yemek zevki

yemekzevki.com.tr

Sayı: 295 / 08 / Ağustos 2025
KDV Dahil (120TL)
KKTC FİYATI: (130TL)



Şef Faik Çiftcioğlu ile AKDENİZ ESİNTİLERİ

Doğadan REÇELE

Ferahlatan SALATALAR

Kendi ÇİKOLATANI Yap!

Kavanozda KIŞLIK DOMATES SOSU

Tatlı krizi mi? Cheesecake var!

Hafif Yaz Menüsü
Kabak
Patlıcan
Revani

Şef Adel Ali Abd El Hamed'in mutfağından Mısır lezzetleri



KURU YOLUM
Türkiye'de ilk!*
*DAHA GELENEKSEL DAHA HİJYENİK

erpiliç®
GÖYNÜK

ELLE KESİM

Her piliç Erpiliç değildir

hisar

SOFRA SANATI



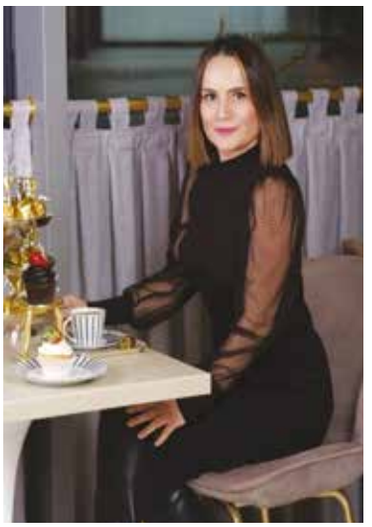
Orion

İndüksiyon Tabanlı 8 Parça Çelik Tencere Seti

Mutfaklarınıza şıklık katan, uzun ömürlü ve kullanımı keyifli Hisar ürünleriyle her anınıza değer katın.

www.hisar.com.tr

Bu ay sofralar şenlik!



hatice.unalbilen@img.com.tr

yemekzevkicomtr

@yemekzevkicomtr

yemekzevkidergi

Yaz sofraları, taze tatlar ve ilham veren tariflerle dolu bir sayıyla sizlerleyiz.

"Reçel Deyip Geçme" kitabının yazarı Sema Temizkan'la stüdyo mutfağında buluştuk, mevsimin en taze meyveleriyle kavanoz kavanoz reçel kaynattık. Az miktarda meyveyle bile enfes reçeller hazırlamak mümkün! Püf noktası: Meyvenin şeker oranına göre ilave edeceğiniz şekeri dengelemek ve indirmeye yakın birkaç damla limon suyuyla tatları netleştirmek. Gerisi biraz sabır, biraz emek... Ve çokça keyif!

Domatesin en tatlı, en olgun halini kaçırmadan kışa lezzet saklamanın tam vakti! Domates ve sivribiberle hazırlanan bu nefis sos, sadece menemenlik değil; makarnaya, sulu yemeklere ya da kızarmış ekmek üstüne eşlikçi olarak da harika bir tamamlayıcı. Bolca hazırlayın, kavanozlayın... Kış sofralarında yazın tadı eksik olmasın.

Kabak, patlıcan, taze soğan, bezelye, nohut, domates... Yaz sebzeleriyle hazırlanmış, hem hafif hem de doyurucu yemekler bu sayfalarda bir araya geliyor. Mevsimin ruhuna uygun, mutfağınızı yormayan ve sofranıza keyif katan bir yaz menüsü sizi bekliyor.

Salatalık, semizotu, deniz börülcesi, roka... Yazın taptaze yeşilleriyle dolu, serinleten ve doyurucu salatalar sofralarda başrolde. Her öğüne uyum sağlayan, hazırlaması kolay ve hafif tarifler sizin için bir arada!

İş yerinde ne yemek yiyeceğinize bir türlü karar veremiyorsanız, evde kendi hazırlayacağınız doyurucu salatalarla öğününüzü daha keyifli ve şık bir hale dönüştürebilirsiniz.

Döküm tencereniz varsa, onu sadece yemeklerde kullanmakla yetinmeyin. Çünkü bu tencerede nefis bir ekmek de pişiyor! Leonie pişirdi, Özgür kareledi, biz de tarifini sizinle paylaşıyoruz.

Evde kolayca hazırlayabileceğiniz bu yemişli çikolata, sevdiğiniz lezzetleri bir araya getirerek özel tatlar sunuyor. Pratik yapımı ve şık sunumuyla sevdiklerinizi mutlu etmek için harika bir seçenek. Kendinize veya misafirlerinize ikram etmek için ideal bir çikolata tarifi.

Labne, tatlı lor ve mascarpone peynirlerinin uyumuyla hazırlanan cheesecake'ler, hafif dokusuyla çay saatlerine zarif bir tatlı eşlikçisi oluyor. Klasik lezzetleri sevenler için hem tanıdık hem de ferahlatıcı bir seçenek... Misafirlere sunmak ya da kendinizi tatlı bir mola ile ödüllendirmek için harika bir alternatif!

Mısır mutfağı tutkunlarına özel bir sürprizimiz var! Park Regency Sharm El Sheikh'in Akdeniz konseptli Cascades Restaurant & Bar'ında, Executive Sous Chef Adel Ali Abd El Hamed'in hazırladığı eşsiz tatları deneyimledim. Peynirli Sambusa, Humus, Hawawshi, Etli Fatta, Raz bil Laban gibi otantik tarifler bu sayımızda sizlerle. Şef Adel'i bu ay "konuk şef" olarak ağırlıyor, ilham dolu lezzetlerini sofranıza taşıyoruz. Tariflerin devamı eylül sayımızda. Kaçırmayın derim.

Antalya'nın doğasından, tarihinden ve mutfak kültüründen ilham alan özel bir gastronomi deneyimi sizleri bekliyor. IC Hotels Green Palace & Villas'ın büyüleyici ortamında, Executive Chef Faik Çiftcioğlu'nun imzasını taşıyan menü; Finike portakalı, Serik narı, Korkuteli inciri ve Toroslar'dan otlarla şekilleniyor. Coğrafi işaretli yerel ürünler, modern tekniklerle buluşarak sofralarda yeniden hayat buluyor.

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

Hatice Ünal Bilen

Çukurova'nın Bereketini *Dünya ile* Paylaşıyoruz.



Sunar olarak, 6 kıtada 100'den fazla ülkeye ihracat yapıyor, Türk tarımının gücünü dünyayla buluşturuyoruz.

SUNAR

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
Tolga ÇAKMAKLI / tolga.cakmakli@img.com.tr

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

YEMEK DANIŞMANLARI
T.Yücel DEREYAYLA / Eyüp Kemal SEVİNÇ / Metin İŞÇİ / 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 : 600 TL • Yıllık Yurtdışı Abone Bedeli: 100 Euro

Ev işlerine değer katan,
dayanıklılığıyla her kullanımda
konfor sunan ütü masaları!



Perilla ütü masaları ile **evinizin içi cıvıl cıvıl**

perilla
senin için

#seninİçin #justforyou / www.perilla.com.tr

İçindekiler


18-21


22-24

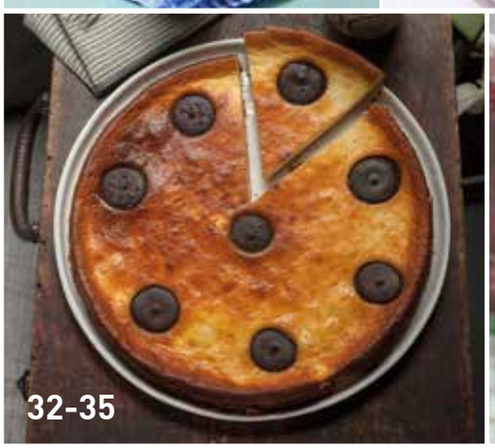

26


27


28-31


36-40




32-35


41


42-45


46-50




51


52-55


Pek
food
Yazın Tadı,
Sofranın Keyfi!
444 8 550
pekfood_tr
www.pekfood.com

Gücün profesyonel hali



Yüksek performanslı ve dayanıklı ürünleriyle profesyonel mutfaklara özel çözümler sunan KINGPRO serisinin öne çıkan kıyma makinesi, 2400W kilitli motor gücüyle dakikada 3 kg'ye kadar et işleyerek yoğun kullanımlarda üstün verimlilik sağlıyor. Dayanıklı metal gövdesi, alüminyum döküm parçaları, metal dişli sistemi ve paslanmaz çelik bıçağıyla uzun ömürlü kullanım sunan cihaz; dokunmatik kontrol paneli, üç farklı kıyma diski ile sucuk ve içli köfte aparatları sayesinde çok yönlü kullanım imkânı sunuyor. Geri sarma özelliği ile olası tıkanıklıkların kolayca önüne geçilirken, entegre tokmak saklama alanı ve sessiz çalışma özelliği kullanım konforunu artırıyor. Kilit mekanizmasıyla güvenliği ön planda tutan cihaz, modern ve şık tasarımıyla profesyonel performansı ev mutfaklarına estetik bir dokunuşla taşıyor.

Tariflerinizi yazmanın tam zamanı!







Mutfakta kendi tariflerinizi oluşturuyor, klasik reçeteleri yeniden yorumluyor ya da annenizden kalan bir yemeği yıllardır aklınızda tutuyorsanız... Belki de artık onları yazmanın zamanı gelmiştir.
Yemek yapmayı seven, tariflerini unutmamak ve paylaşmak isteyen Burcu Arslan, tamamen kendi imkânlarıyla bastırdığı bu tarif defterinde, her sayfayı "Reçete - Malzemeler - Metot - Not" bölümleriyle sade ve kullanışlı bir düzende tasarlamış. Amaç, herkesin kendi mutfak hafızasını oluşturabileceği bir alan sunmak. Kimi tarifler başkasına anlatmak için, kimileri ise sadece hatırlamak için yazılır. Bu defter de tam olarak buna hizmet ediyor: Sizi yazmaya, saklamaya ve paylaşmaya teşvik ediyor.
Defter hakkında daha fazla bilgi almak ya da sipariş vermek isterseniz, Burcu Arslan'a burcu.arslan.91@hotmail.com.tr adresinden ulaşabilirsiniz. Mutfak anılarınızı kalıcı hale getirmek için güzel bir başlangıç olabilir.



Zahmetsiz şıklık

Yaz mevsimiyle birlikte gardıroplar hafifliyor, giysi bakım ihtiyaçları da çeşitleniyor. Ütü masası açmadan, hızlı ve etkili sonuç arayanlara Tefal'den devrim niteliğinde bir çözüm geliyor: Tefal AeroSteam Buharlı Düzleştirici Ütü. Vakumlama teknolojisiyle çığır açan ve yenilikçi buharlı düzleştirici ile giysi bakım rutininizi geliştirin ve zahmetsiz, muhteşem sonuçlar için bu yepyeni çözümü keşfedin. Benzersiz OptiFlow teknolojisi sayesinde ürün, vakum teknolojisi ile giysilerde tek geçişte mükemmel sonuçlar ve ütü deneyimlerinde devrim niteliğinde bir çözüm sunuyor. Yoğuşmayı azaltan ısıtmalı taban teknolojisi sayesinde giysiler buhar işleminden hemen sonra giyilmeye hazır hale geliyor. Yenilikçi ve ergonomik tasarımıyla sadece günlük rutinlerde değil, yazlıkta ya da seyahatte de kolaylıkla kullanılabilen ürün, en hassas kumaşlardan kalın dokulu giysilere kadar geniş bir yelpazede güvenle tercih edilebiliyor.

Yazın sakinliği sofralarınıza gelsin



Bazı lezzetler sadece karnınızı doyurmaz, günün ritmini değiştirir, bir an başlatır. Pek Food Ezine Peynirli Börek, işte tam da böyle bir deneyim sunuyor. Sıcak yaz günlerinde hayatın biraz yavaşladığı, zamanın çayla birlikte aktığı o anlara eşlik eden sade ama etkileyici bir tat. İçinde Ezine peyniri kullanılan bu börek, dengeli lezzetiyle öne çıkıyor. Hamuru ince, pişerken hafifçe kızarıyor; dışı çıtır, içi ise yumuşak kalıyor. Isırdığınızda önce hafif bir çıtırtı, ardından tanıdık bir peynir lezzeti hissediliyor. Lezzetiyle gününüze keyif katıyor. Bu börek, telaşsız sabahların, güneşli teraslarda kurulan öğle sofralarının, yaz akşamüstlerinin en güzel eşlikçisi. Kahvaltıya yetişememiş ama güzel bir şey yemek isteyenler için, "şöyle pratik ama lezzetli bir şey olsa" diyenler için... Ya da sadece kendine küçük bir ödül vermek isteyenler için. Hazırlaması kolay; fırına ver, birkaç dakika bekle, sofraya al. Ama sunduğu tat, hatırda kalan cinsten. İşte bu yüzden, pratikliğin lezzetten çalmadığı nadir örneklerden biri. Sevdiklerinle birlikte olduğun o uzun yaz kahvaltılarına, yalnız kalmak istediğin bir sabahın sessizliğine, telaşlı bir günün ortasında durup soluklandığın anlara... Pek Food Ezine Peynirli Börek, tüm bu anlara eşlik eden; abartısız ama içten bir tat sunuyor. Sıcacık, çıtır çıtır, lezzeti ile akıllarda kalan.. Her lokması, mutfağında özen isteyen herkes için bir davet.

bambum®

Kallavi
bambum®

Kahve Artık Çift Haznede,
Yeni İkili Kallavi



bambum.com / bambumstore.com

@bambum

Boğaz'da yaz lezzetleri



Çırağan Palace Kempinski İstanbul'un Boğaz kıyısındaki açık hava restoranı Bosphorus Grill, bu yaz da İstanbul'un seçkin gastronomi duraklarından biri olmaya devam ediyor. Tarihi Yarımada'dan Kız Kulesi'ne uzanan manzara, gün batımının büyüsü ve modern dokunuşlarla sunulan dünya lezzetleri, konuklara unutulmaz bir deneyim yaşatıyor. Gündüzleri mevsime uygun, hafif ve rafine tatlar öne çıkıyor. Narenciye soslu levrek, füme patlıcan püresi eşliğinde dana madalyon ve Tayland usulü mango salatası gibi seçenekler, şef dokunuşlarıyla sunuluyor. Tatlılarda ise pavlova, beyaz çikolatalı profiterol ve nane dondurmalı çikolata mus gibi sıradışı yorumlar dikkat çekiyor. Akşamları canlı barbekü istasyonlarıyla atmosfer zenginleşiyor. Her gün 12:00–16:00 arası öğle, 19:00–23:00 arası akşam servisi sunan Bosphorus Grill'e karayoluna ek olarak tekneyle de ulaşmak mümkün. Muhteşem manzarası, sofistike menüsü ve zarif atmosferiyle yaz sofralarına değer katıyor.

