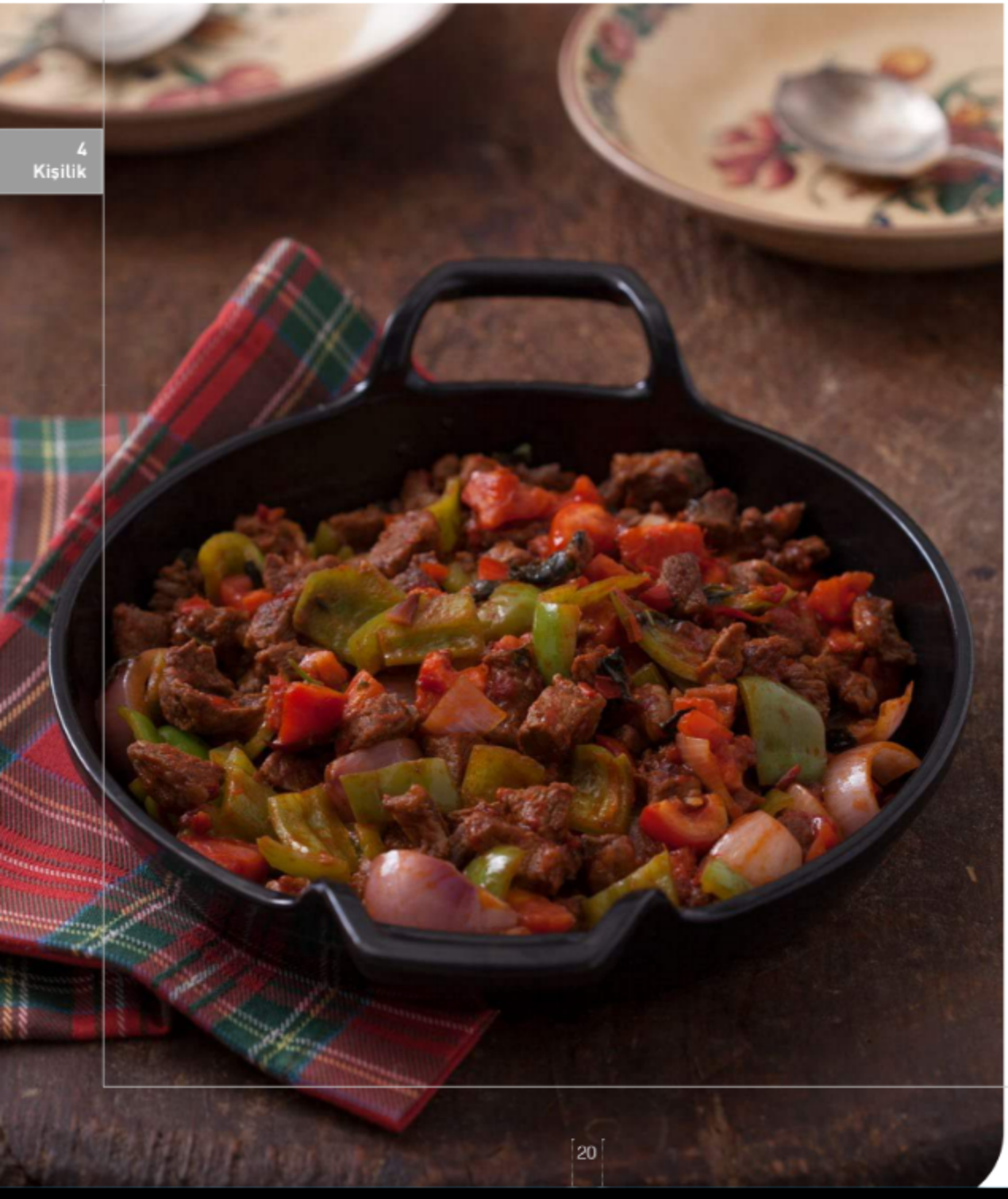


Biberli ve Soğanlı Kavurma

Malzemeler:
- 500 gram kuzu eti
- 2 adet dolmalık yeşilbiber
- 2 adet orta boy kırmızı soğan
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 tutam kekik
- 1 tutam karabiber
- Tuz
- 3 adet orta boy domates

Hazırlanışı:
Etleri iyice ısıtılmış tavada suyunu salıp çekene dek pişirin. Tereyağını, sıvı yağı ve 1 adet zar şeklinde doğranmış domatesi ilave edip 5 dakika daha kavurun.
Bu arada iri küpler halinde doğradığınız biberleri, kırmızı soğanı da ilave edin. Birkaç dakika kavurduktan sonra tuzunu, baharatını ve küp şeklinde doğranmış domatesleri ekleyin. 3-4 dakika sonra ocaktan alın.

4 Kişilik





Pirzola Beğendi

2 Kişilik

Malzemeler:

- 6 adet kuzu pirzola
- 2 diş sarımsak
- 500 gram domates
- 1 yemek kaşığı sirke
- 1 dal taze kekik
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Yarım demet maydanoz
- 4 dilim ekmek
- 100 gram rendelenmiş mozzarella peyniri
- Tuz, kimyon, karabiber

Hazırlanışı:

Domatesi rendeleyin. Sarımsakları ince ince kıyın. Domates ile sarımsakları tencereye aktarın. Taze kekiği ve sirkeyi de ilave edin. Orta ateşte, 20 dakika pişirin. Ocaktan alın, kıyılmış maydanozu, tereyağını, tuzu ve baharatını ekleyip karıştırın.

Pirzolaları iyice ısıtılmış tavada her iki tarafını hafifçe kızartın. Hazırladığınız domates sosunu ısıya dayanıklı bir kaba dökün. Üzerine pirzolaları yerleştirin. Pirzolalar domates sosunun içine gömülmeli. Üzerine biraz kalınca dilimlenmiş ekmekleri yerleştirin. Rendelenmiş peyniri de serpin. 190 dereceye ayarlı fırında, peynirler eriyip hafif kızana dek pişirin. Fırından alın, irice kıyılmış maydanoz serpip hemen servis yapın.



Yemek Kültürü Yazarı
Ayfer YAVİ
@ayferyavi

Anadolu'nun geleneksel tatları Ayfer Yavi ile bayram sofranızda

Anadolu'nun iki köklü lezzeti, bu bayram sofralarında hem gelenek hem de keyif dolu bir buluşmaya dönüşüyor. Kayseri'nin nefis Şebit Yağlaması ve Beypazarı'nın şerbetli Perçem Tatlısı, ev yapımı dokunuşlarla sofranıza sıcaklık ve iştah katıyor. Ayfer Yavi'nin tarifleriyle bayram, sadece bir sofra değil; paylaşmanın ve lezzetin en samimi hali oluyor.

Yağlama (Kayseri) / Şebit Yağlaması

Şebit; pideden daha ince açılan bir çeşit yufka ekmektir. Hamuru açtıktan sonra pişirirken mümkün olduğunca az yağla ve yapışmaz tabanlı bir sacda, tandırda veya evlerde tavada hazırlanan yufkalardır.

Malzemeler:
- ½ paket kuru maya
- 4 çay bardağı süt
- 2 çay bardağı su
- Aldığı kadar un
- Tuz



İçi İçin:
- 500 gram kıyma
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 3 adet domates
- 2 adet soğan
- 3 adet biber
- 1 çay kaşığı kırmızı pul biber
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- Tuz

Servis İçin: Yoğurt (sarmısaklı ve sade)

Hazırlanışı:
Un, kuru maya, tuz, süt ve suyu ele yapışmayan bir kıvam alana kadar yoğurun. Hamuru 10 adet bezeye ayırıp iç hazırlanana kadar dinlenmeye bırakın.

İçi için; kıymayı sıvı yağda kavurun. Rengi dönen kıymaya küçük küçük doğranmış soğan ve biberleri ilave edin. Küp doğranmış domatesleri, pul biber, kırmızı toz biber, karabiber ve tuzu da ekleyin. Kısa süre birlikte kavurun.
Dinlenen 10 bezeyi bü¬yük bir servis tabağı ebadında açın. Açılan her yufkayı yağsız tavada kızartın. Yufkaların aralarına kıymalı iç döşeyerek üst üste yerleştirin. İstediğiniz şekilde keserek servis edin.

Beypazarı Perçem Tatlısı

Malzemeler:
- 2 adet yumurta
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı yoğurt
- Aldığı kadar un
- Tuz

İçi İçin:
- 1 su bardağı iri dövülmüş ceviz

Kızartmak İçin:
- Sıvı yağ

Şerbet İçin:
- 3 su bardağı şeker
- 3 su bardağı su
- ½ limon

Beypazarı 'nın farklı lezzetlerinden biri de yufka ve cevizle yapılan ve yağda kızartılan Perçem Tatlısı'dır

Hazırlanışı:
Un, yumurta, tuz, sıvı yağ, su, yoğurt hepsini birlikte yoğurun. Hamurunuzu bezelere ayırın, 15-20 dakika dinlendirin.
Her bezeyi baklavalık yufka gibi açın, içine eşit miktarda ceviz serpin, yufkayı dört taraftan ortaya doğru büzün. Meydana gelen dört yapraklı yonca şeklindeki yaprakların her birini üst üste kapatın. Ters çevirerek kızgın ama az yağda kızartın.
Hazırladığınız şerbet ılınınca soğumuş olan perçemleri içine atın, süzün ve tabağa alıp dizin. Servis edeceğiz zaman en alttaki perçemin altına tahta bir spatula sokarak, tümünü alt üst edin. En altta şerbetli olan perçemleri üste getirip en şerbetlisinden başlayarak servis yapın.



Fotoğraflar: Hande GÖKSAN **Prodüksiyon:** İnci BAK

Antep'in mutfak hafızasından seçme lezzetler

Antep mutfağında bir yemeğin gerçek tadı nerede başlar, kullanılan malzemede mi yoksa onu pişiren elde mi? Gülümser Karadayı'nın hazırladığı yemeklerde bu sorunun cevabı, gelenekle ustalığın aynı tencerede buluşmasıyla ortaya çıkıyor. Yöresel tatlar, günlük sofralara taşınan yaşayan bir kültür gibi yeniden şekilleniyor.



4 Kişilik

Zeytinyağlı Kereviz

Malzemeler:

- 1 kilo kereviz
- 2 su bardağı portakal suyu
- 3 adet orta boy soğan
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çorba kaşığı toz şeker
- 1 kahve fincanı zeytinyağı

Hazırlanışı:

Kerevizlerin kabuğunu soyup yarım parmak kalınlığında kesin. Soğanları soyup halka şeklinde doğrayın.