Thermomix'le vişne zamanı



Modern mutfak teknolojisinin gücü Thermomix, tatlı-ekşi lezzetiyle yaz aylarında damaklarda vazgeçilmez bir tat bırakan vişneyi, farklı lezzetlerle yorumlayarak karşınıza çıkarıyor. Yaz aylarını nerede geçiriyor olursanız olun Thermomix TM7 en pratik yardımcınız olarak hep yanınızda! Vişnenin tatlı-ekşi lezzeti her tarifi unutulmaz kılarken, Thermomix'in dijital tarif platformu Cookidoo'daki vişneli lezzet seçenekleri, farkınızı yansıtmanız için onlarca tarifi bir araya getiriyor. Bol krema ve süt ile hazırlanan bir Fransız tatlısı olan Vişneli Clafoutis dünya lezzetlerine ilgi duyanlar için oldukça leziz bir tatlı alternatifi olarak karşınıza çıkıyor. Vişneli ve Badem Ezmeli Muffinler gün içindeki tatlı mola anlarında çay ve kahvenizin eşlikçisi olurken, Zencefil ve Misket Limonlu Vişneli Kek ise pürüzsüz dokusu ve buram buram lezzet kokan misket limonu aromasıyla Thermomix TM7 ile hazırlanabilecek en pratik vişneli tarifler arasında yer alıyor.

Doğadan gelen lezzeti sofralara taşıyor



Polifenoller raf ömrünü uzatmanın yanı sıra, kalp sağlığını koruyor, iltihaplanmayı azaltıyor, bağışıklığı güçlendiriyor. Bu doğal antioksidanların zeytinyağında maksimum seviyede korunabilmesi için özel olarak geliştirdiği erken hasat – soğuk sıkım teknolojisiyle üretim gerçekleştiren Nizolive, zeytinyağlarında, yüksek polifenol içeriğinin korunmasına özen gösteriyor. Duyusal analizlerle profesyonel paneller tarafından test edilerek teyit edilen Nizolive zeytinyağları, tüm bu özellikleriyle salatalara, mezelere ve yemeklere lezzet dolu bir dokunuş katıyor. ISO 9001 sertifikasıyla, ürün kalitesinde istikrarı ve müşteri memnuniyetini garanti altına alan marka, ISO 22000 sertifikasıyla, gıda güvenliği risklerinin ortadan kaldırılmasını sağlıyor, ISO 14001 sertifikasıyla da, çevreye duyarlı üretim politikaları benimsenerek doğal kaynakların korunması sağlıyor. Su ve enerji tüketimini azaltarak, güneş enerjisiyle çalışan atık yönetim sistemleri kullanan Nizolive, çevresel etkisini en aza indiriyor. Zeytin posalarını doğal gübreye dönüştürerek döngüsel tarıma da katkı sağlıyor.

Serin tariflere şıklık katıyor



Sıcak yaz günlerinde hem bedeninizi hem ruhunuzu ferahlatacak içecekler hazırlamak isteyenlerin imdadına yetişen Bambum, yaz sofralarının vazgeçilmez olacak cam sebil modelleriyle ferahlığı, estetiği ve fonksiyonelliği bir araya getiriyor. Nane yapraklı limonatalar, taze meyveli detoks suları, ev yapımı soğuk çaylar ve buz gibi aromalı sulardan oluşan içecek menünüz Bambum'un cam sebilleri ile hem sağlıklı bir şekilde korunuyor hem de estetik bir sunum kazanıyor. Koku geçirmeyen yapısı sayesinde içeceklerinizin ilk anki tazeliğini koruyan cam sebiller, bambu detaylarıyla doğallığın sembolü oluyor. Geniş iç hacmi ve ergonomik tasarımıyla kullanım kolaylığı sunan Bambum cam sebiller, kolay temizlenebilir yapısıyla tercih sebebi oluyor.

Trüf şimdi tuzda



Türkiye'nin coğrafi işaretli %100 doğal kaynak tuzu üreticisi Mayi Tuz, lezzet sınırlarını bir adım öteye taşıyarak, gastronomi tutkunlarına yeni bir deneyim sunuyor: Mayi Trüflü Yaprak Tuz. Kırıkkale'nin Delice ilçesindeki yeraltı kaynağından elde edilen, saf ve rafine edilmemiş yaprak tuz; bu kez dünyanın en değerli aromalarından biri olan İtalyan trüf mantarıyla buluşuyor. İtalya'dan özenle temin edilen trüf mantarı ile zenginleştirilen bu özel ürün, sofistike mutfakların vazgeçilmez tamamlayıcısı olmaya aday. Trüf mantarının karakteristik yoğun aromasıyla zenginleşen ürün, yalnızca bir tutamıyla dahi et yemeklerinden makarnalara, risottolardan salatalara, omletlerden patates kızartmasına kadar pek çok yemeğe derinlik ve rafine bir lezzet katıyor.

Seyidoğlu'na prestijli tat ödülü



70 yıllık geleneksel lezzet üreticisi Seyidoğlu Gıda, cevizli yaz helvası ve kuru incir reçeli ürünleriyle Brüksel merkezli International Taste Institute'un Superior Taste Award'ında üstün lezzet ödülüne layık görüldü. Profesyonel tat uzmanlarının kör tadım yöntemiyle değerlendirdiği bu prestijli ödül, markanın kalite ve inovasyondaki başarısını tescilledi. Seyidoğlu Gıda Genel Müdürü Mehmet Göksu, ödülün kalite anlayışının ve Ar-Ge yatırımlarının sonucu olduğunu belirterek, "Geleneksel tatlarımızı uluslararası standartlara taşımanın gururunu yaşıyoruz" dedi. 40'tan fazla ülkede yaklaşık 400 ürün çeşidiyle hizmet veren marka, üstün lezzet logosunu ürünlerinde kullanmaya başladı.

Acı Portakal Aromalı İçecek Bazı

BITTER APERITIVO BASE

Deneme fişiniz...



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 FOOD PRODUCTS

fofoodproduct

Doğallığın saf hali



Zeytinciliğin kalbinden gelen, kuşaktan kuşağa aktarılan bilgi birikimini modern üretim anlayışıyla birleştiren Köklü Zeytincilik, doğanın sunduğu en saf ve değerli ürünlerden biri olan Zeytin Sütü ile doğal lezzet tutkunlarına hitap ediyor. Zeytin sütü, erken hasat zeytinlerin hiçbir kimyasal işleme uğramadan, düşük sıcaklıkta ve özel presleme yöntemleriyle sıkılması sonucunda elde edilen zeytin özüdür. Hafif buruk tadı, yoğun kıvamı ve zengin aromasıyla biliniyor. Antioksidan bakımından son derece zengin bu özel ürün, bağışıklık sistemini destekleyen, hücre yenilenmesine katkı sağlayan ve sindirimi kolaylaştıran özellikleriyle öne çıkıyor. Marka, zeytin sütünü sınırlı sayıda ve el değmeden üreterek yalnızca lezzet değil, aynı zamanda şifa da sunmayı amaçlıyor. Günde sadece bir damlası bile hem fiziksel hem ruhsal sağlığa katkı sağlıyor. Cam şişede satılan zeytin sütü, zeytinlerin taş değirmenlerde ezilmesiyle elde ediliyor.

Buzlu lezzet devrimi



70 yıldır teknoloji ile hayatın kalbinde yer alan Türkiye'nin lider beyaz eşya markası Arçelik, tek tuşla doğal, hızlı, her damak tadına ve her zevke uygun buzlu içecek yapımını sağlayan SlushUp buzlu içecek makinesini tüketicilerle buluşturdu. SlushUp, kullanıcılarına Slush, Frappe, Milkshake, Mix Slush ve Frozen Juice olmak üzere beş farklı moduyla geniş bir lezzet yelpazesi sunuyor. Tek dokunuşla pratik bir şekilde hazırlanan buzlu içecekler, sıcak yaz günlerinde evde serinlemenin en doğal ve keyifli yolu haline geliyor. Ürün, hafif karlı bir serinlikten, kaşıkla tüketilebilecek yoğunluğa kadar kıvam seçenekleri ile kişiye özel serinlik deneyimi vadediyor. Toplumsal dönüşümleri ve tüketici beklentilerini her zaman yakından takip ederek, yenilikçi teknolojileri tüketicileriyle buluşturan Arçelik'in yenilikçi ürünü 1,8 litrelik geniş haznesiyle dikkat çekiyor. Gelişmiş soğutma teknolojisi sayesinde buz eklemeye gerek duymadan içecekleri soğutarak hazır hale getiriyor. Bu özellik hem pratiklik hem de hijyen açısından kullanım kolaylığı sağlıyor. Cihazın geniş haznesi birden fazla kişilik içecek hazırlama ihtiyacını karşılarken, hazırlanan içecekler 12 saate kadar soğuk kalabiliyor.



Kadın üreticiler Shopsa ile dünyaya açılıyor

Demet Sabancı Çetindoğan'ın kurduğu Shopsa, 81 ildeki kadın üreticileri bir araya getirerek yerel emeği e-ticaret aracılığıyla dünyaya taşıyor. "Kadına destek, ülkeye destek" mottosuyla faaliyet gösteren platform, kadınların ürettiği ürünleri hem zincir market raflarına hem de global pazarlara ulaştırıyor. Shopsa bünyesindeki markalar arasında; Trakya'daki kadın çiftçilerin katkısız sebze çorbalarıyla öne çıkan Belu Gıda, Türkiye'de ilk kez basmati pirincinden glütensiz makarna üreten Rootzo, vegan beslenenlere hitap eden Nova Granola ve ata tohumlarıyla geleneksel üretimi sürdüren Bulgurum Karakılçık gibi ilham verici girişimler yer alıyor. Platformun kuruluş hikâyesine değinen Demet Sabancı Çetindoğan, "Kadınları pazara ulaştırmak ve verdikleri emeği gerçek değerine kavuşturmak istedik. 81 ilde kadınların hikâyelerine dokunuyor, onları perakende zincirlerine ve e-ticarete taşıyoruz" diyerek platformun vizyonunu özetliyor. Ayrıca, Shopsa Akademi aracılığıyla kadınların iş becerilerini geliştirmelerine destek olduklarını da vurguluyor.

Hamur işlerine sarı lezzet



62 yıllık deneyimiyle Türk mutfağının geleneksel tatlarına hak ettiği özeni sunan Söke, yıllardır doğallığı ve lezzeti sizlerle buluşturmak için özenle seçtiği buğdayları, el değmeden son teknoloji ile işleyip unun en doğal halini, her pakette tüketicisine sunmaya devam ediyor. Her yıl ürün gamını zenginleştiren markanın, makarnalık buğday unu karışımıyla elde ettiği Sarı Un ile özellikle sarı buğday ekmeği, bazlama ve yöresel hamur işlerinde farkını ortaya koyuyor. Hafif iri dokusu ve sarımsı rengiyle hem görünüm hem tat açısından buğday ununda ayrışıyor. Hiçbir katkı maddesi içermeyen Sarı Un, yüzde 100 doğal yapısıyla sağlıklı yaşamı önemseyenler ve yöresel tatlara ilgi duyanlar için raflardaki yerini aldı.

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

Dijital dünyada yeni bir sayfa açtı



42 yıldır sofralara geleneksel lezzetler taşıyan Berrak Turşuları, yenilenen marka kimliğiyle dijital dönüşüm yolculuğuna hızlı bir giriş yaptı. Marka, Twitch ve Fortnite evrenini bir araya getiren sıradışı kampanyasıyla dikkat çekti. Twitch yayıncısı Nemesis ile iş birliği yapan Berrak, Fortnite oyununa özel "salatalık turşusu fabrikası" haritası oluşturdu ve canlı yayın sırasında mizahi anlatımıyla izleyicilerle buluştu. Yayın süresince düzenlenen büyük ödüllü "Reverse Taboo" yarışması ve esprili içerikler, genç izleyiciyle güçlü bir bağ kurdu. Instagram'da da yarışmalarla desteklenen kampanya, çok kanallı bir iletişim stratejisiyle geniş kitlelere ulaştı. 1 kişiye bir yıllık Berrak ürünleri, 10 kişiye hediye paketleri ve 10 kişiye "Prof. Pickle" forması verildi. Zeytursan Genel Müdürü Memduh Can Gökçen, "Genç kitlenin dijital alışkanlıklarına odaklanarak markamızın kültürel etkileşimini artırdık" dedi. Kampanya, Berrak Turşuları'nı sadece market raflarında değil, dijital kültürde de konuşulan bir marka haline getirdi.

Artık Migros raflarında



Dünyanın dört bir yanındaki hızlı servis restoran zincirlerine ve büyük perakende markalarına ürün geliştiren, 40'tan fazla ülkeye ihracat yapan Chef Seasons, şimdi Migros raflarında Türkiye'deki tüketicilerle buluşuyor. Marka, lezzetin ötesine geçerek çözüm sunan yaklaşımı ve yüksek kalite standartlarıyla, ev mutfaklarına restoran dokunuşu getiriyor. Tatlı Soğan, Burger Grill, Kremalı Chipotle ve Kızarmış Patates sosları ile Tavuk, Kajun, Ranch, Pizza & Makarna gibi çeşni seçenekleri, pratikliği ve çok yönlü kullanımıyla sofralara fark katıyor. Yeni "Kaleidoskop" ambalaj serisi ise markanın dinamik ve cesur karakterini görsel olarak yansıtıyor. İzmir'de doğan marka, 3 binin üzerinde ürün ve 9 bine yakın reçeteyle geliştirdiği global deneyimini artık Türkiye'deki sofralara taşıyor. Marka, evde sıradanın ötesine geçmek isteyenler için ilham veren bir mutfak yol arkadaşı olmaya aday.

Düğün ışıltısı burada başlıyor



Yaz düğünleri, sadece romantik anılar değil, özenli bir hazırlık süreci de demek. Gelin adayları için beden ve zihin uyumunu merkeze alan Qualia SPA & Wellness, geleneksel kese-köpük ritüelini modern bir SPA deneyimiyle buluşturuyor. İstanbul'daki seçkin otellerde hizmet veren Qualia SPA, özel vücut bakımlarıyla cildi arındırıyor, nemlendiriyor ve canlandırıyor. VIP odalarda düzenlenen gelin hamamı organizasyonları ise arkadaşlarla paylaşılabilecek zarif ve konforlu bir deneyim sunuyor. Gelin adaylarına özel tasarlanan bu bütünsel bakım süreci, düğün öncesinde içsel dinginlik ve dışsal ışıltıyı bir araya getiriyor. Qualia SPA, hazırlık sürecini unutulmaz bir ritüele dönüştürmek isteyen yaz gelinleri için huzur dolu bir adres.

Kesme dondurmaya modern yorum



Ürünlerinde keçi sütünün doğallığını ve lezzetini ön plana çıkaran Kechy Gurme Dondurma, geleneksel kesme dondurmaya modern bir yorum kattı. Türkiye'nin Premium Dondurma markası Kechy'nin kesme dondurma serisinde her biri özenle hazırlanıp ayrı ayrı ambalajlanan 6 dilim yer alıyor. Sade ve bitter olmak üzere iki çeşidi bulunan Kechy Kesme Dondurma Ailesi, hijyenik ve kontrollü porsiyonlama, estetik sunum kolaylığı ve geleneksel formu modern tüketim alışkanlıklarıyla buluşturma özellikleriyle dikkat çekiyor. Ürün geliştirme süreçlerinde dondurmanın lezzeti kadar gıda güvenliği ve içerik şeffaflığına da önem veren Kechy Gurme Dondurma, ürünlerinde yapay koruyucu, yapay aroma ve renklendirici kullanmıyor. Ailelerin çocuklarıyla birlikte güvenle tüketebileceği ürünleriyle sağlıklı ve katkısız dondurma arayan dondurmaseverlere hitap eden Kechy, üretiminin her aşamasında kalite ve özeni merkezine alıyor. Kechy Gurme Dondurma'nın tüm ürünleri ulusal zincir mağazaların yanı sıra, seçkin yerel işletmelerde de satışa sunuluyor.

Yaza iki harika alternatif



35 yıllık tecrübesiyle Metro Türkiye, dondurma severler için yazı iki harika alternatifle yaşatıyor: Metro Chef markasıyla yaz aylarının vazgeçilmez lezzeti dondurmayı 10 farklı çeşidiyle hem profesyonel mutfaklara hem de ev kullanıcılarına ulaştırıyor. Serinleten bir yaz klasiği olan dondurmaya kendine özel dokunuşlarla farklı bir yorum katmak isteyenler içinse taze ve dondurulmuş meyvelerden krema ve vanilyaya tüm temel malzemeleri raflarına taşıyor. Koruyucu ve tatlandırıcı içermeyen, geleneksel dövme metodu ile hazırlanan Metro Chef dondurmalar, kalite ve lezzeti bir arada sunuyor. Antep fıstıklı, sade, kakaolu, Belçika çikolatalı, damla sakızlı, tuzlu karamelli, kestaneli, limonlu, frambuazlı ve karadutlu olmak üzere toplam 10 farklı çeşidiyle mutfaklarda tatlı sunumlarını bambaşka bir boyuta taşıyor. Üstelik %43-65 arasında değişen süt oranıyla dikkat çeken bu özel lezzetleri, 500 gramlık ve 1,7 kilogramlık farklı ambalaj seçenekleriyle Metro Türkiye mağazalarında bulabilirsiniz.

Denemek için şimdi tam zamanı!



Gurme tutkunlarının favorisi Shake Shack, gündelik lezzetlere lüks bir dokunuş katıyor. Menüdeki Black Truffle serisi, yoğun trüf aromasıyla burger deneyimini bam-başka bir seviyeye taşıyor. Ofiste hızlı bir öğle yemeği ya da hafta sonu arkadaş buluşması fark etmez; trüf lezzetleriyle öne çıkan bu menü, şehir hayatının temposuna mükemmel uyum sağlıyor. Black Truffle Burger, Swiss peyniri, roka, çıtır arpacık soğan halkaları ve özel trüf sosuyla hazırlanıyor. Beyaz et ve vejetaryen alternatifleri bulunan Black Truffle Chicken ve Shroom Burger ile trüf sosuyla taçlanan Black Truffle Fries ise menünün diğer öne çıkanları. Minimalist sunum ve rafine malzemelerle Shake Shack'in eşsiz lezzet dengesi, fast casual deneyiminin ötesine geçerek burger kültürüne yeni bir klasik getiriyor. Black Truffle lezzetleri sınırlı süreyle Shake Shack'lerde! Henüz denemediyseniz, şimdi tam zamanı.

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 Türkiye Seyahat Acentaları Birliği – 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 Airways · 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

Günün her anında bi' yenilik var



"Sende Bi' Yenilik Var!" diyen AVOYA ile yaz her an taze! Türkiye'de bir ilk olarak, meyve ve bitki özleriyle hazırlanan meyveli mineralli gazlı içecek AVOYA Blend, her yudumda sıradan bir günü sıra dışı bir ana dönüştürüyor. Kaynağından gelen minerallerle sağlıklı bir yaşam eşlikçisi olarak klasik gazlı içecek algısının ötesine geçen AVOYA Blend, iki kat daha fazla gerçek meyve suyu içeriğiyle kategoriye yepyeni bir yaklaşım getiriyor. Koruyucu, tatlandırıcı ve renklendirici içermeyen seri; Türkiye'nin en yüksek magnezyum oranına sahip düşük kalorili içerikleriyle lezzetli bir seçenek olarak dikkat çekiyor. AVOYA Blend; sadece 20,5 kalori içeriyor, düşük pancar şekeri kullanımı ile kategorisinde fark oluşturuyor. Seride yer alan rafine tatlar; gün boyunca tazelik hissi sunuyor. Greyfurt & Bahçe Nanesi'yle sabaha taze başlamak, Hibiskus & Elma'yla günün ritmini yavaşlatmak ya da Vişne & Yasemin'le yoğunluğu dengelemek mümkün. Misket Limonu & Zencefil canlanmak, İncir & Lavanta ise güne kısa bir ara vermek için ideal. Bol meyveli ve doğal mineralli AVOYA Blend, her yudumda hem damaklara hem ana ferahlık katıyor.

Kahve Dünyası ustasından Guinness rekoru



"Hepimizin Ortak Noktası" Kahve Dünyası, dondurma ustası Gökhan Şahin ile birlikte bir Guinness World Records™ rekorunu kırmaya başardı. Dondurmayı bir sanat formuna dönüştüren Kahve Dünyası'nın dondurma ustası Gökhan Şahin, bir külah üzerinde dengede duran en fazla dondurma topu rekorunu kırdı. Şahin, Kahve Dünyası'nın doğal malzemelerle katkısız ve özenle hazırladığı dondurmalarını hem estetik hem de denge ustalığıyla bir araya getirerek rekora imza attı. 18 Temmuz 2025 tarihinde Kahve Dünyası Fabrika Veliefendi mağazasında gerçekleştirilen resmi rekor denemesi, dondurma severler ve meraklılarınca takip edildi. Guinness World Records resmi hakeminin de hazır bulunduğu rekor denemesinde Şahin, 132 top dondurmayı tek bir külah üzerine dengeli bir şekilde yerleştirerek rekoru Türkiye'ye taşıdı.Guinness World Records kapsamında bir külah üzerinde dengede duran en fazla dondurma topu rekoru 2018 yılında 125 topla İtalya'da Dimitri Panciera tarafından kırılmıştı. Gökhan Şahin Kahve Dünyası adına gerçekleştirdiği denemede 132 topla bu rekoru kırmayı başardı.

Sıradanlığa meydan oku!



İnovatif üretim teknikleriyle tüketicilerine eşsiz dondurmalar sunan Golf Dondurma, Golf Roko serisinde enfes çikolata lezzetiyle birlikte cesur ve özgün üçgen bir form sunuyor. Golf Roko Çikolatalı, Golf Roko Beyaz ve Golf Roko Dark olmak üzere üç farklı çeşidi bulunan Golf Roko serisi hem sunduğu sıra dışı yeme deneyimi hem de görsel çekiciliğiyle farkını ortaya koyuyor. Kalıpların dışında düşünenlere, yeniliklere açık olanlara ve hayatın tadını kendi kurallarına göre çıkarmayı sevenlere hitap eden Golf Roko, bir dondurmadan öte gençlik ruhunu yansıtan bir deneyime dönüşüyor. "Bizde böyle" diyerek kendi tarzını ortaya koymak isteyenler için tasarlanan Golf Roko, genç ruhların, maceraperestlerin ve hayal gücünün peşinden gidenlerin favorisi oluyor. Üçgen formuyla sıra dışılığı ve özgünlüğü temsil eden Roko; gün ortasında bir mola verirken ya da güneş batarken ihtiyaç duyulan her anda eşlik etmek için bir ısırık uzakta duruyor. Golf Roko serisi; Golf Roko Çikolatalı, Golf Roko Beyaz ve Golf Roko Dark olmak üzere üç farklı çeşidiyle her damak zevkine hitap ediyor.



Hamur işlerine sarı lezzet

62 yıllık deneyimiyle Türk mutfağının geleneksel tatlarına hak ettiği özeni sunan Söke, yıllardır doğallığı ve lezzeti sizlerle buluşturmak için özenle seçtiği buğdayları, el değmeden son teknoloji ile işleyip unun en doğal halini, her pakette tüketicisine sunmaya devam ediyor. Her yıl ürün gamını zenginleştiren markanın, makarnalık buğday unu karışımıyla elde ettiği Sarı Un ile özellikle sarı buğday ekmeği, bazlama ve yöresel hamur işlerinde farkını ortaya koyuyor. Hafif iri dokusu ve sarımsı rengiyle hem görünüm hem tat açısından buğday ununda ayrışıyor. Hiçbir katkı maddesi içermeyen Sarı Un, yüzde 100 doğal yapısıyla sağlıklı yaşamı önemseyenler ve yöresel tatlara ilgi duyanlar için raflardaki yerini aldı.

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: Murat ERDOĞAN **Yapım:** İnci BAK

Yaz meyveleriyle buz gibi keyif

Yazın en sevilen meyveleri karpuz, çilek, şeftali ve kayısıyla hazırlanan buz gibi içecekler, sıcak günlerde ferahlamanın en lezzetli yolu. Doğal tatlarıyla hem pratik hem sağlıklı serinlik sunan tarifler, mutfağınızda yazın enerjisini taşıyor. Siz de bu mevsimin tazeliğini bardaklarınıza taşıyın!



2 Kişilik

Buzlu Ananas ve Kavun

Malzemeler:

- 4 dilim ananas
- 2 yemek kaşığı krema
- 2 dilim kavun

Hazırlanışı:

Ananasları ve kavunları küp şeklinde doğrayın. Buzluğa aktarın. 1 saat sonra, yani iyice donunca mutfak robotuna alın. Kremayı da ekleyip püre haline getirdikten sonra hemen servis yapın.



Şeftalili Soğuk İçecek

2 Kişilik

Malzemeler:

- 2 adet olgun ve büyük boy şeftali
- 4 adet taze kayısı
- 1 çay bardağı kefir
- 1 dal taze nane

Hazırlanışı:

Şeftalileri ve kayısıları küp şeklinde doğradıktan sonra buzluğa aktarın. 1 saat sonra, yani iyice donunca mutfak robotuna alın. Kefiri ve taze naneleri de ekleyip iyice karıştırın. Soğuk soğuk servis yapın. İsteğe göre taze nane yaprakları eşliğinde de sunumunu yapabilirsiniz.