Tabanı düz bir tencereye bir kat soğan, bir kat kereviz olacak şekilde üst üste dizin. Sırasıyla önce zeytinyağını gezdirin, tuzunu ve şekerini serpin. En son portakal suyunu ilave edin. Tencerenin kapağını kapatıp yüksek ateşte birkaç dakika kadar kaynattıktan sonra ateşi iyice kısın. 35-40 dakika pişirin. Kerevizler yumuşayınca ocaktan alın. Ilık veya soğuk servis yapın.

Kırmızı Biberli Şakşuka

4-6 Kişilik

Malzemeler:

- 10 adet kapya biber
- 2 adet orta boy kabak
- 2 adet orta boy patlıcan
- 2 adet orta boy patates
- Kızartmak için sıvı yağ

Hazırlanışı:

Kırmızı biberlerin sap kısımlarını kesip çekirdeklerini temizleyin. Kızgın yağın içine atın, en fazla bir dakika sonra çıkartın. Kağıt bir havlu üzerine alıp fazla yağının süzülmesini sağlayın. İç malzemesi için sebzelerin kabuğunu soyup zar şeklinde doğradıktan sonra kızgın yağın içinde kızartın. Önceden kızartmış olduğunuz biberlerin içini sebze karışımı ile doldurun. Biberleri fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 15-20 dakika kızartın. Servis tabağına alın. İsteğe göre süzme yoğurt ile servis yapabilirsiniz.

Aklınızda bulunsun: Bu tarifi közlenmiş salçalık kırmızı biber ile de hazırlayabilirsiniz.





4 Kişilik

Tabbule

Malzemeler:

- 2 demet maydanoz
- 1 adet közlenmiş kırmızı biber
- 1 kahve fincanı ince bulgur
- 1 çorba kaşığı nar ekşisi
- 3-4 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı limon suyu

Hazırlanışı:

İnce bulguru çukur bir kaseye aktarın. 1 kahve fincanı kadar da sıcak suyu ekleyip şişmesini sağlayın. Maydanozu yıkayıp süzdükten sonra çok ince kıyın. Sos için nar ekşisi, zeytinyağı ve limon suyunu karıştırın. Geniş bir kapta, zar şeklinde doğranmış salçalık kırmızı biberi, kıyılmış maydanozu, tuzu ve sosu karıştırın. Salatanız servise hazır.

Karışık Kuru Dolma

6-8 Kişilik

Malzemeler:
- 25 adet kurutulmuş patlıcan
- 10 adet kurutulmuş kabak
- 10 adet kurutulmuş biber

İç Malzemesi İçin:
- 2 su bardağı pirinç
- 1 kilo kıyma (tercihen tek çekim kıyma)
- 2 adet orta boy soğan
- 4-5 diş sarımsak
- Tuz, karabiber
- 2 çorba kaşığı biber salçası (tepeleme)
- 2 çorba kaşığı domates salçası (tepeleme)
- 1 kahve fincanı nar ekşisi
- 3 çorba kaşığı sıvı yağ

Üzeri İçin:
- Tam kurutulmuş kuru domates

Hazırlanışı:
Pirinci bol suyla yıkayıp süzün. Soğanları soyup yemeklik doğrayın. Kıyma ile birlikte sıvı yağda kavurun. Salçaları, tuzunu, karabiberini, nar ekşisini ve pirinci ilave edip 10 dakika karıştırın. Kurutulmuş sebzeleri kaynar suyun içine atıp hafif yumuşayıncaya kadar haşlayın. Hemen süzüp akan soğuk suyun altında durulayın. Hazırladığınız iç malzemeyi kuru sebzelerin içine doldurun. Tencereye özenle dizip üzerlerini kurutulmuş domates parçaları ile kapak şeklince kapatın. Dolmaların üzerini geçmeyecek şekilde kaynar suyu ilave edin. Birkaç dakika kaynatıp ateşi iyice kısın. 45 dakika bu şekilde pişirin. Sıcak servis yapın.





Yuvalama

4 Kişilik

Malzemeler:

- 1 kilo kemikli kuzu eti
- 1 su bardağı nohut
- 5 su bardağı su
- 250 gram yağsız kıyma
- 250 gram kırık pirinç
- 1 adet küçük boy soğan
- Tuz, karabiber

Yoğurtlu Karışım:

- 1 büyük kase süzme yoğurt
- 1 çorba kaşığı un
- 1 adet yumurta

Üzeri İçin:

- Nane, tereyağı, haspir otu

Hazırlanışı:

Yuvalama için kırık pirinci yıkayıp iyice süzdükten sonra mutfak robotunda un hainle gelene dek ezin. Kıymayı çukur bir kaba alın. Ezmiş olduğunuz pirinci, rendelenmiş soğanı, tuzu ve karabiberini ekleyip yoğurun. Karışımdan en fazla nohut büyüklüğünde parçalar koparıp avucunuzla misket şeklinde yuvarlayın. Kemikli eti çorbayı hazırlayacağınız geniş bir tencereye aktarın. Nohudu ve suyu ekleyin. Et iyice haşlanınca delikli bir süzgeç yardımıyla tencerenin içinden alın. Ilınınca eti didikleyin ve tekrar kaynayan nohutlu suyun içine ilave edin. Birkaç taşım kaynatıp yuvalama hamurlarını içine atın. 10 dakika haşlayın, suyu azalınca birkaç bardak daha kaynar su ilave edebilirsiniz. Yoğurtlu karışım için tüm malzemeyi çatalla iyice ezin. Kaynayan et suyundan birkaç kaşık kadarını alıp içine ilave edin ve karışımı ılıştırın. Yoğurtlu karışımı kaynayan etli ve nohutlu suya azar azar ilave ederek ve sürekli çırparak karıştırın. Bir taşım daha kaynatıp ocaktan alın. Tuzunu ekleyip tatlandırın. İsteğe göre, servis sırasında tereyağında kavrulmuş nane ve haspir otlu karışımı ekleyebilirsiniz.

Fırında Künefe

6
Kişilik

Malzemeler:

- 500 gram tel kadayıf
- 500 gram tuzsuz peynir (tercihen künefe için)
- 250 gram tereyağı
- 1 kilo toz şeker
- 1 litre su

Hazırlanışı:

Şerbeti için şeker ile suyu kaynatın. Ocaktan almaya birkaç dakika kala limon suyunu ilave edin. Ilınmaya bırakın. Tereyağını eritip ılınmaya bırakın. Kadayıfı elinizle ovuşturarak tel tel ayırın. Eritilip ılınmış tereyağını üzerine dökerek iyice karıştırarak malzemeleri birbirine yedirin. Karışımı ikiye bölün. Isıya dayanıklı cam bir kaba kadayıflı karışımın yarısını yayın. Arasına ince ince dilimlenmiş peyniri ekleyin. En son kalan kadayıflı karışımı ilave edin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 30-35 dakika iyice kızarıncaya kadar pişirin. Fırından alın ve ılık şerbeti üzerine dökün. Hemen servis yapabilirsiniz.





Kazan Kebabı

Malzemeler:

- 500 gram orta yağlı kıyma
- 1 çorba kaşığı biber salçası (silme)
- 1 çorba kaşığı domates salçası (silme)
- 6 adet orta boy patlıcan
- 1 kilo domates
- 5 adet carliston
- 5 adet sivribiber
- 1 adet orta boy soğan
- 1-2 diş sarımsak
- Tuz, karabiber

6 Kişilik

Hazırlanışı:

İç malzemesi için soğanı yemeklik doğrayın. Sarımsakları kıyın. 2 adet domatesi rendeleyin. Soğanı, sarımsakları, rendelenmiş domatesi, tuzu ve karabiberi çukur bir kapta karıştırıp iyice yoğurun. Patlıcanların kabuklarını alacalı soyun. Verev şeklinde, bütününden koparılmayacak halde kesin. Çarliston biberlerin çöbek kısımlarından kesin. Patlıcanların arasına ve biberlerin içine önceden hazırlamış olduğunuz kıymalı karışımı paylaştırın. Kalan domateslerin kabuğunu soyup zar şeklinde doğrayın. Patlıcanları ve biberleri tabanı düz bir tencereye yayın. Kalan sivribiberleri de aralara serpiştirin. Üzerine doğranmış domatesleri yayın. Tuzunu ekleyin. Hiç su ilave etmeden kısık ateşte 35-40 dakika pişirin.

Aklınızda bulunsun: Kıymalı karışımda kullanacağınız kıyma yağsız ise birkaç kaşık sıvı yağ ekleyebilirsiniz.

Fotoğraf : Hande GÖKSAN **Hazırlayan:** İnci BAK

Izgara lezzetlere eşlik eden tahinli maydanoz sos

Taze maydanozun ferahlığı ile tahinin yoğun lezzetini buluşturan tahinli maydanoz sos; ızgara et, köfte ve tavuk yemeklerine bambaşka bir karakter kazandırıyor. Az malzemeyle hazırlanan bu pratik tarif, sofralara hafifliğin yanı sıra aromatik bir dokunuş da kazandırıyor.



4-6 Kişilik

Malzemeler:

- 1 demet maydanoz
- 1 çay bardağı tahin
- 1 adet limonun suyu
- Az su

Hazırlanışı:

Maydanozu yıkayıp iyice süzün. Daha sonra çok ince kıyın. Çukur bir kaba alıp azar azar tahin ilave ederek iyice karıştırın. Kıvamı yoğun olursa biraz su ekleyebilirsiniz.

Yapım ve Fotoğraflar: Aydan ÜSTKANAT

Aydan Üstkanat'tan unun dönüştüğü tarifler

Aydan Üstkanat'ın Altın Kitaplar'dan çıkan Un'dan kitabı, hamurun en temel hali olan unla başlayan zengin bir lezzet yolculuğu sunuyor. Geleneksel teknikleri modern mutfakla buluşturan bu tarifler, ev yapımı ekmekten renkli makarnalara uzanan güçlü bir mutfak anlatısı kuruyor.



4 Kişilik

Renkli Spaghetti

Malzemeler:

- 420 gram ekmeklik un
- 80 gram ince irmik (Semolina)
- 4 adet yumurta
- 120 gram ıspanak püresi
- 1 çay kaşığı tuz

Hazırlanışı:

Unla irmiği karıştırın. Bir kapta yumurtaları çırpıp, içine ıspanak püresini ekleyin. Tuzunu atıp una azar azar ekleyerek, bir spatulayla karıştırın. Hamur eklenen sebzenin su durumuna göre hala nemliyse biraz daha un ekleyip elinizle 10 dakika yoğurun (Hamur sert olmalı).