2 Kişilik

Kavunlu İçecek

Malzemeler:

- 1 adet küçük boy kavun (500-600 gram)
- 2 yaprak reyhan
- 1 yemek kaşığı krema
- 3 adet kayısı, tercihen yumuşak olandan
- 1 adet muz
- 1 tatlı kaşığı badem, iri çekilmiş

Hazırlanışı:

Kavunu ikiye kesin. Kaşık yardımıyla içini çıkartıp ikişer santim kadar içi kalacak gibi temizleyin. Çıkardığınız kavunları ve çekirdeklerini temizlediğiniz kayısıları ve dilimlenmiş muzları buzlukta yarım saat soğutun. Meyveler buz tutunca taze reyhan yaprakları ve krema ile birlikte tüm malzemeyi mutfak robotuna aktarın. İyice çırpıp içini oyduğunuz kavunların içine doldurarak servise hazır edin.



2 Kişilik

Karpuzlu ve Çilekli İçecek

Malzemeler:

- 300 gram karpuz
- 10 adet çilek
- 1 dal taze nane
- 1 adet portakalın suyu

Hazırlanışı:

Karpuz ile çilekleri küp şeklinde doğradıktan sonra buzluğa aktarın. 1 saat sonra, yani iyice donunca mutfak robotuna alın. Portakal suyu ve naneleri de ekleyip iyice karıştırın. Soğuk soğuk servis yapın.



Orman Meyveli Sorbe

4 Kişilik

Malzemeler:

- 500 gram Anjelik eriği
- 100 gram Frenk üzümü
- 100 gram yaban mersini
- 200 gram çilek
- 1 çay bardağı portakal suyu
- 1 çay bardağı toz şeker
- 1 çay bardağı su

Hazırlanışı:

Anjelik eriklerini yıkayıp süzdükten sonra çekirdeklerini çıkartın. Erikleri iri parçalar halinde tencereye aktarın. Kısık ateşte, 25 dakika pişirin. Pişirdiğiniz erikleri, çilekleri, yaban mersinlerini, Frenk üzümünü ve portakal suyunu blender ile püre haline getirin. Bu arada şeker ile suyu 10 dakika kaynatın. Ocaktan alın.
Orman meyveli püreye ılık şerbeti yavaş yavaş ekleyin. İyice püre haline getirdikten sonra geniş bir kaba aktarın. Buzlukta 1 saat beklettikten sonra tekrar blender ile karıştırın. Bu işlemi buzlukta bekleterek iki kez daha yapın. En az 1 saat daha beklettikten sonra sorbeniz hazırdır. İsterseniz Frenk üzümü ile süsleyerek servis bardaklarında sunumunu yapabilirsiniz.



Karpuz ve Anjelik Eriği Sorbe

6 Kişilik

Malzemeler:

- 1 kilo Anjelik eriği
- 1 adet orta boy karpuz
- 1 çay bardağı toz şeker
- 1 çay bardağı su
- 1 tatlı kaşığı lime suyu (yeşil limon)

Hazırlanışı:

Karpuzu enine ikiye kesin. İçini kaşık yardımıyla hafifçe boşaltın. Anjelik eriklerinin çekirdeklerini temizleyin. Erikleri ikiye kesip tencereye aktarın. 2 yemek kaşığı su ilave edip orta ateşte 15 dakika yumuşayana kadar pişirin. Pişirdiğiniz erikleri blender ile ezin. Ilınmaya bırakın. Su ile şekeri 10 dakika kaynatın. Lime suyu ekleyip ılınmaya bırakın. Blender ile ezdiğiniz anjelik eriklerine çekirdeklerini temizlediğiniz 400-500 gram kadar karpuz parçalarını ekleyin, blender ile ezmeye devam edin. Ilınmış şerbeti de yavaş yavaş ekleyerek karıştırın. Meyveli karışımı buzluğa aktarın. 1 saat sonra blender ile tekrar ezin. Bu işlemi 2 saatte bir olmak üzere 2 kez daha tekrar edin. Sorbeniz hazırdır. İsteğe göre içini hafifçe oyduğunuz karpuzun içine sorbeleri kaşık yardımı ile alıp yerleştirin. Aralarına yaban mersini gibi orman meyveleri ile de süsleyip sunumunu yapabilirsiniz.



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

Serinleten yeşillerle pratik yaz salataları

Salatalık, semizotu, deniz börülcesi, roka... Yazın taptaze yeşilleriyle dolu, serinleten ve doyurucu salatalar sofralarda başrolde. Her öğüne uyum sağlayan, hazırlaması kolay ve hafif tarifler sizin için bir arada!



4 Kişilik

Deniz Börülceli Salata

Malzemeler:

- 1 demet deniz börülcesi
- 1 adet orta boy kırmızı soğan
- 5-6 yaprak marul
- 1 kahve fincanı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı sirke
- 2 diş sarımsak (isteğe bağlı)

Hazırlanışı:

Deniz börülcelerinin çamurlu ve odunsu olan kök kısımlarını kesip atın. Kalan bölümlerini birkaç kez akan suyun altında yıkayıp süzün.

Tencereye 3 litre kadar su ekleyin. Kaynayınca börülceleri atın. 10 dakika haşladıktan sonra süzüp buzlu suyun içinde birkaç dakika bekletin.

Börülcelerin içindeki sert olan dallarından bitkisini parmağınızla çekerek ayırın. Zeytinyağı, sirke ve havanda ezilmiş sarımsaklı sosla tatlandırın.



Çilek Soslu Semizotu Salatası

4 Kişilik

Malzemeler:

- 1 demet semizotu
- 10-12 adet çilek
- 7-8 adet sivri biber (kıl biber)
- 6-7 adet mini kapya, közlenmiş
- 3-4 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı balzamik sirke

Hazırlanışı:

Semizotlarını yıkayıp süzdükten sonra kalınca dallarından ayırın. Taze çileklerin enine ikiye kesin, sivri biberleri ince doğrayın. Sosu için; Taze çileklerin yarısını blenderin haznesine alın. Balzamik ile zeytinyağını ekleyin. Sos haline gelene dek ezin. Sosunuz hazırdır. Kalan malzemeyi bir kapta harmanlayın. Çilekli balzamik sosu salatanın üzerine dökün. Közlenmiş biberle birlikte servise hazır edin.

Yaz Salatası

4 Kişilik

Malzemeler:

- 4-5 adet salatalık
- 2 adet orta boy domates
- 1 demet roka
- 1 çay bardağı haşlanmış kinoa

Sosu İçin:

- 1 demet taze fesleğen
- 1 kahve fincanı sızma zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı dolmalık fıstık biber
- 1 diş sarımsak (isteğe bağlı)

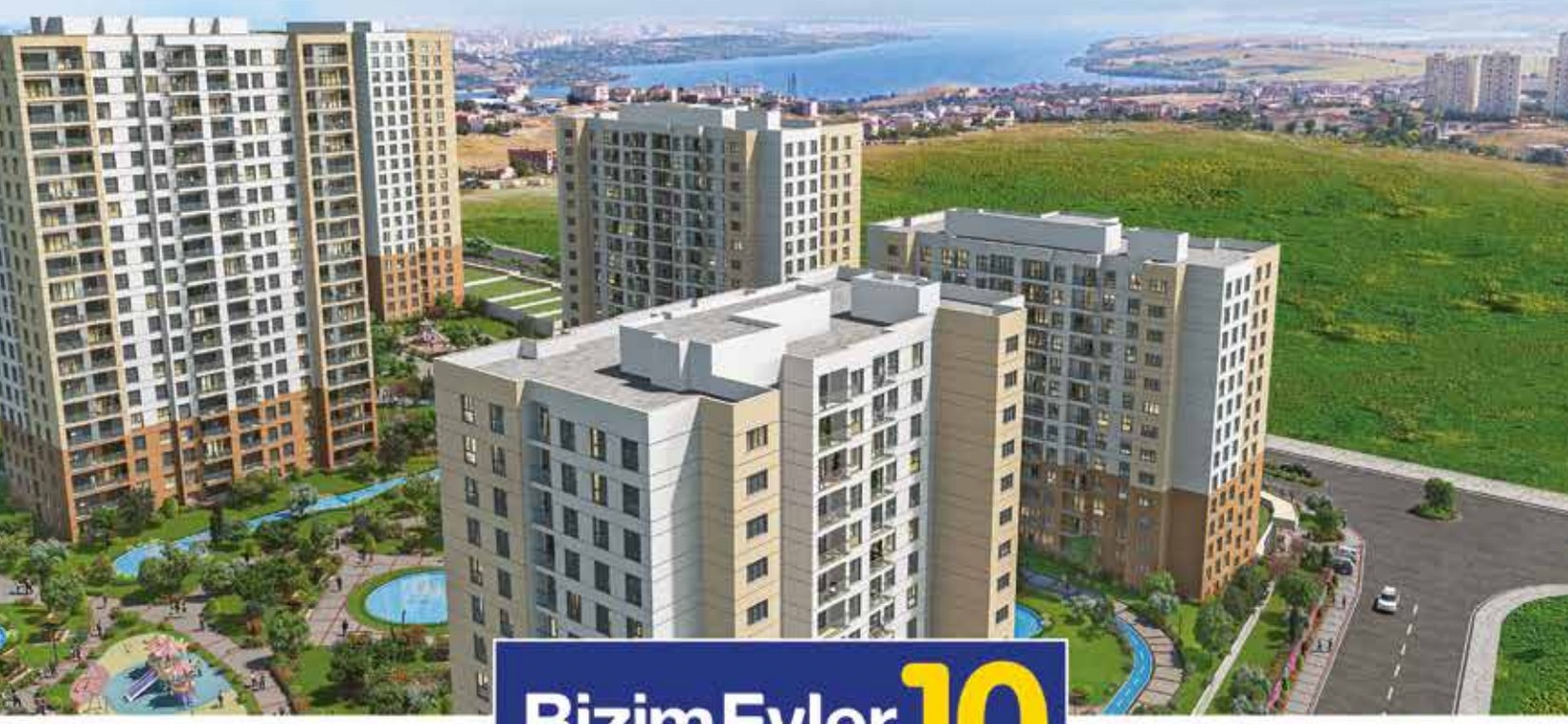
Hazırlanışı:

Salatalıkları, domatesleri ve rokaları istediğiniz gibi doğrayıp geniş bir kaba alın.
Sosu için; Tüm malzemeyi mutfak robotunda veya havanda püre haline gelene dek ezin.
Sos ile salata malzemesini iyice karıştırın. Salatanız hazırdır.



ARADIĞINIZ HER ŞEY

On'da



BizimEvler 10



ISPARTAKULE
İSTANBUL

İhlas Holding

bizimevler.com.tr
+90 212 405 10 00

Bizim Evler

Menemenlik Sosla Kışa Hazırlanın

Domatesin en tatlı, en olgun halini kaçırmadan kışa lezzet saklamanın tam vakti! Domates ve sivri biberle hazırlanan bu nefis sos, sadece menemenlik değil; makarnaya, sulu yemeklere ya da kızarmış ekmek üstüne eşlikçi olarak da harika bir tamamlayıcı. Bolca hazırlayın, kavanozlayın... Kış sofralarında yazın tadı eksik olmasın.

Kavanoz Menemen

5-6 Kavanoz İçin

Malzemeler:

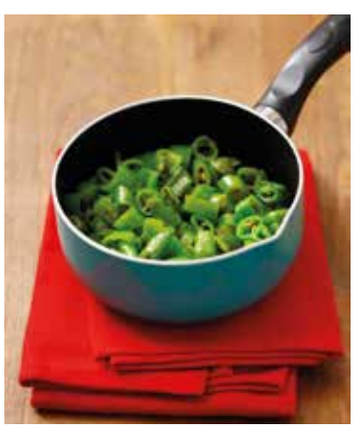
- Yarım kilo sivribiber
- 5 kilo olgun ve kırmızı domates
- 1 kahve fincanı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı tuz

Hazırlanışı:

Sivribiberleri temizleyip doğrayın. Zeytinyağında sivribiberleri hafif diri kalacak şekilde birkaç dakika kadar kavurun. Domatesleri çukur bir kabın içine alın. Üzerine kaynar suyu döküp kabuklarının kolayca soyulmasını sağladıktan sonra dörde bölün. Dörde bölmüş olduğunuz domatesleri mutfak robotuna aktarın. Çok fazla ezmeden irice karıştırın. İrice karıştırılmış domateslere 1 çorba kaşığı tuz ilave edin.

Pişen domateslere önceden kavurmuş olduğunuz biberleri ekleyin. Böylece menemen karışımını elde etmiş olursunuz. Menemen oda ısısında ılınınca sterilize edilmiş kavanozlara aktarın. Kapağını sıkıca kapatıp ters çevirin. Havlu, battaniye gibi kalın bir örtüyle, oda ısısında bu şekilde bekletin.









Menemen

Malzemeler:

- 1 su bardağı menemen karışımı
- 1 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı tereyağı

Hazırlanışı:

Tereyağını küçük bir tavada eritip menemen karışımını birkaç dakika kadar kavurun. Yumurtayı kırmak için sarısı sığacak şekilde bir alan açın. Yumurtayı bu boşluğa kırın. 3-4 dakika sonra ocaktan alıp kapağını kapatın. Sıcak servis yapın.

Aklınızda bulunsun:

Sivribiber yerine yine aynı şekilde doğranmış kırmızıbiber veya çarliston biber ile de hazırlayabilirsiniz. Domatesleri iri Çanakkale domatesi gibi kırmızı ve olgun olanlarından da tercih edebilirsiniz. Domatesleri pişirdikten hemen sonra sıcakken sterilize edilmiş kavanozlara aktarın. Kapağını sıkıca ve hava almayacak şekilde kapatmalısınız. Birkaç gün kavanozda beklettikten sonra kilerinize aktarırken hava alan kavanozları ayırarak hemen kullanmanızda fayda var. Hazırlamış olduğunuz menemen karışımını tek kullanımlık veya birkaç kullanımlık küçük kavanozlara da aktarabilirsiniz.