Hamuru yuvarlayıp dörde kesin. Her bir hamura un serperek, merdane veya makarna yapma silindirlerinde inceltin. Her iki yüzeyini de ara sıra unlayın. Hamur kesme makinesinde veya elle kesin. Dört parmağınızın üzerine sığacak kadar kesilmiş spagettileri alıp rulo yapın. Unlu tezgaha alıp 1-2 saat kurutun ve buzdolabına kaldırın.

Kavılca Unlu Ekmek

1 Adet

Fırın Isısı: 240 derece

Malzemeler:

- 600 gram kavılca unu
- 450 ml su
- 250 ml likit miya (Biga başlangıç hamuru karışımı)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 kahve fincanı su

Biga İçin:

- 300 ml su
- 150 gram kavılca unu
- 2 gram kuru aktif maya

Başlangıç Hamuru İçin:

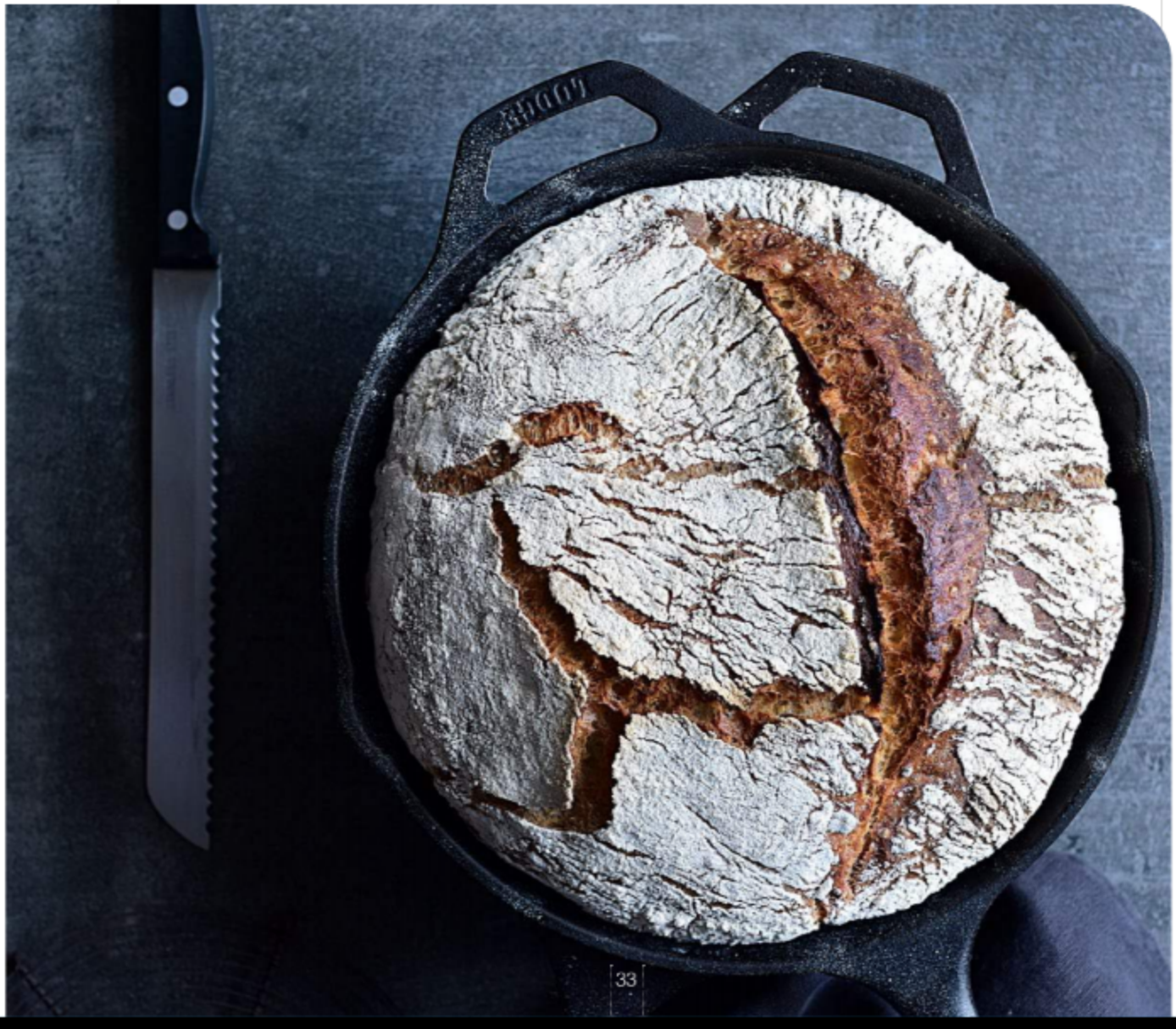
- 70 ml su
- 70 gram un
- 14 gram kuru aktif maya
- Döküm tencere

Hazırlanışı:

Biga malzemesini karıştırıp üzerini bir bezle örterek, ılık bir yerde 12 saat dinlendirin. Başlangıç hamurunu hazırlayın ve ılık bir yerde 4 saat dinlendirin. Sürenin sonunda baloncuklar yükselmişse biga ile karıştırın. Hamur malzemesini tuz ve bir kahve fincanı su hariç yoğurun. İçine likit mayanın 250 ml'sini ekleyip, 5 dakika daha yoğurun ve üzerin kapatıp üç katı olana kadar ılık bir yerde yaklaşık 2 saat bekletin. Tuzu suyla karıştırın ve mayalanan hamura döküp, hamuru dört kez katlayın (bunu yaparken elleriniz ıslak olmalı). Bu işlemi bir -iki saat arayla dört kez tekrarlayın. Katlama işlemi bitince hamuru un serptiğiniz tezgaha alın. Elinizle düzeltip bir ucundan içeriye doğru rulo yaparak sarın ve hamurun katlama yeri altta kalacak şekilde toplayın. Mayalama kabına hamuru ters çevirerek koyun. Üzerini örtün ve en az 2 saat mayalandırın.

Demir tencereyi fırında ısıtıp dikkatle fırından alın. Mayalanan hamuru ters çevirerek tencereye aktarın. Hamurun üzerine bir kesik atın ve kapağını kapatıp 20 dakika pişirin. Fırın ısısını 200 dereceye düşürün, kapağını alın ve 30 dakika daha pişirip fırından alın. 5 dakika sonra tencereden çıkarıp, tel ızgarada soğutun.

Biga: İtalyanların kullandığı bir tekniktir. Un ve su eşit miktarda karıştırılır ve 20 saat oda sıcaklığında bekletilir. İçinde tuz olmaması önemlidir. Böylece hamur mayayla buluştuğunda güçlü bir tepki verir ve lezzeti artar.





Otlu Çörek

Fırın Isısı: 200 derece

8 Kişilik

Malzemeler

- 520 gram ekmeklik un
- 300 ml süt
- 10 gram kuru maya
- 1 adet
- 100 gram tereyağı (oda sıcaklığında beklemiş)
- 2 yemek kaşığı keten tohumu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 12 yaprak pazı (orta damarı alınmış)
- 1 demet maydanoz (kıyılmış)

Üzeri İçin:

- 1 adet yumurtanın sarısı
- 1 tatlı kaşığı krema
- Yarım su bardağı parmesan peyniri (rendelenmiş)

Hazırlanışı:

Hamur için; Tüm malzemeyi karıştırıp yoğurun. Üç katı hacme gelene kadar mayalandırın.

Hamuru tezgaha alıp kısa bir süre yoğurun ve 6 eşit parçaya bölüp yuvarlayın. Her bir hamurun altını üstünü unlayıp, oklavayla dikdörtgen olacak şekilde inceltin. İçine ikişer pazı yaprağı ve bir tutam yeşillik koyarak içe doğru sarın. Elde ettiğiniz 6 adet şeridi örerek hamuru şekil verin. Fırın tepsisine alıp üzerini örterek bir saat mayalandırın. Yumurta sarısı ve kremayı çırpın. Mayalanan hamurun üzerine fırçayla (özellikle birleşme yerlerinde bol miktarda) sürün. Parmesan peyniri serpip önceden ısıtılmış fırında 25 dakika pişirdikten sonra tel ızgarada soğutun.

Karaköy Poğaçası

12 Adet

Fırın Isısı: 190 derece

Malzemeler:

- 360 gram un
- 120 gram yoğurt
- 150 ml süt
- 200 gram tereyağı (oda sıcaklığında beklemiş)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 5 gram kuru aktif maya
- 1 çay kaşığı kabartma tozu

İçi İçin:

- Yeteri kadar peynir (erimeyen)
- Maydanoz ve kıyma harcı

Üzeri İçin:

- Yumurta sarısı
- Krema

Hazırlanışı:

Tüm hamur malzemesini tahta bir kaşıkla karıştırıp, elle ya da hamur yoğurma makinesinde 10 dakika yoğurun. Üzerini bir bezle kapatarak, hamur iki katı olana kadar ılık bir yerde bir saat mayalandırın. Mermere alıp, içindeki havayı almak için birkaç dakika daha yoğurun.

Hamuru ceviz büyüklüğünde 12 eşit parçaya bölün ve her bir parçayı yuvarlayıp beze yapın. Oklavayla biraz inceltip, çay tabağın büyüklüğünde açın. Ortasına harç malzemesini koyup bohça gibi kapatın ve yağlı kağıt serili fırın tepsisine ters çevirerek, (kapattığınız yer aşağıda kalacak şekilde) aralıklı dizin. Üzerini bir bezle örtüp, yarım saat daha mayalandırın.

Üzerine biraz kremayla çırpılmış yumurta sarısı sürüp, çatal ucuyla çizikler atın. Önceden ısıtılmış fırında üzeri pembeleşene kadar kontrollü olarak 35 dakika pişirip, tel ızgarada soğutun.



Tariflerin hafızası yeniden açılıyor

Sema Temizkan, Hande Aktürk, Şef Rafet İnce ve özel aile tarifleriyle derlenen bu seçki, mutfağın hafızasından gelen lezzetleri yeniden gün yüzüne çıkarıyor. Her biri farklı bir hikâye taşıyan bu tarifler, ev yapımı yemeklerin sıcaklığını bugünün sofralarına taşıyor.

Arabaşı Çorbası

6 Kişilik

Malzemeler:

- 500 gram tavuk göğüs eti
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 çorba kaşığı un (tepeleme)
- 2 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 adet limonun suyu
- Tuz, acı toz biber

Hamuru İçin:

- 1 su bardağı un (tepeleme)
- 5 su bardağı su
- 1 çay kaşığı tuz



Hazırlanışı:

Muhallebi kıvamındaki hamurunu hazırlamak için orta boy bir tencereye 3 su bardağı suyu aktarın. Tuzunu ekleyip birkaç taşım kaynatmaya bırakın. Ayrı bir yerde kalan 2 bardak su ile 1 bardak unu bulamaç haline gelene dek karıştırın. Su kaynayınca bu karışımı azar azar (ip inceliğinde) ilave edin. Çırpma teli ile hızlıca çırpıp muhallebi kıvamına gelene dek kaynatın. Unun kokusu gidince ocaktan alın. Hamuru (donunca yüksekliği en fazla bir parmak kalınlığında olacak şekilde) bir tepsiye dökün. Buzdolabında donuncaya kadar birkaç saat bekletin.

Tavuk etlerini tencereye aktarın. 7-8 bardak su ile 1 tatlı kaşığı kadar tuzu ekleyin. Tavuk etini haşladıktan sonra eti tencerenin içinden alıp ılınmaya bırakın. Ilınınca etleri dicikleyin. Tavuk suyunu daha sonra çorba yapımında kullanmak üzere ayırın. Unu, ayrı bir tavanın içinde, kokusu gidene dek kavurun. 1 su bardağı kadar et suyundan ilave edip unu inceltin.

Çorbayı hazırlayacağınız tencerede sıvı yağını ısıtıp salçaları kavurun. Acı toz biberi ekleyip birkaç dakika daha kavurun. Sıcak tavuk suyundan 5-6 bardak kadarını ilave edin. Birkaç taşım kaynayınca ayrı bir tavada kavurmuş olduğunuz unlu karışımı ekleyin. En son diciklenmiş tavuk etlerini de ilave edin. 5 dakika yüksek ateşte kaynatın. Çorbayı servis kaselerine paylaştırın. Limon suyu ve baklava dilimi şeklinde kesilmiş un hamuru eşliğinde servis yapın.



Ispanaklı Açma Börek

1 Küçük Tepsi İçin

Malzemeler:
- 2 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- ¾ su bardağı su

Ispanaklı Karışım İçin:
- 2 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 kilo ıspanak
- Tuz, karabiber

Üzeri İçin:
- 1 adet yumurtanın sarısı
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı

Hazırlanışı:
Unu eleyin, tuzunu ekleyip harmanlayın. Suyu ilave edin. Yumuşak ve pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtüp yarım saat dinlendirin.
Ispanaklı karışım için ıspanakları yıkayıp süzdükten sonra irice doğrayın. Soğanı ay şeklinde doğrayın ve sıvı yağ ile kavurun. Ispanakları ekleyip birkaç dakika daha kavurduktan sonra ocaktan alın. Tuzunu ve karabiberini ilave edip tatlandırın.
Dinlendirmiş olduğunuz hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparın. Her parçayı un serpilmiş tezgahın üzerinde oklava yardımı ile hazır yufka inceliğinde açın. Her yufkanın üzerine fırça yardımı ile zeytinyağı sürün. Yarım ay şeklinde kesip hamurun uzun kenarına ıspanaklı karışımdan yayın. Rulo şekline getirin, yağlanmış küçük boy bir fırın tepsisine ortasından başlayıp spiral şeklinde sararak diğer yufkaları da aynı şekilde hazırlayıp tamamlayın. Yufkalar tamamlanınca üzerlerine önce zeytinyağı sonra da yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak veya ılık servis yapın.



Kuzu Sarması

4-5 Kişilik

Malzemeler:

- 1 adet kuzu sarması (yaklaşık 250 gram)
- 1 demet taze soğan
- 1 adet soğan
- Yarım demet maydanoz
- Yarım demet dereotu
- Yarım çay bardağı zeytinyağı
- 1-1,5 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1-1,5 çay kaşığı tuz

Hazırlanışı:

Sarmayı, üzerini örtecek miktarda sıcak su dolu bir tencereye aktarın. Bir dilim limon ve çay kaşığının ucu ölçüsünde karbonat ve bir tutam tuz ile birlikte haşlanmaya bırakın (Sarmanın baloncuk gibi kabaran bölgelerini çatalın ucu ile delmeyi ihmal etmeyin). Haşlanma süresi uzun olmamalıdır (15- 20 dakika arası!). Yarım ay biçiminde ince doğranmış kuru soğanı, tavada zeytinyağında birkaç dakika kadar pişirin (Kavurma yapılmaz!). 3-4 parçaya bölünmüş haşlanmış sarmayı pişen soğana ilave edip hafif karıştırın. Ayıklanmış, iyice yıkanmış ve iki santim eninde kesilerek doğranmış taze soğanın üzerine yarım su bardağı sıcak suyu ve tuzu da ekleyin. 10-15 dakika pişirdikten sonra yıkanmış ve ince doğranmış maydanoz-dereotu karışımını ilave edin. Birkaç dakika daha pişirin. Ateşi kapatırken nane ve karabiber serpin. Kapağını kapatıp dinlenmeye bırakın.

Aklınızda bulunsun: Kuzu sarmaya birkaç dal taze nane ilave ederseniz tam bir bahar yemeği elde etmiş olursunuz.

Elmalı Pay

8-10 Kişilik

Malzemeler:

Hamuru İçin:

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı su
- 250 gram margarin
- 400-450 gram un
- 1 paket kabartma tozu
- 2 su bardağı toz şeker

Elmalı Karışım İçin:

- 1,5-2 kilo elma
- Yarım su bardağı toz şeker
- Yarım su bardağı fındık veya ceviz içi
- 1 çorba kaşığı tarçın

Üzeri İçin:

- Pudra şekeri, vanilyalı dondurma

Hazırlanışı:

Elmalı iç malzemesi için elmaların kabuğunu soyup çukur bir kaba rendeleyin. Kalan malzemeyi ekleyip karıştırın. İç malzeme hazır. Margarini oda ısısında yumuşatın. Şeker ile birlikte mikserde krem haline gelene dek çırpın. Elenmiş unu, yumurtaları ve kabartma tozunu ekleyin. Pütürsüz bir kıvam elde edinceye kadar karıştırın.

Hamuru iki eşit parçaya ayırın. Yağlanmış ve çapı 25-30 cm'lik bir tepsiye yarısını elinizle bastırarak yayın. İç malzemeyi üzerine dökün. Kalan hamuru da elmalı karışımın üzerini kapatacak şekilde yayın. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 40-45 dakika pişirin. Fırından alın, pudra şeker serpin. İsteğe göre vanilyalı dondurma eşliğinde ılık servis yapın.



Çileğin en güzel hali
Ev yapımı mis kokulu reçel

Mevsiminde toplanan taptaze çileklerle hazırlanan bu reçel, sofralara doğal bir tat ve mis gibi bir koku taşıyor. Az malzemeyle kolayca yapılan tarifimiz, ev yapımı lezzet arayanlar için başucu olacak.



4-6 Kişilik

Çilek Reçeli

Malzemeler:

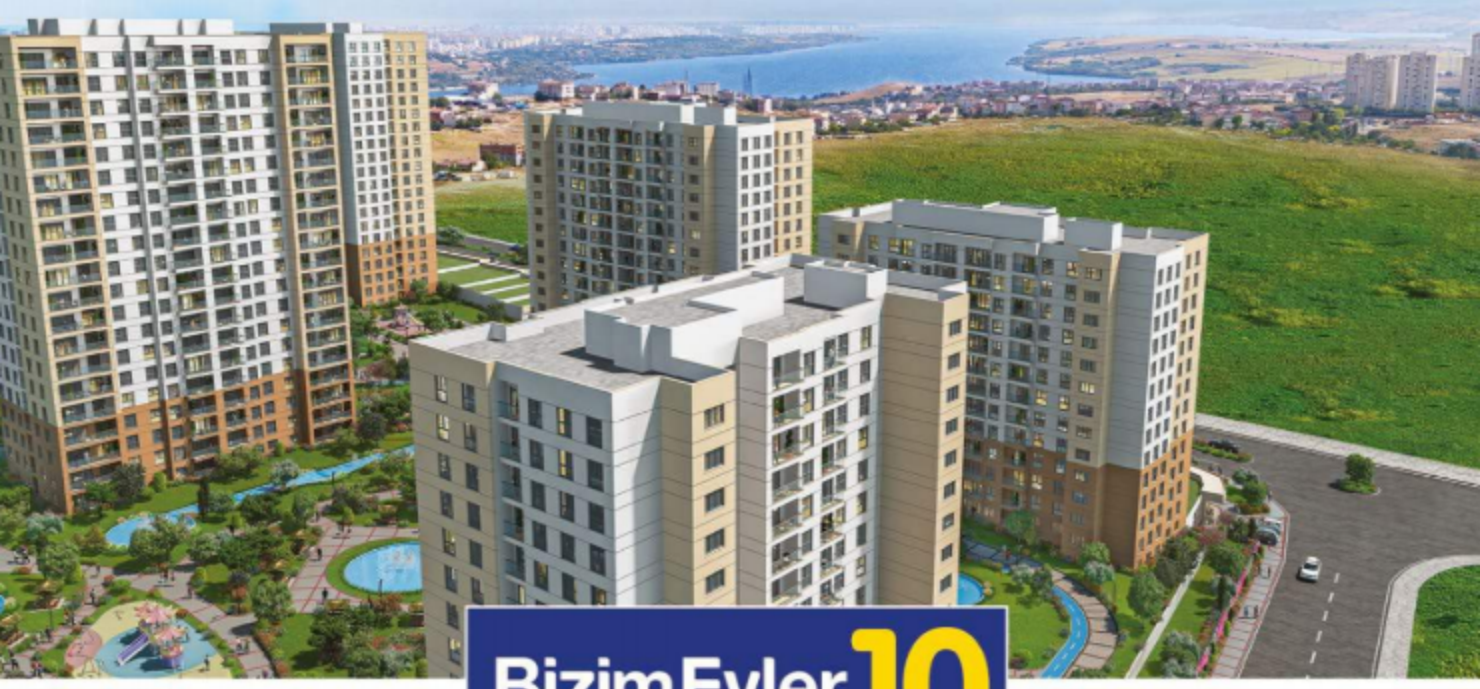
- 1 kilo taze çilek
- 1 kilo toz şeker
- 1 çay kaşığı limon suyu

Hazırlanışı:
Çileklerin yapraklarını kestikten sonra yıkayıp süzün. Çilekleri temizledikten sonra reçeli hazırlayacağınız tencereye aktarın. Şekeri çileklerin üzerini tamamen kapatacak şekilde serpin. Çilekleri şekerle birlikte tencerenin kapağı kapalı olacak şekilde 2-3 saat kadar oda ısısında bekletin. Reçeli hazırlayacağınız tencereyi ocağa alın. Orta ateşte bir taşım kaynatın. Ateşi iyice kısın ve tencerenin ağzı açık olacak şekilde 15-20 dakika kaynatın. Tencereyi ocaktan almaya birkaç dakika kala limon suyunu ilave edin. Reçeliniz hazır. Reçelinizi oda ısısında soğuttuktan sonra temiz bir kavanoza aktarın.