Fotoğraflar: Özgür BAKIR

Yoğrulmayan ekmek

İyi bir dökme demir tencereniz varsa ve şu ana kadar sadece yemek yaptıysanız size güzel bir haberimiz var: Bu tencerede çok lezzetli ekmek yapılıyor! Leonie yaptı, Özgür fotoğrafladı, biz de reçetesini sizin için paylaştık.

Malzemeler:

- 470 gram un
- 2 çay kaşığı tuz
- Çeyrek çay kaşığı kuru maya
- 360 ml su

Ayrıca:

- 2 çorba kaşığı un
- 1 çorba kaşığı irmik

Hazırlanışı:

Elenmiş unu, tuzu ve mayayı yoğurma kabında harmanlayın. Azar azar suyu ilave ederek tahta bir kaşıkla pürüzsüz bir kıvam elde edene kadar karıştırın. Üzerini ağır bir tabakla kapatıp oda ısısında 12-18 saat dinlendirin.

Dinlendirdiğiniz cıvık ekmek hamurunu un serpilmiş tezgahın üzerine alın. Hamuru elinizle yuvarlak hale getirin. Ayrı bir yerde, yağlı kağıdın üzerine un ve irmik serpin. Ekmek hamurunu kağıdın üzerine yerleştirin. Mutfak beziyle hamurun üzerini örtün. Mayalanması için 2 saat bekletin.

Fırını 240 dereceye ayarlayın. Isıya dayanıklı dökme demir tencereyi içi boş bir şekilde fırına alın. Yarım saat boyunca, 240 derecede tencerenin iyice ısınmasını sağlayın. Döküm tencereyi (tencere çok sıcak olduğundan tutacakla almayı ihmal etmeyin) fırından alın ve 2 saat oda ısısında beklettiğiniz hamuru hızlıca tencerenin içine yerleştirin. Bir makas yardımı ile ekmeğin üzerine verev şeklinde kesikler atın. Kapağını kapatıp fırına alın. 20 dakika pişirip fırının ısısını 200 dereceye düşürün. Tencerenin kapağını alın, kapağı açık bir şekilde ekmeğin üzeri iyice kızarıncaya kadar 20 dakika daha pişirin. Ekmek pişince fırından çıkartın, ızgara telinin üzerine alıp oda ısısında 45 dakika beklettikten sonra servis yapın.



Yapım: Sema TEMİZKAN – İnci BAK
Prodüksiyon: İnci BAK **Fotoğraflar:** Hande GÖKSAN

Şekerle değil, sabırla pişer!

"Reçel Deyip Geçme" kitabının yazarı Sema Temizkan'la stüdyo mutfağında buluştuk, mevsimin en taze meyveleriyle kavanoz kavanoz reçel kaynattık. Az miktarda meyveyle bile enfes reçeller hazırlamak mümkün! Püf noktası: Meyvenin şeker oranına göre ilave edeceğiniz şekeri dengelemek ve indirmeye yakın birkaç damla limon suyuyla tatları netleştirmek. Gerisi biraz sabır, biraz emek... Ve çokça keyif!



1 Kavanoz İçin

Kayısı Reçeli

Malzemeler:

- 1 kilo taze kayısı
- 750 gram toz şeker
- 2 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

Servis Önerisi:

- Süzme yoğurt, labne peyniri

Hazırlanışı:

Kayısıları yıkayıp süzün. Enine ikiye kesip çekirdeklerini çıkartın. 2 tane çekirdeğinin içini çıkartın ve birkaç parçaya bölüp kayısılarla harmanlayın.
Tencereye su ve şekeri ilave edin. Şeker iyice eriyinceye kadar yaklaşık 10 dakika kaynatın. Kayısı çekirdeği içi ile birlikte taze kayısıları aktarın. Kapağı açık olacak şekilde önce yüksek ateşte 3 dakika kaynatın. Daha sonra ateşi kısın. 20 dakika bu şekilde kaynatın. Ocaktan almadan önce limon suyunu sıkın ve hızlıca karıştırıp hemen ocaktan alın. Tencerenin kapağı açık olacak şekilde, üzerine ince bir tülbentle örtüp oda ısısında 4-5 saat dinlendirin. Daha sonra temiz büyük bir kavanoza veya küçük kavanozlara aktarın. Kapağını kapatıp buzdolabında muhafaza edin. Dilerseniz servis için süzme yoğurt ve labne peyniri ile birlikte sunum yapabilirsiniz.

Aklınızda Bulunsun:

Taze kayısıdan hazırlayacağınız reçelin meyvesini seçerken büyük boy, rengi daha canlı ve çok yumuşak olmayanından tercih edin.



1 Kavanoz İçin

Osmanlı Çileği Reçeli

Malzemeler:

- 1 kg Osmanlı çileği
- 1 kg toz şeker
- 2,5 su bardağı su
- Yarım tatlı kaşığı limon suyu

Servis Önerisi:

- Kızarmış ekmek, taze peynir

Hazırlanışı:

Çileklerin yeşil yapraklarını temizledikten sonra çilekleri yıkayıp süzün. Suyu ve şekeri tencereye aktarın. Şeker iyice eridikten sonra 10 dakika kaynatın. Çilekleri ilave edin. Önce yüksek ateşte 1 dakika kaynatın, daha sonra ateşi kısın. 15 dakika bu şekilde kaynatmaya devam edin. Ocaktan almadan önce limon suyunu sıkın ve hızlıca karıştırıp hemen ocaktan alın. Tencerenin kapağı açık olacak şekilde, üzerine ince bir tülbentle örtüp oda ısısında 4-5 saat dinlendirin. Daha sonra temiz büyük bir kavanoza veya küçük kavanozlara aktarın. Kapağını kapatıp buzdolabında muhafaza edin. Dilerseniz servis için kızarmış ekmek ve taze peynir ile birlikte sunum yapabilirsiniz.



1 Kavanoz İçin

Taze Vişne Reçeli

Malzemeler:

- 1 kg taze vişne
- 1,5 kg toz şeker
- 3 su bardağı su
- 1 çay kaşığı limon suyu

Servis Önerisi:

- Süzme yoğurt, yulaf kepeği, badem kırığı

Hazırlanışı:

Vişneleri yıkayıp süzün. Çekirdeklerini çıkartın. Suyu ve şekeri tencereye aktarın. Şeker iyice eridikten sonra 10 dakika kaynatın. Vişneleri suyuyla birlikte (çekirdeklerini çıkartırken suyu akacaktır, bu suyu atmayın) ilave edin. Önce yüksek ateşte 3 dakika kaynatın, daha sonra ateşi kısın. 20 dakika bu şekilde kaynatmaya devam edin. Ocaktan almadan önce limon suyunu sıkın ve hızlıca karıştırıp hemen ocaktan alın. Tencerenin kapağı açık olacak şekilde, üzerine ince bir tülbentle örtüp oda ısısında 4-5 saat dinlendirin. Daha sonra temiz büyük bir kavanoza veya küçük kavanozlara aktarın. Kapağını kapatıp buzdolabında muhafaza edin. Dilerseniz servis için süzme yoğurt, yulaf kepeği ve badem kırığı ile birlikte bir sunum hazırlayabilirsiniz.

1 Kavanoz İçin

Karadut Reçeli

Malzemeler:

- 500 gram taze karadut
- 250 gram toz şeker
- 1 su bardağı toz şeker
- Birkaç damla limon suyu

Servis Önerisi:

- Pankek veya sade bisküvi

Hazırlanışı:

Karadutları yıkayıp süzün. Suyu ve şekeri tencereye aktarın. Şeker iyice eridikten sonra 5 dakika kaynatın. Karadutları ekleyin. Önce yüksek ateşte 1-2 dakika kaynatın, daha sonra ateşi kısın. 10 dakika bu şekilde kaynatmaya devam edin. Ocaktan almadan önce limon suyunu sıkın ve hızlıca karıştırıp hemen ocaktan alın. Tencerenin kapağı açık olacak şekilde, üzerine ince bir tülbentle örtüp oda ısısında 4-5 saat dinlendirin. Daha sonra temiz kavanoza aktarın. Kapağını kapatıp buzdolabında muhafaza edin. Dilerseniz servis için pankek veya bisküvi ile birlikte sunum yapabilirsiniz.



Yapım: İnci BAK
Fotoğraflar: Hande GÖKSAN

Peynirin en tatlı haliyle çay saati

Labne, tatlı lor ve mascarpone peynirlerinin uyumuyla hazırlanan cheesecake'ler, hafif dokusuyla çay saatlerine zarif bir tatlı eşlikçisi oluyor. Klasik lezzetleri sevenler için hem tanıdık hem de ferahlatıcı bir seçenek... Misafirlere sunmak ya da kendinizi tatlı bir mola ile ödüllendirmek için harika bir alternatif!



4 - 8 Kişilik

Çikolatalı Cheesecake

Malzemeler:

Tabanı İçin:

- 1 paket burçak bisküvi
- 1 paket pötibör bisküvi
- 50 gram tereyağı
- 2 çorba kaşığı portakal suyu

Peynirli Karışım İçin:

- 1 çay bardağı toz şeker
- 3 adet yumurta
- 400 gram tatlı lor (tercihen tuzsuz ve günlük)
- 100 gram labne peyniri (suyu iyice süzülmüş)
- 50 gram krem peynir (çok tuzlu olmasın)
- 1 çorba kaşığı nişasta
- 2 çorba kaşığı kakao

Üzeri İçin:

- Çikolata parçaları

Hazırlanışı:

Tabanı için tereyağını eritip ılıtın. Mutfak robotuna bisküvileri aktarın. Üzerine tereyağını ve portakal suyunu dökün. Püre haline gelene dek ezin. Karışımı yuvarlak kelepçeli kalıba elinizle bastırarak yayın. Kalıbı buzluğa aktarın, 15 dakika kadar bekletin. Peynirli karışım için yumurtaları şekerle birlikte iyice çırpın. Peynirleri, kakaoyu ve nişastayı ekleyin. Orta devirde birkaç dakika çırpın. Karışımı kelepçeli kalıbın içine dökün. Üzerine çikolata parçalarını (tercihen ince ve yuvarlak) hafifçe batırın. Önceden ısıtılmış 160 dereceye ayarlı fırında pişirin. Fırının kapağını açmadan fırının içinde soğumaya bırakın. Soğuyunca buzdolabına aktarın. Birkaç saat dinlendirdikten sonra dilimleyip servis yapın.



Orman Meyveli ve Soslu Cheesecake

8 Dilim İçin

Malzemeler:

- 400 gram mascarpone peyniri
- 200 gram labne peyniri (tercihen tuzsuz ve suyu iyice süzülmüş)
- 1 çay bardağı toz şeker
- 1 çorba kaşığı un (tepeleme)
- 3 paket kepekli bisküvi
- 100 gram tereyağı
- 200 ml. süt kreması
- 1 adet yumurta
- 2 adet yumurta akı

Üzeri İçin:

- 1 küçük kase çilek
- 1 çay bardağı su
- 1 çorba kaşığı toz şeker
- 1 çorba kaşığı nişasta
- 1 büyük kase orman meyvesi karışımı (frambuaz, ahududu)
- 1 çorba kaşığı pudra şeker

Hazırlanışı:

Şekerin 1 çorba kaşığı kadarını ayırın. Kalan şekeri, peynirleri, unu ve 1 yumurtayı mikserle çırpın. Önceden çırpmış olduğunuz kremayı, ekleyin. Tekrar çırpın. Ayrı bir kapta yumurta akı ve önceden ayırdığınız şekeri kar halini alana kadar mikserle çırpın. Peynirli karışıma ekleyin. Spatula ile alttan üste doğru havalandırarak malzemeyi birbirine yedirin. Bisküvili tabanı için tereyağını eritip ılıtın. Bisküvileri ve tereyağını robotta püre haline getirin. Bisküvili karışımı yuvarlak kelepçeli kalıba kaşıkla iyice bastırarak yayın. Üzerine peynirli karışımı dökün. Önceden ısıtılmış 150 dereceye ayarlı fırında üzeri iyice sertleşinceye kadar pişirin. Üzeri için; Çileği su ile birlikte püre haline getirin. Tencereye alın. Nişastayı ve şekeri ekleyin. Orta ateşte muhallebi kıvamına gelene dek pişirin. Cheesecake pişince fırının kapağını açmadan fırının içinde soğumaya bırakın. Soğuyunca buzdolabına aktarın. En az 3 saat dinlendirin. Daha sonra sosunu dökün, taze orman meyveleri ile süsleyin. İsteğe göre taze meyvelerin üzerine pudra şeker serpin. Dilimleyip servis yapın.



Portakal Pelteli Cheesecake

4 Kup İçin

Malzemeler:

Pelte İçin:

- 2 su bardağı portakal suyu
- 3 su bardağı su
- 1 kahve fincanı nişasta
- 1 çay bardağı toz şeker
- 1 paket vanilya

Portakallı Bisküvi İçin:

- 175 gram un, elenmiş
- 75 gram nişasta
- 1 paket kabartma tozu
- 1 adet yumurta
- 1 adet portakalın suyu ve rendelenmiş kabuğu
- 100 gram margarin, oda ısısında yumuşamış
- 4 çorba kaşığı toz şeker
- 50 gram çikolata, rendelenmiş

Peynirli Karışım İçin:

- 200 gram labne peyniri
- 100 gram krema
- 1 çorba kaşığı pudra şekeri
- 1 çorba kaşığı badem içi
- 2 adet büyük boy acıbadem kurabiyesi

Hazırlanışı:

Bisküvi için; Tüm malzemeyi bir kapta yoğurun. Üzerini bir bezle örtüp yarım saat dinlendirin. Un serpilmiş tezgahın üzerinde merdane ile açın. İstediğiniz kalıplarla kesin. Yağlı kağıda dizin. 200 dereceye ayarlı fırında 15-20 dakika pişirin. Pelte için; Vanilya dışındaki tüm malzemeyi tencerede karıştırın. Orta ateşte, muhallebi kıvamına gelene dek pişirin. Ocaktan almadan birkaç dakika önce vanilyayı ekleyin. Tekrar karıştırıp ocaktan alın. Karışımı arada bir mikserle çırparak soğutun. Soğuyunca servis bardaklarına paylaştırın.
Üzeri için; Badem içi ve kurabiyesi dışındaki tüm malzemeyi mikserle çırpın. Karışımı peltelerin üzerine paylaştırın. En son badem içi ile acıbadem kurabiyesini ufalayın, tatlının üzerine serpin. Buzdolabında soğutup servis yapın.

Vişneli Cheesecake

8 Kişilik

Malzemeler:

Bisküvili Karışım İçin:

- 2 paket pötibör bisküvi
- 1 paket burçak bisküvi
- 1 adet acıbadem bisküvi
- 1 çorba kaşığı kakao
- 50 gram tereyağı
- 1 kahve fincanı vişne suyu
- 1 çorba kaşığı ince çekilmiş ceviz içi

Peynirli Karışım İçin:

- 3 adet büyük boy yumurta
- 5 çorba kaşığı toz şeker
- 2 paket labne peyniri
- 100 gram tatlı lor peyniri
- 100 ml. krema
- 1 çorba kaşığı nişasta (tepeleme)
- 1 kase dondurulmuş vişne

Hazırlanışı:

Dondurulmuş vişneleri süzgece alın ve suyunun iyice süzülmesini sağlayın. Bisküvili karışım için; Tereyağını eritin. Bisküvileri mutfak robotuna aktarın. Ilınmış tereyağını, vişne suyunu, kakaoyu ve ceviz içini ekleyin. Hamur haline gelene dek karıştırın. Karışımı, kelepçeli kek kalıbının tabanını ve iç kenarlarını kaplayacak şekilde, hamuru elinizle bastırarak yayın. Buzlukta 10 dakika bekletin.
Peynirli karışımı için; Yumurtalarla şekeri köpük köpük olana dek iyice çırpın. Peynirleri, nişastayı ve kremayı da ekleyin. Birkaç dakika daha çırpın. Karışımı buzlukta beklettiğiniz bisküvili kalıbın içine dökün. Dondurulmuş vişneleri de tek tek hamurun üzerine hafifçe batırın. Önceden ısıtılmış 160 dereceye ayarlı fırında, üzeri hafif kabuk bağlayana dek yaklaşık 1 saat boyunca pişirin. Fırından alın, oda ısısında soğuyunca buzdolabına aktarın. Dilimleyip servis yapın.



Yabanmersinli Kek

8 Kişilik

Malzemeler:

- 4 adet yumurta
- 1,5 su bardağı toz şeker
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay bardağı su
- 200 gram labne peyniri, çırpılmış
- 1 kase yaban mersini
- 50 gram tereyağı, oda ısısında yumuşamış
- 1 paket kabartma tozu
- 1 su bardağı pirinç unu
- 1 su bardağı un
- 3 çorba kaşığı kakao

Hazırlanışı:

Yumurtaları şekerle birlikte iyice çırpın. Sıvı yağı ve suyu ekleyin. Birkaç dakika daha çırpın. Labneyi de ilave edin.
Ayrı bir kasede unu, pirinç ununu, kakaoyu ve kabartma tozunu harmanlayın. Bu karışımı yumurtalı karışıma ekleyin. Spatula ile alttan üste doğru havalandırarak karıştırın. En son yaban mersinini ilave edin. Kek harcını yağlanmış küçük kek kalıplarına paylaştırın. 170 dereceye ayarlı fırında, 20-25 dakika pişirin.





Faik ÇİFTCİOĞLU

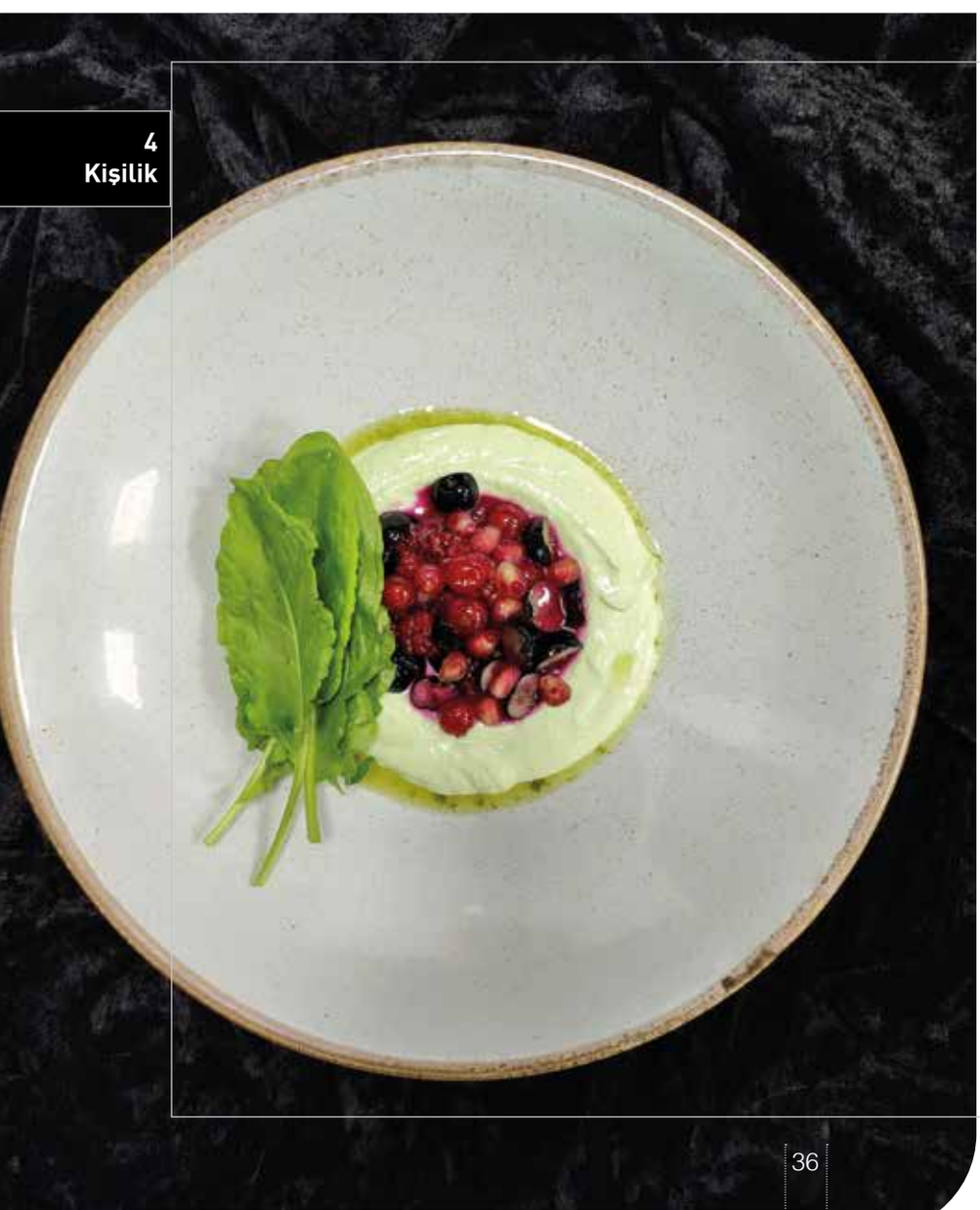
IC Hotels Green Palace & Villas
Executive Chef

Konuk ŞEF

FAİK ÇİFTCİOĞLU İLE AKDENİZ ESİNTİLERİ

Antalya'nın zengin doğasından, tarihinden ve mutfak kültüründen ilham alan özel bir gastronomi deneyimine davetlisiniz. Konuk Şef Faik Çiftcioğlu, yöresel Akdeniz mutfağını modern tekniklerle harmanlayarak, Antalya'nın coğrafi işaretli ürünlerini ön plana çıkaran eşsiz bir menü hazırladı. Bu özel seçkide, Toroslar'ın eteklerinden gelen taptaze otlar, Finike'nin mis kokulu portakalı, Serik'in narı, Korkuteli'nin siyah inciri ve Elmalı'nın Müren üzümü lezzet dolu tabaklarla buluşuyor.

Kimdir?
Antalya Korkuteli doğumlu Faik Çiftcioğlu, Selçuk Üniversitesi Turizm - Otel İşletmeciliği mezunu olup hem akademik hem alaylı bir kariyere sahip. 2012'de şefliğe başlayan Çiftcioğlu, 2013'te Merit Otelleri'nde "Yılın Yöneticisi" seçildi ve 5 otelin yiyecek-içecek koordinatörlüğünü üstlendi. KKTC'de Chaine Des Rotisseurs galasını resmi olarak düzenleyen ilk şef unvanına sahip olan Çiftcioğlu, 2015-2021 yılları arasında TUI Grubu'nda "En İyi Mutfak Uygulamaları" ödülünü kazandı. Üç yıl üniversitelerde gastronomi dersleri veren deneyimli şef, moleküler reçeteler geliştirmesine karşın Anadolu mutfağına yöneldi. Şu anda özgün tariflerini içeren bir kitap hazırlığında olan Çiftcioğlu, 2023'ten beri IC Hotels Green Palace & Villas'ta Executive Chef olarak görev yapıyor.



4 Kişilik

Orman Meyveli ve Narlı Taze Kuzu Kulağı Yoğurtlusu

Malzemeler:

- 300 gram süzme yoğurt
- 80 gram yaban mersini
- 70 gram ahududu
- 50 gram nar tanesi
- 50 gram altınçilek
- 20 ml kara dut suyu
- 1 bağ kuzu kulağı
- 15 ml zeytinyağı

Hazırlanışı:

Taze kuzu kulağı, az tuz ve zeytinyağı ile sos kıvamında karıştırıcıda çekin. Sos kıvamındaki karışımı süzme yoğurtla karıştırın. Karadut suyunu sos kıvamına gelene kadar tavada çektirin ve soğumaya bırakın. Ardından bütün meyveleri eşit şekilde doğrayıp sosa karıştırın. Görseldeki gibi önceden ayırılmış 4-5 yaprak kuzukulağını, dekor ve sunum için kullanın.



Bahtılı Bal Kabağı Dolması, Kızarmış Kabak Çiçeği

4 Kişilik

Malzemeler:

- 600 gram bal kabağı
- 100 gram pirinç
- 30 gram kuş üzümü
- 30 gram güneriçi
- 10 gram tarçın
- 10 gram yenibahar
- 5 gram tuz
- 30 gram taze nane
- 30 gram maydanoz
- 40 gram domates sosu

Tempura Sos Kızartma İçin:

- 80 gram tempura unu
- 70 ml su
- 2 adet taze kabak çiçeği
- 500 ml kızartma yağı

Hazırlanışı:

Bal kabağı ve maydanoz harici malzemelerle iç pilavı hazırlayın ve pirinçler yarı pişmişken soğumaya bırakın. Bal kabakların minik kapsül veya istediğimiz bir formda şekil verin. Hazırlandığınız içi bu kapsüllere doldurup 185 derecede 20-25 dakika pişirin. Tempura malzemelerini karıştırıp kıvam alınca kabak çiçeklerini dilimleyip sosa daldırarak yağda kızartın. Domates sosu, pişmiş dolmaları, kızarmış kabak çiçeklerini, yeşil nohut filizi ile dekorlayıp sunumu hazırlayın.



Kırmızı Havuçlu ve Fırınlanmış Çeri Domatesli Yeşil Kırma Salata, Şalgam Suyu ve Zeytinyağı Soslu

4 Kişilik

Malzemeler:

- 8 adet mini kırmızı havuç
- 1 adet iceberg, orta boy
- 2 bağ roka
- 1 bağ reyhan
- 40 adet çeri domates
- 1 adet lolorosso marul, orta boy

Sosu İçin:

- 100 gram zeytinyağı
- 70 gram şalgam suyu
- 30 gram üzüm sirkesi

Hazırlanışı:

Çeri domatesleri 4 dilim yapıp, az tuz ile 120 derecede 30 dakika yüzeyleri kuruyacak kadar pişirin. Yeşillikleri kırma salata yapıp küçük parçalar haline getirin. Sos malzemelerini karıştırıp çırpma teli yardımı ile sos haline getirin. Kırmızı havuçları soyup birgün önceden şalgam suyunda bekletin. Bütün malzemeleri bir araya getirerek görseldeki şekilde kombinleyin.

Antalya Civeli ve Çörek Otlu Yufkada Levrek

4 Kişilik

Malzemeler:

- 130 gram pilavlık bulgur
- 120 gram domates
- 20 gram domates salça
- 1 adet kuru soğan
- 1 bağ taze nane
- 1 bağ fesleğen
- 70 gram yeşil biber
- 10 gram kuru nane
- 10 gram kır toz biber
- 5 gram kök nohut filizi
- 400 gram levrek fileto
- 1 adet yufka
- 10 gram çörek otu
- 2 diş sarımsak
- 30 ml zeytinyağı

Hazırlanışı:
Soğanı, biberi, sarımsağı ve domatesleri sos yapacak incelikte doğrayın ve küçük bir tencerede iyice kavrulunca bulguru ilave edip kısık ateşte pişinceye kadar kapağını kapatın ve taze kuru baharatları ekleyip kapağını tekrar kapatıp dinlemeye bırakın. Levrekleri dilimleyip baharatlandırarak yufkaya sarın, dışına çörek otu atarak 180 derecede 13-15 dakika pişirin. Sunuma geçince görseldeki hali ile kök nohutla dekor yaparak servis hazırlayın.