Aklınızda bulunsun: Çilek reçelini hazırlarken mevsiminde yetişen çilekleri tercih edin. Osmanlı çileği, çilek reçelini yapmak için en ideal türlerindendir. Bazı meyveleri bir gün boyunca şekerle birlikte bekletmekte fayda var fakat çilek gibi narin meyveler için bu yöntem doğru değildir. Reçeli ağzı açık olarak pişirirken reçelin üzerinde biriken köpükleri delikli bir kepçe yardımıyla temizlemeyi ihmal etmeyin. Reçeli ağzı açık olarak pişirip yine ağzı açık kalacak şekilde, oda ısısında soğutmak gerekiyor.

ARADIĞINIZ HER ŞEY

On'da



Bizim Evler 10



ISPARTAKULE
İSTANBUL

İhlas Holding

bizimevler.com.tr
+90 212 405 10 00

Bizim Evler

Bulgur köftesiyle yöresel lezzet yolculuğu

Gülümser Karadayı bu kez çağlanın ekşi ve canlı aromasıyla kuzu etini bir araya getirerek alışılmışın dışında bir lezzet dengesi kuruyor. Bulgurla hazırlanan köfte ise geleneksel mutfağın sınırlarını genişleten, şaşırtıcı ama bir o kadar da tanıdık bir tat deneyimi sunuyor.



4 Kişilik

Kuzu Etli Çağla Yemeği

Malzemeler:

- 500 gram taze çağla meyvesi
- 500 gram kuzu eti
- 2-3 adet orta boy domates
- 1 adet soğan
- 1 çorba kaşığı domates-biber salçası karışımı
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı

Hazırlanışı:

Çağla meyvesini, akan suyun altında ovarak yıkayın ve tüylerinden iyice arındırın. Süzülünce boyuna ikiye kesin. Soğanı soyup zar şeklinde doğrayın. Eti, zeytinyağı ile birlikte tencereye alın. 10 dakika kavurduktan sonra soğanı da ekleyin. Kavurmaya devam edin. Zar şeklinde doğranmış domatesleri ve salçaları ilave edin. Birkaç dakika daha kavurun. En son temizlenmiş çağla meyvesini ekleyin. Kavurun ve üzerini örtecek kadar kaynar su ilave edin. Tuzunu serpin. Kısık ateşte yarım saat pişirin.



Bulgur Tablaması

Malzemeler:

- 2 su bardağı orta bulgur (ara bulgur)
- 1 adet küçük boy soğan
- 1 çorba kaşığı domates-biber salçası karışımı
- 250 gram orta yağlı kıyma
- 2 yemek kaşığı un
- 1 adet yumurta
- Tuz
- 1'er çay kaşığı karabiber, kimyon

Üzeri İçin:

- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 su bardağı sıcak su

4 Kişilik

Hazırlanışı:

Bulguru bir kaba alın. Üzerini örtecek kadar sıcak su ilave edin. Şişmesi için 15 dakika bekletin. Bulgur yeterince şiştikten sonra rendelenmiş soğanı, salçaları, tuzu ve baharatını ekleyin. İyice yoğurun. En son kıymayı, unu ve yumurtayı ilave edin. Yoğurmaya devam edin. Hamurdan, cevizden biraz daha büyük parçalar koparın. Avucunuzun içinde yuvarlayıp yassılaştırın. Köfte hamurlarını süzgece alıp bekletin. Geniş bir tencerede sıcak suyu, tereyağını ve salçayı iyice karıştırın. Su kaynamaya başlayınca süzgeci yerleştirin ve köfteleri benmari usulü pişirin. Servis tabağına alıp isteğe göre üzerine tereyağında kızdırılmış kırmızı pul biber gezdirin. Sıcak servis yapın.

Fotoğraflar: Hande GÖKSAN **Fotoğraf Asistanı:** Murat ERDOĞAN
Yapım: Müşerref KARTALER – Gizem ERMAN SOYSALDI
Yemek Stilisti: Inci BAK - Müşerref KARTALER

Tencereden sofraya sütlü gelenek

Evde yapılanın tadı hep başka oluyor. Özellikle de işin içinde süt varsa! Yemek Stilisti ve Şef Müşerref Kartaler ile oyuncu ve yemek programları yapımcısı Gizem Erman Soysaldı'nın' Bir Kavanoz Mucize Tel Dolap' kitabından anne eli değmiş süt kokan ev yapımı lezzetlerin, belki de asırlık reçetelerini taşıdık.



Otlu Tereyağı

Malzemeler:
- 250 gram doğal tereyağı
- 4-5 dal dereotu
- 4-5 dal maydanoz
- 1-2 dal taze fesleğen
- 1 tatlı kaşığı pul biber

Hazırlanışı:
Tereyağını oda sıcaklığında yumuşatın. Tüm yeşillikleri incecik kıyın. Pul biberi ve yeşillikleri tereyağının üzerine dökün ve bir çatal yardımıyla tüm malzemeyi birbirine karıştırın.
İşte bu kadar!

Aklınızda bulunsun: Otlu tereyağınızı fazla miktarda hazırladıysanız parçalara ayırıp streç filme sarıp buzluğa kaldırmanızı öneririz. Kullanacağınız zaman, 1 saat öncesinden buzdolabına indirmeniz yeterli.

Saklama Önerisi: Buzdolabında 10 gün, buzlukta 1 yıl.

Ekşimik (Çökelek)

Malzemeler

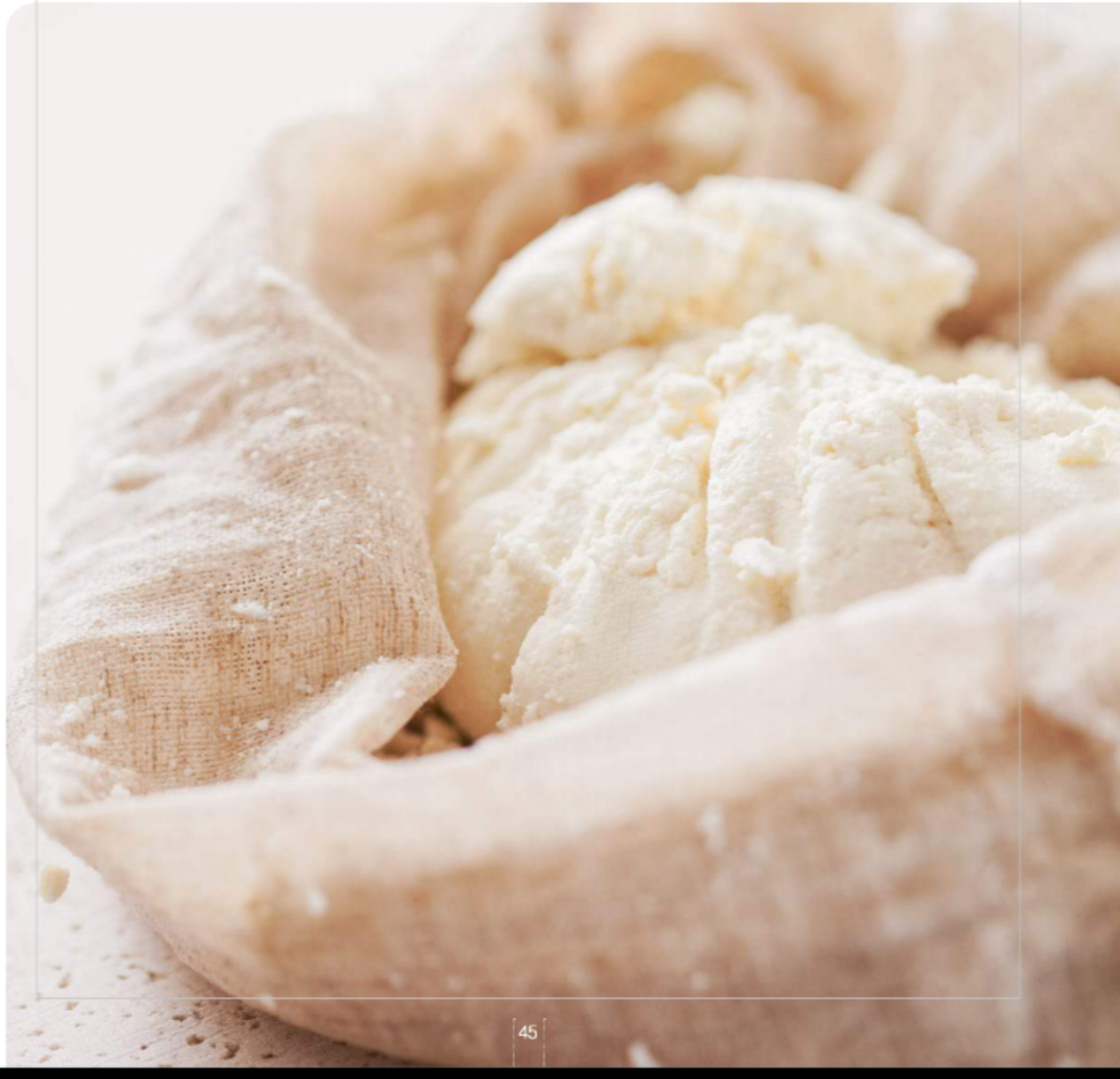
- 1 kilo ekşimiş yoğurt
- 1 bardak su
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- Bir tutam tuz
- İnce bir tülbent

Hazırlanışı:

Yoğurdu bir tencereye alın, üzerine 1 bardak su ekleyip kaynatmaya başlayın. Hiç karıştırmadan kaynamasını bekleyin. Kaynayınca altını kısın ve yaklaşık 5 dakika kaynatın. Limon suyunu ve tuzu ekleyip 5 dakika daha kaynatın, ocaktan alın. Derin bir kabın üzerine süzgeci yerleştirin ve süzgecin üzerine ince bir tülbent serin. Kaynattığınız sulu yoğurdu bu şekilde süzün. Biraz soğumasını bekleyin ve soğuyunca elinizle sıkıp bir topak yapın. 2-3 saat tam olarak süzülmesini bekleyin. Kapaklı bir kapta buzdolabına kaldırın.

Aklınızda bulunsun: Yoğurdunuz tutmadıysa ya da çok sulu olduysa hemen bu tarifi yapabilirsiniz. Harika bir peyniriniz olacak. Süzerken altta kalan suyu da mutlaka çorbalarınızda kullanın.

Saklama Önerisi: Buzdolabında 2-3 gün.





Sürk

Malzemeler:

- Yarım kilo ekşimik (çökelek)
- Yarım kilo lor peyniri
- 1 yemek kaşığı dolusu acı ya da tatlı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı çörek otu
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı kimyon tohumu
- 1 çay kaşığı kişniş tohumu
- 1 tatlı kaşığı tatlı toz biber

Hazırlanışı:

Kişniş ve kimyon tohumlarını tavada hafifçe ısıtın ve havanda dövün. Çökelek ve lor peynirini geniş bir kaba alın. Kalan tüm baharatları ekleyin ve yaklaşık 15-20 dakika tüm malzeme birbirine geçene kadar güzelce yoğurun. Salçanız çok tuzlu değilse bu aşamada biraz tuz atın.

Karışımdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparıp elinizi hafifçe ıslatarak yuvarlayın. Bu sırada dış kısmında gözle görülür çatlaklar olmamasına dikkat edin. Büyük bir tepsiye dizin ve üzerine bir tülbent örtün. Güneş gören bir yerde 2-3 gün ya da mutfak ortamında 5-6 gün kurumasını sağlayın. Kuruturken her gün çevirin.

Kuruduktan sonra: Sürkü bir kavanoza alın, üzerini kapatacak şekilde zeytinyağı ile doldurun ve bu şekilde muhafaza edin.

Saklama Önerisi: Yağda muhafaza, buzdolabında 2 ay, buzdolabı poşetinde muhafaza, buzlukta 1 yıl.

Yazarların Notu: Antakya'da kahvaltıların baş tacı olan sürkün tadına bir kere baktıysanız yazının gerisini okumanıza zaten gerek yok. Tadına bakmadıysanız hemen tarifi yapmaya başlayın deriz. Antakya'ya özgü bu lezzetin orijinal halinde sürk tamamen küflendiriliyor. Biz küflendirmeden saklamayı tercih ettik ve böyle de lezzetini çok sevdik.

Ev Yoğurdu

Malzemeler:

- 1 kilo çiğ süt
- 2 yemek kaşığı ev yapımı yoğurt

Hazırlanışı:

Sütü pastorize etmek için sütü, bir tahta kaşık ile ara sıra karıştırarak kaynatın. Kaynamaya başlayınca altını kısın, 10-15 dakika daha kaynatın. Yoğurt mayalayacağınız cam kaseye, kavanoza ya da çömleğe sütü dökün ve ılınmasını bekleyin. Çiğ süt yerine günlük süt kullanmak isterseniz kaynatmanıza gerek yok. Isıtmanız yeterli. Maya için; 2 yemek kaşığı ev yoğurdunun üzerine, kaynamış sütten 1-2 kaşık ekleyin. Karıştırın.

Yoğurt yapmak için süte serçe parmağınızı daldırıp 7'ye kadar sayın, parmağınız yanmıyorsa mayalanmaya hazır. Hazırladığınız mayayı sütünüze ekleyip yine tahta kaşıkla hafifçe karıştırın. Kapağını kapatın ve bir battaniyeye sararak ılık kalmasını sağlayın. 5-6 saat sonra battaniyeyi açıp mayalanmış olan yoğurdunuzu buzdolabına kaldırın. 8-10 saat sonra tüketebilirsiniz.

Yoğurdunuz sulu ya da istediğiniz kıvamda olmuyorsa bir de şunları deneyin:

Mayalanan sütün üzerine bir süzgeç koyup, battaniyeyi öyle örterseniz, sütün hava almasını sağlayarak sulanmasını önleyebilirsiniz. Kaselerin / kavanozların üzerine 2 kat kağıt havlu yerleştirin ve kapaklarını sıkıca kapatın. Kağıt havlu buharı çekecek ve sulanmasını önleyecektir.



Prodüksiyon: İnci BAK **Fotoğraf:** Hande GÖKSAN

Davetlere tatlı bir eşlikçi

Çilekli Mini Pasta

Özgür Baykal, akşamüstü çayında, davetlerde kahvenin yanında, kısacası hayatımızın pek çok anında bize eşlik edecek özel bir tarifi paylaştı.



4 Kişilik

Malzemeler:

Pandispanya Hamuru İçin:
- 3 adet yumurta
- 1 Türk kahvesi toz şeker
- 2 çorba kaşığı un (tepeleme)
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çorba kaşığı çilekli puding (toz halinde)

Pastacı Kreması İçin:
- 2 su bardağı süt
- 1 çay bardağı şeker
- 1 çorba kaşığı nişasta
- 1 çorba kaşığı un
- 1 adet yumurtanın sarısı
- 1 çorba kaşığı tuzsuz tereyağı veya margarin

Üzeri İçin:
- 7-8 adet taze çilek
- 1 çay bardağı hazırlanmış çilekli veya sade jöle (isteğe göre)
- 1 çorba kaşığı rendelenmiş çikolata

Hazırlanışı:

Pandispanya hamuru için; Unu, kabartma tozunu ve çilekli toz pudingi bir kasede harmanlayın. Yumurta akları ile sarılarını farklı kaplara ayırın. Aklarını şekerin yarısı ile köpük köpük olana dek çırpın. Yumurta sarılarını da ayrı bir kapta kalan şekerle aynı şekilde iki misli kabarana dek çırpın. Karışımı 15-18 cm'lik çember kalıbın içine dökün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 15 dakika, hamur kabarıncaya kadar pişirin.

Pastacı kreması için; Tereyağı dışındaki tüm malzemeyi sos tenceresine alın. Kısık ateşte, muhallebi kıvamına gelene dek pişirin. İndirmeye birkaç dakika kala tereyağını ekleyin. İyice karıştırıp ocaktan alın. Arada bir çırparak pütürleşmesini önleyin ve soğutun.

Soğuyan keki servis tabağına yerleştirin. Üzerine pastacı kreması dökün. Rendelenmiş çikolata ve doğranmış çileklerle süsleyin. İsteğe göre önceden hazırladığınız 1 çay bardağı jöleyi çeklerin üzerine sürün. Birkaç saat buzdolabında beklettikten sonra dilimleyerek servis yapın.

ANNELERGÜNÜHATTI

Anneler bilir…



Dekorasyonu sadece bir stil tercihi değil, duyguların hayat bulduğu bir alan olarak gören Evidea, Anneler Günü'nde sevginizi ifade etmenin en zarif yollarını sunarak, yaşam alanlarını anlamlı anlara dönüştürüyor. Bu özel günü evde, tüm ailenin bir arada olduğu şık bir kahvaltı veya akşam yemeğiyle kutlamak isteyenler için Evidea, eşsiz sofra çözümleri sunuyor. Göz alıcı yemek takımlarından zarif masa örtülerine, şık çatal-bıçak setlerinden kahve saatlerine estetik katan fincan takımlarına kadar her detay, o gün kurulan sofraların mutluluğunu ikiye katlıyor. Annesine evde geçirdiği zamanı daha konforlu hale getirecek, ona özel bir huzur alanı sunacak hediyeler arayanlar için Evidea'nın zengin tekstil ve dekorasyon koleksiyonu ön plana çıkıyor. Yumuşacık nevresim takımları, dekoratif kırlentler ve evin atmosferini tazeleyen şık aydınlatmalar, annelerin en sevdiği köşeleri onlar için çok daha dinlendirici ve keyifli hale getiriyor. Fonksiyonel mobilyalar ve ergonomik koltuklar ise anneleri hayatın temposu içinde hak ettikleri o eşsiz dinlenme anına götürüyor.

En doğal hediye



Bazı hediyeler sadece bir gün değil, bir ömür sürer. Anneler Günü'nde, annelerin bitmek bilmeyen enerjisine eşlik edecek sıvı altını sofralarına konuk eden Köklü Zeytincilik, yüksek polifenollü özel serileriyle Anneler Günü'nde "iyilik ve şifa" dolu bir armağan seçeneği sunuyor. Ayvalık'ın bereketli topraklarında yetişen ve kuşaktan kuşağa aktarılan gelenekle işlenen zeytinyağları, bu kez en kıymetlilerimiz için şişeleniyor. Annelerin çocukları için gösterdiği özeni üretim süreçlerine taşıyan marka, hiçbir katkı maddesini içermeyen, tam mevsiminde toplanmış zeytinlerden elde edilen zeytinyağlarıyla fark oluşturuyor. İçeriğindeki yüksek E vitamini ve antioksidanlar sayesinde annelerin hem mutfağına hem de cilt sağlığına hitap eden ürünler, fonksiyonel birer hediye niteliği taşıyor.

Zarif ve pratik dokunuş



Anneler Günü, hayatın temposuna kısa bir ara verip en kıymetli anları paylaşmak için güzel bir fırsat sunar. Bu özel günde hazırlanan sofralar ise yalnızca lezzet değil, aynı zamanda özenin ve sevginin de bir yansımasıdır. Zahmetsiz ama etkileyici bir sofra kurmak isteyenler için Pek Food'un pratik ürünleri, mutfakta geçirilen zamanı keyifli ve kolay hale getiriyor. Kısa sürede hazırlanan, ancak lezzetiyle fark yaratan seçenekler, sofralara zarif bir bütünlük kazandırıyor. Kahvaltı ve çay saatleri için öne çıkan Ezine Peynirli Börek ve Ispanaklı Börek, el açması tadında hamuruyla ve bol iç harcıyla klasik lezzetleri doyurucu bir şekilde sunuyor. Dışı çıtır çıtır içi yumuşacık yapısı ile sofraların baş tacı oluyor. Tatlı bir final yapmak isteyenler için ise Pek Food Milföy Hamuru, yaratıcı tariflere alan açıyor. Çikolata veya meyve ile zenginleştirilen küçük dokunuşlar, kısa sürede şık ve davetkâr sunumlara dönüşüyor. Anneler Günü'nü özel kılan, kusursuz detaylardan çok birlikte geçirilen anların samimiyetidir. Özenle hazırlanmış bir sofra ise bu anları daha da anlamlı kılar.