Şekersiz Santa Maria Armut Tatlısı

4 Kişilik

Malzemeler:

- 4 adet Santa Maria armut
- 100 gram toz fındık
- 50 gram kırık ceviz
- 50 gram kavrulmuş badem
- 30 gram kuru üzüm
- 40 gram kuru kayısı
- 10 gram tarçın
- 100 gram müren üzümü
- 60 gram tereyağı
- 150 ml vişne suyu

Hazırlanışı:

Armut ve üzüm harici malzemeleri ince kıyım doğrayıp tereyağında soteleyin. Armutları soyup iç posa kısmını, sote malzemeleri içine doldurmak üzere boşaltın ve vişne suyunda kapağı kapalı ve dar bir tencerede yarım pişirin. Armutları ayrı bir yere alıp kalan suya, üzümlerin kabuklarını soyarak ilave edin. Son olarak armutları ilk sotelenen malzeme ile doldurup, bütün malzemeleri biraraya getirerek tam pişirin ve soğutup sunuma hazırlayın.

Prodüksiyon: İnci BAK - **Fotoğraflar:** Murat ERDOĞAN

En tazesinden vişne konservesi

Taze vişne zamanında, yani önceki yıllardaki sayılarımızda bu mayhoş meyvenin reçelini ve şurubunu yapmıştım. Bu mevsim de komposto gibi veya keklerinizin pastalarınızın içinde kullanacağınız bütün vişneleri konserve haline getirdim. Bunun için dikkat etmeniz gereken birkaç püf noktasına uyarsanız bütün bir kış taze vişne konservesi kullanabilirsiniz.

3 Kavanoz İçin (500'er ml'lik)

Malzemeler:
- 1 kilo taze vişne
- 3 litre su
- 3 su bardağı toz şeker
- Sterilize edilmiş kavanozlar

Hazırlanışı:
Vişnelerin saplarını ayıklayın, çekirdeklerini çekirdek çıkartıcısı ile vişneleri zedelemeden çıkartın. Derin bir tencereye su ve şekeri aktarın. Orta ateşte 15 dakika kaynatın. Kavanozları da sterilize edin. Kavanozların içine temizlemiş olduğunuz vişneleri, üstten üç parmak boşluk kalacak şekilde doldurun.
Kaynamakta olan şerbeti kavanozlara aktarın. Kavanozların kapağını sıkıca kapatın. Ters çevirerek muhafaza edin.



Kavanozları sterilize etmek için bilmeniz gerekenler:
Geniş bir tencerede bolca su aktarın ve kaynatın. Kaynayınca 1 çorba kaşığı kadar kaya tuzu ekleyin. 10 dakika daha kaynatın. Kaynayan suya metal bir maşa yardımıyla, yani elinizi değdirmeden, önceden iyice yıkayıp kuruladığınız kavanozları ve kapaklarını yerleştirin. Yarım saat boyunca, her tarafı suda kalacak şekilde çevirerek kaynatın. Metal maşa ile suyun içinden kavanozları ve kapaklarını alın. Temiz bir bez üzerine alıp ters çevirerek, yine el değdirmeden kurumasını sağlayın. Kavanozlar tamamen soğuyunca, iç kısımlarına el sürmeden gıdalarınızı doldurun. Sonra kapağını sıkıca kapatın.

Vişneli Kek Tarifi

10-12 Kişilik

Malzemeler:
- 5 adet yumurta
- 2 su bardağı pudra şekeri
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 çay bardağı su
- 2 çorba kaşığı kakao (tepeleme)
- 1 paket bitter çikolata
- 2 su bardağı un
- 1,5 paket kabartma tozu
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- 1 paket vanilya
- Yarım kavanoz taze vişne konservesi (2 avuç kadar)

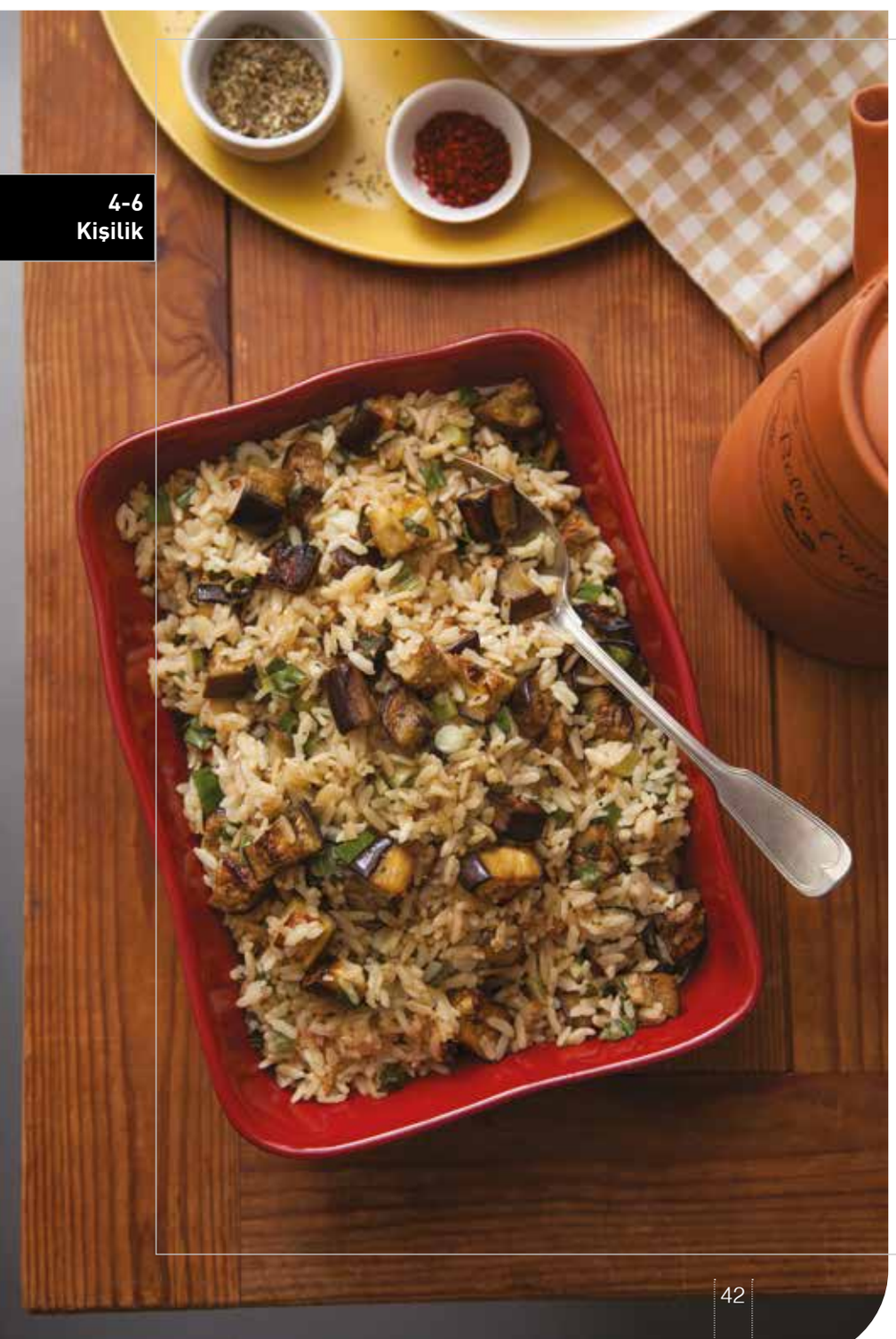
Hazırlanışı:
Çikolatayı benmari usulü eritin.
Yumurtaları ve pudra şekeri iyice çırpın. Zeytinyağı ile suyu ekleyin. 1 dakika daha çırpın. Ayrı bir yerde karbonat dışındaki kuru malzemeleri harmanlayıp yumurtalı karışımla birleştirin. Erittiğiniz çikolatayı ve limon suyunda incelttiğiniz karbonatı da karışıma ekleyin. Kek hamurunu yağlanmış dikdörtgen (25X30 gibi) kek kalıbına dökün. Suyunu süzdüğünüz vişne tanelerini de hamurun üzerlerine eşit dağılacak şekilde serpin. 170 dereceye ayarlı fırında 30-35 dakika pişirin.



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

Yaza yakışan hafif ve lezzetli bir menü

Kabak, patlıcan, taze soğan, bezelye, nohut, domates... Yaz sebzeleriyle hazırlanmış, hem hafif hem de doyurucu yemekler bu sayfalarda bir araya geliyor. Mevsimin ruhuna uygun, mutfağınızı yormayan ve sofranıza keyif katan bir yaz menüsü sizi bekliyor.



4-6 Kişilik

Közlenmiş Patlıcanlı Pilav

Malzemeler:

- 2 adet patlıcan
- 2 su bardağı süt
- 1 çay kaşığı kimyon
- 2 su bardağı pirinç
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı soğuk tereyağı (buzdolabından yeni çıkmış olmalı)
- 3 su bardağı sıcak su
- 3 dal taze soğan
- Tuz, taze çekilmiş karabiber

Hazırlanışı:

Patlıcanları alacalı soyup yarım parmak uzunluğunda ve kalınlığında kesin. Patlıcanları süt ve kimyon ilave edilmiş kabın içinde yarım saat kadar bekletin. Daha sonra süzüp yağlı kağıt üzerine yayın. Tuz serpin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 20 dakika kadar közleyin. Pirinci 1'er tatlı kaşığı tuz ve limon suyu ilave edilmiş ılık suda yarım saat bekletin. Daha sonra pirinci akan suyun altında yıkayıp süzün.

1 çorba kaşığı tereyağı ile 2 çorba kaşığı zeytinyağını tencerede ısıtın. Pirinci 5 dakika boyunca sürekli karıştırarak kavurun. Sıcak suyu ve tuzunu ekleyin. Yüksek ateşte 1-2 dakika kaynatıp ateşi kısın. Tencerenin kapağını kapatın. Pirinçler göz göz olunca pilavı ocaktan alın. Kalan 1 çorba kaşığı buzdolabından yeni çıkarmış olduğunuz tereyağını pilavın üzerine küçük küçük parçalar halinde serpin. Közlenmiş patlıcanı ve ince doğranmış taze soğanı da tereyağın üzerine serpin. Pilavı karıştırmadan tencerenin kapağını kapatın. Pilavı 10 dakika demlendirdikten sonra servis yapabilirsiniz.



Terbiyeli Nohutlu Tavuk

4 Kişilik

Malzemeler:

- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 adet büyük boy soğan
- 500 gram tavuk eti (tercihen incik eti)
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 5 diş sarımsak
- 1 avuç taze bezelye
- 5 dal taze soğan
- 3-4 dal kıyılmış dereotu
- Tuz, kimyon

Sosu İçin:

- 1 kase süzme yoğurt
- 1 çorba kaşığı sirke
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 1 adet yumurtanın sarısı

Hazırlanışı:

Tereyağı ile sıvı yağını tencerede ısıtıp çok ince kıyılmış soğanı karamelize olana dek kavurun. İri küpler halinde kesilmiş tavuk etini ekleyin. Orta ateşte, 5 dakika boyunca sürekli karıştırarak kavurun. Haşlanmış nohudu, temizlenmiş diş diş sarımsakları, taze bezelye içini ve 1 bardak sıcak suyu ekleyin. Tencerenin kapağını kapatın. Bezelyeler yumuşayıncaya kadar pişirin.

Terbiyesi için; Yumurta sarısını, süzme yoğurdu, limon suyunu, sirkeyi iyice çırpıp oda ısısında bekletin.

Kıyılmış taze soğan ile dereotunu bezelyeler yumuşayınca ekleyin. Birkaç dakika karıştırın. En son yoğurtlu karışımı dökün. Birkaç dakika sonra ocaktan alın. En son tuz ile damak tadınıza göre kimyonu serpin. Tencerenin kapağını kapatın. 5 dakika dinlendirdikten sonra servis yapın.

4
Kişilik

Nohutlu Kabak

Malzemeler:

- 1 kilo kabak
- 1 adet soğan
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 4 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 4-5 diş sarımsak
- 2 adet büyük boy domates
- Tuz

Hazırlanışı:

Kabakları yıkayıp süzdükten sonra kabuklarını yarım parmaktan biraz daha kalınca doğrayın. Kabuğunu soyduğunuz domatesleri zar şeklinde doğrayın. 3 çorba kaşığı zeytinyağını tencerede ısıtıp kıyılmış soğanı şekerle birlikte kavurun. Kabakları, diş diş sarımsakları, rendelenmiş domatesi ve haşlanmış nohutları ekleyin. Tuzunu serpin. Önce yüksek ateşte birkaç dakika kaynatın, daha sonra ateşi kısın. 20 dakika pişirin. Ocaktan alın, 1 çorba kaşığı daha zeytinyağından üzerine dökün.