İşlevsel ve şık



Anneler Günü'ne geri sayım yaparken, hediye arayışında olanlara hem işlevsel hem de şık seçenekler sunmanın yanı sıra iki ve üzeri seçili üründe yüzde 20 indirim fırsatı sunuyor. Yıllara meydan okuyan düdüklü tencerelerden, renkli Fusiontec tencere setlerine, Profi Resist tam kaplamalı tavalardan sofralara şıklık katan zarif karaflara ve çatal-kaşık-bıçak setlerine uzanan çeşitli ürün yelpazesiyle WMF, uzun yıllar keyifle kullanılacak bir hediye seçmek isteyenleri bekliyor. Geleneksel kaplamasız tavaların olağanüstü sonuçlarını inovatif tasarımıyla sunan WMF Profi Resist Tam Kaplamalı tavalar, çok yüksek sıcaklıklarda hızlı kızartmadan hassas malzemeleri minimum yağ ilavesiyle pişirmeye kadar her türlü tarife uyum sağlıyor.

Yapım: İnci BAK **Fotoğraflar:** Hande GÜKSAN

Sofralara eşlik eden pratik ve keyifli tatlılar

Çay ya da kahve saatlerinize ne yakışır diye düşünüyorsanız, bu tarifler tam o noktada devreye giriyor. Evde kolayca hazırlanan bu tatlılar, günlük anlara ve misafirli buluşmalara keyifli bir lezzet katıyor.



Havuçlu Kek

6 Kişilik

Malzemeler:

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı pudra şeker
- 100 gram tereyağı
- 1 çay bardağı su
- 2 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 adet portakalın rendelenmiş kabuğu
- Yarım çay kaşığı karanfil (havanda ezilmiş)
- Yarım çay kaşığı tarçın
- 500 gram havuç
- 100 gram ceviz içi
- 50 gram bitter damla çikolata (sütlü de olabilir)
- 3 yemek kaşığı rendelenmiş Hindistan cevizi

Üzeri İçin:

- Yarım paket kremşanti
- 1 çay bardağı soğuk süt

Fındık Krokan İçin:

- 100 gram fındık
- 100 gram toz şeker
- 1 çay kaşığı limon suyu

Hazırlanışı:

Krokan için; Orta boy bir tavayı ocağın üzerine alın. Tava ısınınca şeker ile fındıkları dökün. Şeker eriyip rengi karamelleşince limon suyunu ekleyin. Karışım iyice katılaşmaya başlayınca ocaktan alın. Krokanı yağlı kağıdın üzerine istediğiniz incelikte veya kalınlıkta dökün. Donunca parçalayıp servis için hazır edin.

Kek için; Yumurtalar ile şekeri köpük köpük olana dek mikser yardımıyla çırpın. Suyu, eritilip ılınmış tereyağını ekleyin. 1 dakika daha orta devirde çırpın.

Ayrı bir kapta elenmiş unu, karanfili, tarçını, kabartma tozunu, rendelenmiş portakal kabuğu ile vanilyayı harmanlayın.

Unlu malzeme ile yumurtalı karışımı birleştirin. Spatula ile karıştırmaya başlayın. Rendelenmiş havucu ve ceviz içini ilave edin. Yağlanmış yuvarlak kek kalıbına dökün. Üzerine damla çikolata ile rendelenmiş Hindistan cevizi serpin.

Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 40-45 dakika pişirin.

Üzeri için; Kremşanti ile soğuk sütü mikserle çırptıktan sonra buzdolabında bekletin. Kek pişince fırından alın, oda ısısında soğutun. Üzerine hazırladığınız kremşanti ile gelişigüzel parçaladığınız fındık krokandan serpin. Dilerseniz orman meyvesi ile de süsleyebilirsiniz.

Mini Bezeler

2 Tepsi İçin

Malzemeler:

- 4 adet yumurtanın akı
- 150 gram pudra şekeri
- 1 yemek kaşığı mısır nişastası
- 2 tatlı kaşığı elma sirkesi
- 1 damla pembe gıda boyası (isteğe bağlı)

Hazırlanışı:

Yumurta aklarını mutfak robotuna aktarın. Şekeri ekleyin. Yüksek devirde bembeyaz köpük köpük olana dek yaklaşık 10 dakika boyunca çırpın. Mısır ununu, 1 damla pembe gıda boyasını ve elma sirkesini ilave edin. Spatula ile köpüğünü kaybetmeden yavaşça karıştırın.
Karışımı uçlu bir sıkma torbasına aktarın. Yağlı kağıdın üzerine gazoz kapağı kadar büyüklükte aralıklı olarak sıkın.
120 dereceye ayarlı fırında 1 saat boyunca pişirin. Fırından alıp oda ısısında soğumaya bırakın.





Tarçınlı ve Cevizli Örgü Çörek

Malzemeler:
- Yarım paket yaş maya
- 1-1,5 su bardağı ılık su
- 500 gram un
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı toz şeker

İç Malzemesi İçin:
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 2 yemek yer fıstığı ezmesi
- 1 su bardağı ceviz içi
- 2 yemek kaşığı toz şeker

Süslemek İçin:
- Frenk üzümü
- Pudra şekeri

6 Kişilik

Hazırlanışı:
Yaş mayayı 1 bardak ılık suda eritin. Hamur yoğurma kabına unu, sıvı yağı, bir tutam tuzu, şekeri aktarın. Ortasını açıp mayalı ılık suyu dökün. Parmak uçlarınızla malzemeyi karıştırın. Kalan suyu da azar azar ekleyerek pürüzsüz orta yumuşaklıkta bir hamur elde edene dek yoğurun. Hamurun üzerini streçle kapatın. Ilık bir ortamda iki katı kadar kabarana kadar dinlendirin. Bu süreç yaklaşık 2 saatinizi alacaktır.
Hamur mayalandıktan sonra hamuru un serpilmiş tezgahın üzerinde tekrar, hafifçe yoğurun.
Merdane ile dikdörtgen bir hamur açın. Üzerine yer fıstığı ezmesi sürün, tarçını, ince çekilmiş ceviz içini ve şekeri serpin. Rulo şeklinde sarın. Rulo hamuru bir tarafından tamamen kopmayacak şekilde boyuna ikiye kesin. İkiye kestiğiniz hamuru birbirine dolayıp büyük bir çelenk olacak şekilde yuvarlayın. Hamurun bir ucunu diğer ucuyla birleştirin. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin. Bu şekilde, oda ısısında 1 saat daha mayalanması için dinlendirin. Daha sonra 180 dereceye ayarlı fırında, 30-35 dakika pişirin. Fırından alın, oda ısısında ılınmaya bırakın. İsteğe göre üzerine pudra şeker serpin, Frenk üzümü ile süsleyip dilimleyerek servis yapın.

Top Çörek

4 Kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı ılık süt
- 100 gram eritilmiş margarin
- 1 çay bardağı toz şeker
- 3 çay kaşığı kuru maya
- 1 adet yumurta
- 2,5 - 3 su bardağı un
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay bardağı badem içi

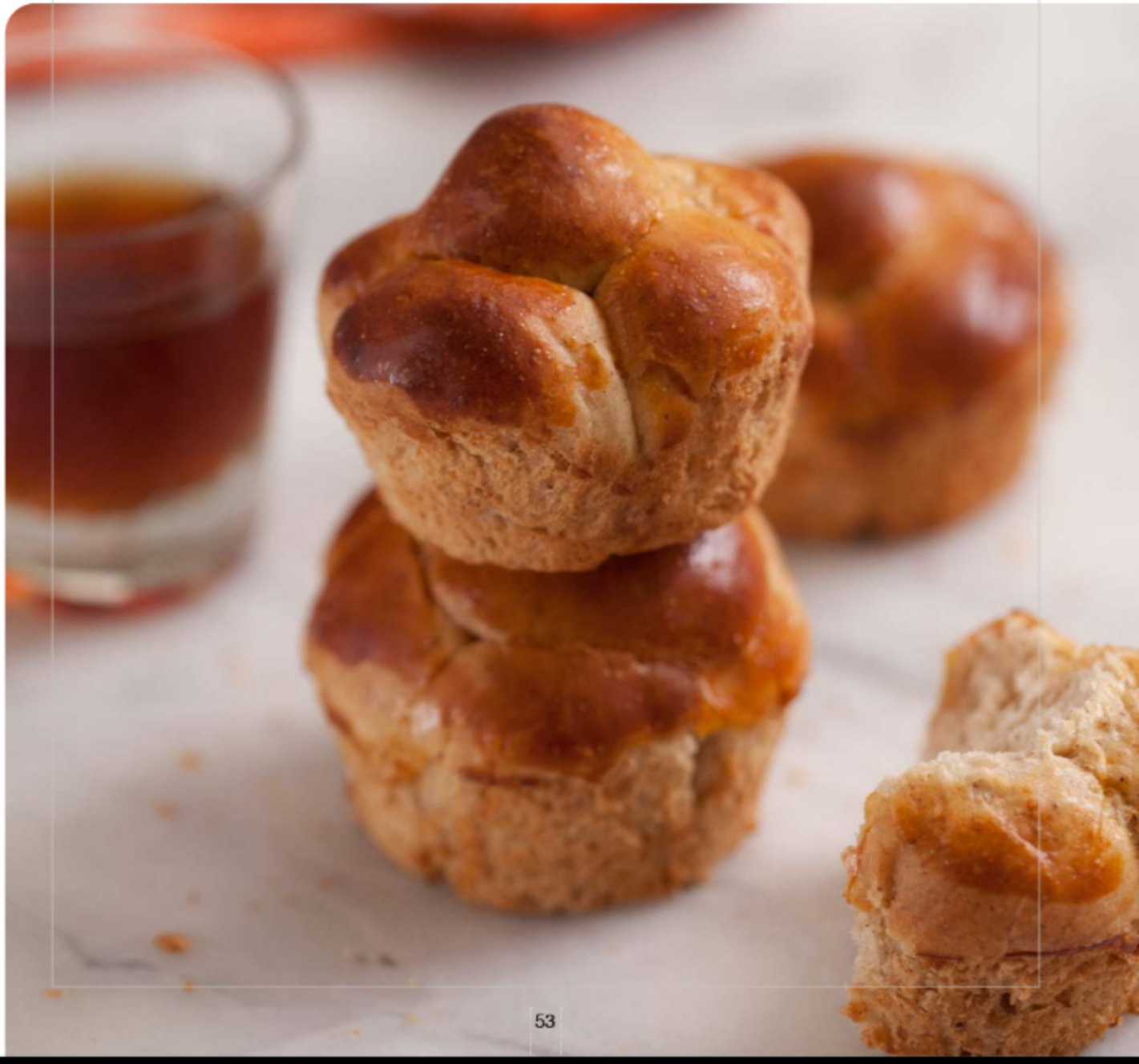
Ayrıca:

- 50 gram eritilmiş margarin
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 kahve fincanı esmer toz şeker

Hazırlanışı:

Ilık sütün içinde mayayı karıştırın. 15 dakika bekleyin. 2,5 su bardağı unu hamur yoğurma kabına alın. Yumurtayı, 100 gram eritilip ılınmış margarini ve mayalı sütü ekleyin. Azar azar kalan unu ekleyerek pürüzsüz ve ele yapışmayacak kıvamda bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamurun üzerini streçle örtün, oda ısısında 1 saat dinlendirin. Ayrı bir kapta tarçın ile esmer şekeri harmanlayın.

Hamura ince ince kıyılmış badem içini ekleyerek tekrar hafifçe yoğurun. Hamurdan yarım ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp önce eritilmiş margarine sonra da tarçınlı şekerli karışıma bulayın. yağlanmış küçük kek kalıplarına birkaç parçayı bir araya getirerek bütünleştirin. Bu şekilde, oda ısısında yarım saat daha dinlendirin. Daha sonra 170 dereceye ayarlı fırında 20-25 dakika pişirin.



Antep Fıstıklı Dondurma

4 Kişilik

Malzemeler:
- 3 adet yumurta
- 150 gram toz şeker
- 400 ml. krema
- 1 su bardağı ince çekilmiş Antep fıstığı içi

Hazırlanışı:
Yumurtanın akını ve sarısını ayırın. Akının üzerini streç bir folyo ile örtün ve buzdolabına kaldırın. 15 dakika soğuyana kadar bekletin. Oda ısısındaki yumurta sarısına şekerin yarısını ekleyin ve mikserin yüksek devri ile iyice çırpın. Ayrı bir kapta kremayı köpük köpük olana dek çırpın.
Buzdolabına ayırdığınız yumurta aklarına bir tutam tuz ekleyin. Mikserin önce düşük ayarı ile çırpın, 1 dakika sonra hızını artırarak birkaç dakika daha çırpın. Kalan şekeri de yavaş yavaş ilave edin. Beze kıvamına gelene dek çırpmaya devam edin. Yumurta sarılı karışımı bu karışıma spatula yardımı ile yavaş yavaş ekleyerek karıştırın. En son yumurta sarılı karışımı ve Antep fıstığı içini ekleyin. Mikserin orta devriyle tüm malzemeyi birbirine iyice yedirin. Karışımı buzluğa dayanıklı bir dondurma kabına aktarın. Üzerini kapatın. Buzlukta en az 12 saat bekletin. İsteğe göre kırıntı haline getirdiğiniz sade kek, orman meyvesi sos ve çikolata eşliğinde servis yapabilirsiniz.



4 Kişilik

Bezeli Kremalı Tatlı

Malzemeler:
- 10 adet hazır beze
- 200 ml krema
- 1 adet limonun rendelenmiş kabuğu
- 1 küçük kase orman meyvesi
- 1 kahve fincanı iri çekilmiş badem içi

Hazırlanışı:
Kremayı rendelenmiş limon kabuğu ile birlikte yoğun bir kıvam alana dek çırpın. Hazır bezeleri hafifçe kırıp servis tabağına aktarın. Üzerine limon aromalı kremayı, orman meyvesi ve badem kırıklarını serpin. Buzlukta 15 dakika beklettikten sonra servis yapın.



Voli Centro

volicentro.com

Yurtdışı ve yurtiçi seyahatlerinizde en uygun fiyat ve koşullarla uzman personelimizle 1992'den beri hizmetinizdeyiz.



UÇAK BİLETİ



OTEL REZERVASYONU
En uygun fiyat!



VİZE İŞLEMLERİ



YURTDIŞI FUAR TURLARI



PAKET TUR VE
SEYAHAT ORGANİZASYONU



BAYİ TOPLANTI
ORGANİZASYONU



VIP TRANSFER
HİZMETİ

Diğer hizmetlerimiz, rezervasyon ve tüm
sorularınız için 0212 604 51 00 – voli@volicentro.com

TÜRSAB
TÜRKİYE SEYAHAT ACENTALARI BİRLİĞİ
ASSOCIATION OF TURKISH TRAVEL AGENCIES

IATA

Voli Centro Turizm Seyahat Acentası 22.05.1992 tarih
2228 Belge No'lu A Grubu TÜRSAB üyesi ve IATA Yetkili Seyahat Acentasıdır.

TURKISH AIRLINES · PEGASUS AIRLINES · BRITISH AIRWAYS · Emirates · SunExpress · QATAR · SINGAPORE AIRLINES · Lufthansa

VOLİ TURİZM SEYAHAT TİCARET LTD. ŞTİ.
Yenibosna Merkez Mah. Ladin Sk. No: 4M İç Kapı No:1272 Kuyumcukent Bahçelievler – İstanbul
Telefon: +90 212 604 51 00 Eposta: voli@volicentro.com

ALIŞVERİŞ

Saç bakımında çıtayı yükseltiyor



Doğadan aldığı ilhamla kendini hem Türkiye'de hem de uluslararası güzellik sahnesinin merkezine güçlü bir şekilde yerleştiren, yenilikçi kişisel bakım ve güzellik markası Ashley Joy, hikayesinin ilk kahramanı olan ikonik Bitkisel Saç Bakım Yağı ve çok yönlü etkisiyle her dönemin favorisi olan Dökülme Karşıtı Şampuandan oluşan Dökülme Karşıtı Bakım Serisini büyütüyor. Hem serinin hem de Ashley Joy'un yeni kahramanı olan Dökülme Karşıtı Tonik Saç Spreyi ile son dönemde cilt bakım rutinlerinin bir uzantısı olarak güzellik dünyasında yükselen Scalp Care (saç derisi bakımı) trendini odağına alan marka, inovasyondaki gücünü yeniden ortaya koyuyor. Cilt bakımının en trend ve etkili bileşenlerinden biri olan Eksozom teknolojisini saç bakım dünyasına dahil eden Ashley Joy, tonik yapıdaki bu saç spreyi için geliştirdiği yeni nesil formül ile saçın ve saç köklerinin kaynağı olan saç derisini hedef alıyor.

Stil ve konfor seçkisi





Ayakkabı Dünyası 2026 İlkbahar-Yaz koleksiyonu, Anneler Günü için şıklık ve konforu buluşturan geniş bir ürün yelpazesi sunuyor. Provoq Koleksiyonu, şehir hayatının dinamizmi ile doğanın sade estetiğini dengeli bir çizgide buluşturuyor. Kum, sıcak bej, taba ve siyah tonları; mat ve yarı parlak yüzeylerle çağdaş bir yorum kazanıyor. Dayanıklı sentetik deriler, file detaylar ve hasır dokular, koleksiyonun öne çıkan materyalleri arasında yer alıyor. Kalın tabanlar ve dinamik hatlar güçlü bir silüet ortaya koyarken, hafif yapılar annelere günlük kullanımda uzun süreli konfor sağlıyor. Provoq, ayakkabı tasarımlarındaki güçlü stil dilini çanta koleksiyonuna da taşıyor. Gündüzden geceye uyum sağlayan omuz çantaları ve orta hacimli formlar; şehir temposunda annelerin estetik ve fonksiyonel eşlikçisi oluyor.

Ciltte hücresel uyanış başlıyor!



Kore'nin ileri biyoteknoloji uzmanlığıyla geliştirilen Cellvane, Türkiye pazarına %99,9 saflık oranına sahip formülüyle giriş yapıyor. Cilt yüzeyinde değil, hücresel seviyede yenilenmeyi hedefleyen ürün, Kore dermokozmetik dünyasının üst segment markaları arasında yer alıyor. Temel bileşeni PDRN olan Cellvane, somon balığı ve benzeri türlerden elde edilen ve insan DNA'sıyla yüksek oranda benzerlik taşıyan güçlü bir molekül içeriyor. Dermatoloji ve medikal estetik alanlarında kullanılan bu içerik, cildin doğal yenilenme sürecini destekleyerek onarım ve canlılık sağlamayı amaçlıyor. Isıl işlem uygulanmadan, ileri biyoteknolojik yöntemlerle üretilen formülü sayesinde yüksek saflık sunan Cellvane, farklı cilt tipleriyle uyumlu yapısıyla öne çıkıyor. Türkiye lansmanında tanıtılan toner, serum ve kremden oluşan üç aşamalı bakım ritüeli ise cildi nemlendirme, besleme ve güçlendirmeye odaklanıyor; seti tamamlayan maske ile birlikte daha yoğun bir bakım deneyimi sunuyor.

Annenizin ışıltısını ortaya çıkarın



Anneler Günü yaklaşırken, en değerli varlıklarımız olan annelerimize anlamlı bir hediye seçme heyecanı da başlıyor. SİNOZ, bu özel güne cilt bakımına odaklanan özel ürün seçkisiyle eşlik ediyor. Bu özel seçkide; yüz bakım rutininin temel adımları için geliştirilen temizleme, nemlendirme ve güneşten koruma ürünleri bir araya gelirken, bakım sürecini destekleyen onarıcı alternatifler de öne çıkıyor. Hyaluronik asit, vitamin kompleksleri ve doğal yağlar gibi aktif içeriklerle geliştirilen bu ürünler, cildin daha sağlıklı, canlı ve ışıltılı görünümünü destekliyor. Geniş ürün yelpazesiyle SİNOZ, annelerin kendilerine ayırdıkları keyifli anları desteklerken, cilt bakım rutininde etkili ürünlerle zaman kazandıran ideal seçenekler sunuyor.


TÜRKİYE
HASTANESİ
Sağlıkta
33.yıl
0212 314 14 14
www.turkiyehastanesi.com
AACI

hisar

SOFRA SANATI

HEYBELİ

Plus İndüksiyon Tabanlı Maxi
Çelik Çaydanlık Siyah



www.hisar.com.tr

hisar
SOFRA SANATI

HEYBELİ
Plus İndüksiyon Tabanlı Maxi
Çelik Çaydanlık Siyah



26



Şehrin Lezz...
Mayıs, 2026



Beef&Fısh
Mayıs, 2026



Türk Mutfa...
Mayıs, 2026



Favori Lezz...
Mayıs, 2026



Gurme
Mayıs, 2026