Revani

6 Kişilik

Malzemeler:

- 5 adet yumurta
- 250 gram irmik
- 200 gram margarin
- 500 gram toz şeker
- 500 ml su
- 1 adet limonun suyu
- 1 çorba kaşığı pudra şekeri
- 1 adet portakalın rendelenmiş kabuğu
- 1 adet portakalın suyu

Üzeri İçin:

- Hindistancevizi, Antepfıstığı içi, fındık içi

Hazırlanışı:

Şekeri ve suyu tencereye aktarın. 10 dakika kaynatın. Limon suyu ve portakal suyunu ekleyip ocaktan alın. Soğumaya bırakın. Oda ısısında yumuşamış margarini, irmiği ve pudra şekerini mutfak robotunda çırpın. Teker teker yumurta sarılarını ekleyin. Karışımı birbirine yedirmeye devam edin. Ayrı bir cam kasede yumurta aklarını bir tutam tuzla köpük köpük olana dek çırpın. Bu karışımı ve rendelenmiş portakal kabuğunu irmikli karışıma ekleyin ve spatula ile alttan üste doğru havalandırarak karışımı birleştirin. Hamuru yağlanmış fırın kabına dökün. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında, fırının kapağını hiç açmadan 35-40 dakika pişirin. Fırından alın, soğuk şerbeti üzerine dökün. İsteğe göre üzerini rendelenmiş Hindistancevizi, Antepfıstığı içi ve fındık içi ile süsleyin. Şerbet iyice çekince buzdolabına aktarın. 1 saat kadar dinlendirin. Dilimleyip soğuk soğuk servis yapın.



ADEL ALİ ABD EL HAMED

Park Regency Sharm El Sheikh
Executive Sous Chef

Konuk ŞEF

Kimdir?

Mısır'ın Mansoura kentinde doğan Adel Ali Abd El Hamed, mutfak sanatlarına olan tutkusunu yıllara yayılan deneyimiyle birleştirmiş usta bir şef. Turizm ve Otelcilik Enstitüsü mezunu olan Abd El Hamed, 25 yılı aşkın süredir turizm ve profesyonel mutfak alanlarında çalışıyor. Kariyeri boyunca birçok seçkin otel ve restoranda görev aldı, doğu ve batı mutfaklarını ustalıkla harmanlayarak özgün tatlar sunuyor. Çocukluk yıllarından gelen yemek yapma sevgisi, disiplin ve sürekli gelişme arzusu ile destekleniyor. Park Regency Sharm El Sheikh'in Akdeniz konseptli a la carte restoranı Cascades Restaurant & Bar'ın Executive Sous Chef'i olarak çalışmalarını sürdüren genç şefin hedefi, sadece lezzetli yemekler sunmak değil; kurumun itibarını yükselten ve misafirlerin aklında kalan hizmetlere de imza atmak!

4 Kişilik

Hawawshi



Malzemeler:

İç Harcı İçin:

- 500 gram dana kıyma (orta yağlı)
- 2 adet büyük boy soğan
- 1 adet yeşil biber (isteğe bağlı, acı severseniz kırmızı biber de ekleyebilirsiniz)
- 2-3 diş sarımsak
- Yarım demet taze maydanoz
- 1 yemek kaşığı domates salçası (isteğe bağlı)
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı karabiber
- Yarım çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)
- Tuz (damak zevkinize göre)
- Bir miktar zeytinyağı

Ekmeği İçin:

- 4-6 adet pide veya lavaş ekmeği (hazır kullanabilirsiniz, veya evde kendiniz de yapabilirsiniz)

Üzeri İçin:

- Bir miktar zeytinyağı veya eritilmiş tereyağı

İç Harcın Hazırlanışı:

Soğanları ve yeşil biberi ince ince doğrayın veya rondodan geçirin. Sarımsakları ezin. Geniş bir karıştırma kabına kıymayı alın. Üzerine doğradığınız soğan, biber, ezilmiş sarımsak ve ince kıyılmış maydanozu ekleyin. Domates salçasını, kimyonu, karabiberi, pul biberi ve tuzu ilave edin. Tüm malzemeleri iyice yoğurun. Yaklaşık 5-7 dakika yoğurarak kıymayı baharatlarla ve sebzelerle özdeşleştirin. Harcın kıvamı macun gibi olmalı.
Pide veya lavaş ekmekleri ortadan ikiye ayırın. (eğer yuvarlak pide kullanıyorsanız) Hazırladığınız kıymalı harcı ekmeklerin içine eşit miktarda yayın. Ekmeklerin kenarlarına kadar harcı güzelce bastırarak yerleştirin. Çok kalın olmamasına dikkat edin, yoksa içi iyi pişmeyebilir.
Fırını 200°C'ye (400°F) ısıtın. Tepsiye yağlı kağıt serin. Hawawshi'lerin üzerini hafifçe zeytinyağı veya eritilmiş tereyağı ile yağlayın. Bu, ekmeğin çıtır çıtır olmasını sağlayacak. Hazırladığınız hawawshi'leri tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 20-30 dakika pişirin. Ekmeğin üzeri kızarana ve iç harcın tamamen piştiğinden emin olana kadar kontrollü bir şekilde pişirmeye devam edin. Etin piştiğini anlamak için bir tanesini kesip kontrol edebilirsiniz.
Fırından çıkan sıcak hawawshi'leri dilimleyerek servis yapın. Yanında turşu, cacık veya tahinli sos ile harika gider.

İpuçları:

Ekmeğin Seçimi: Ev yapımı pide veya Mısır'a özgü aish baladi (balon ekmek) kullanırsanız daha otantik bir lezzet elde edersiniz. Hazır lavaş veya yufka da pratik bir alternatif olabilir.

Baharatlar: Mısır mutfağında kimyon çok yaygın kullanılır. Kekik, kişniş veya yeni bahar gibi baharatları da damak zevkinize göre ekleyebilirsiniz.

Yağ Miktarı: Kıyma çok yağsız ise iç harca bir miktar sıvı yağ ekleyebilirsiniz, bu harcın daha lezzetli ve sulu kalmasını sağlar.



Etli Fatta

4 Kişilik

Malzemeler:

Et ve Et Suyu İçin:

- 500 gram dana veya kuzu kuşbaşı et
- 1 adet orta boy soğan (bütün veya ikiye bölünmüş)
- 2-3 adet defne yaprağı
- 4-5 adet yeşil kakule (hafifçe ezilmiş)
- Birkaç adet tane karabiber
- Tuz (tadına göre)
- Yeterince sıcak su (eti haşlamak için)
- İsteğe bağlı olarak bir tutam damla sakızı (sakız macunu da denir)

Pirinç İçin:

- 1,5 su bardağı pirinç (Mısır pirinci veya kısa taneli pirinç tercih edilir)
- 2 yemek kaşığı tereyağı veya sıvı yağ
- 3 su bardağı et suyu (etin haşlandığı sudan)
- Tuz (tadına göre)

Kıtır Ekmek İçin:

- 2-3 adet pide veya lavaş ekmeği
- 1-2 yemek kaşığı tereyağı veya zeytinyağı
- İsteğe bağlı olarak bir miktar sarımsaklı sirkeli sos (ekmekleri ıslatmak için)

Sarımsaklı Sirkeli Domates Sosu İçin (Tasha veya Taqleya):

- 4-5 diş sarımsak (ezilmiş)
- 2 yemek kaşığı tereyağı veya sıvı yağ
- 1/4 su bardağı beyaz sirke
- 1,5 - 2 su bardağı domates sosu (rendelenmiş domates veya konserve domates püresi)
- 1 çay kaşığı kimyon
- Tuz ve karabiber (tadına göre)
- Yarım su bardağı et suyu

Hazırlanışı:

Geniş bir tencerede tereyağını eritin. Damla sakızı kullanıyorsanız, eriyene kadar tereyağında kavurun. Kuşbaşı doğradığınız etleri ekleyip her tarafı mühürlenene kadar yüksek ateşte kavurun. Soğan, defne yaprağı, kakule ve tane karabiberi ekleyin. Birkaç dakika daha kavurun. Üzerini geçecek kadar sıcak su ekleyin. Kaynamaya başlayınca yüzeyde oluşan köpükleri bir kevgirle temizleyin.

Tuz ekleyin, ateşi kısın ve tencerenin kapağını hafif aralık bırakarak etler iyice yumuşayana kadar, yaklaşık 1-1.5 saat pişirin. (düdüklü tencerede daha kısa sürede pişer) Et piştikten sonra etleri sudan alın ve suyunu süzerek kenara ayırın. Bu et suyu fatta için çok önemli.

Pirinçleri yıkayıp süzün. Bir tencerede tereyağını eritin. Pirinçleri ekleyip 2-3 dakika kavurun. 3 su bardağı et suyunu ve tuzu ekleyin. Kaynamaya başlayınca ateşi kısın, kapağını kapatın ve suyunu çekip yumuşayana kadar yaklaşık 15-20 dakika pişirin. Pişen pirinci ocaktan alın ve dinlenmeye bırakın.

Pideleri veya lavaşları küçük kareler halinde kesin. Tavada tereyağını veya zeytinyağını eritin. Ekmek parçalarını ekleyip altın rengi alana ve kıtırlaşana kadar kavurun veya fırında kızartın. Hazırladığınız kıtır ekmekleri servis tabağının dibine yayın. İsteğe bağlı olarak, bu ekmeklerin üzerine biraz et suyu ve/veya sarımsaklı sirkeli sos gezdirebilirsiniz.

Bir tavada tereyağını eritin. Ezilmiş sarımsakları ekleyip kokusu çıkana ve hafifçe rengi dönene kadar kavurun. (yaklaşık 30 saniye - 1 dakika) Sirkeyi ekleyin ve 3-4 dakika kadar kaynatın. Domates sosu, kimyon, tuz ve karabiberi ekleyin. Yarım su bardağı et suyunu da ekleyip sos kıvam alana kadar orta ateşte 10-15 dakika pişirin.

Servis tabağının dibine hazırladığınız kıtır ekmekleri yerleştirin. Üzerine pişmiş pirincin yarısını yayın. Haşladığınız etleri pirincin üzerine dizin. Kalan pirinci etlerin üzerine tekrar yayın. Hazırladığınız sarımsaklı sirkeli domates sosunu fatta'nın üzerine gezdirin. İsteğe bağlı olarak, bir miktar daha et suyu da gezdirebilirsiniz. Hemen sıcak servis yapın.

Aklınızda bulunsun:

Mısır'da fatta genellikle sığır etiyle yapılır, ancak kuzu etiyle de harika olur. Bazı tariflerde, pirinç ve ekmek katmanları arasına veya üzerine biraz yoğurtlu sarımsaklı sos da eklenebilir. Bu, daha zengin bir tat katacaktır. Servis ederken üzerine taze doğranmış maydanoz serpebilirsiniz.

4
Kişilik

Peynirli Sambusa

Mısır'da genellikle peynir, kıyma veya sebze harcıyla yapılan sambusalar, özel günlerde veya atıştırmalık olarak sıkça tüketiliyor. Peynirli olanı ise en popüler çeşitlerden biri.

Malzemeler:

Hamur İçin:

- 4 su bardağı un
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı şeker
- 1/2 su bardağı sıvı yağ (kanola veya ayçiçek yağı)
- 1.25 su bardağı ılık su

İç Harcı İçin:

- 2 su bardağı rendelenmiş mozzarella peyniri
- 400 gram ufalanmış beyaz peynir (tercihen tuzlu peynir veya az tuzlu lor peyniri de kullanılabilir)
- 1/2 su bardağı taze doğranmış maydanoz
- 1 yemek kaşığı çörek otu
- İsteğe bağlı olarak bir tutam nane veya dereotu da eklenebilir.

Kızartmak İçin:

- Bol miktarda ayçiçek yağı veya bitkisel yağ

Hamurun Hazırlanışı:
Geniş bir kaseye elenmiş unu, tuzu ve şekeri ekleyin, karıştırın. Ortasını havuz gibi açıp sıvı yağı ve ılık suyu ilave edin. Malzemeler birleşene kadar karıştırın, ardından pürüzsüz ve elastik bir hamur elde edene kadar yaklaşık 5-6 dakika yoğurun. Ayaklı mikser kullanıyorsanız 2 dakika yeterli olacaktır. Hamuru nemli bir bezle veya streç filmle kapatıp oda sıcaklığında en az 30 dakika (tercihen 1 saat) dinlendirin. Bu, hamurun daha kolay açılmasını sağlayacaktır.

İç Harcın Hazırlanışı:
Geniş bir kapta rendelenmiş mozzarella peyniri, ufalanmış beyaz peynir, doğranmış maydanozu ve çörek otunu iyice karıştırın. Peynirlerin tuzluluk oranına göre ekstra tuz eklemenize gerek kalmayabilir, tadına bakarak ayarlayabilirsiniz.

Sambusaların Şekillendirilmesi:
Dinlenmiş hamuru ikiye bölün. Her bir parçayı hafifçe unlanmış tezgahta merdane yardımıyla yaklaşık 3 mm kalınlığında büyük bir daire şeklinde açın. Kurabiye kalıbı veya yuvarlak bir bardak yardımıyla hamurdan daireler kesin. Kalan hamur parçalarını bir araya getirip tekrar yoğurun, dinlendirin ve tekrar açıp daireler kesin. Her bir dairenin ortasına birer yemek kaşığı kadar iç harçtan koyun. Hamurun kenarlarını hafifçe su ile ıslatın (bu, kapanmayı kolaylaştırır). Hamuru ikiye katlayarak yarım ay şeklinde kapatın ve kenarlarını parmaklarınızla veya çatal yardımıyla iyice bastırarak yapıştırın. Harcın dışarı çıkmaması için iyi mühürlediğinizden emin olun.

Kızartma:
Derin bir tencereye bol miktarda ayçiçek yağını alın ve orta ateşte ısıtın. Yağın 150-160°C civarına gelmesi idealdir. Yağ ısındığında, sambusaları tencereye azar azar, birbirine değmeyecek şekilde yerleştirin. Çok fazla sambusa koymak yağın ısısını düşürebilir ve hamurların yağ çekmesine neden olabilir. Her iki tarafı da altın rengi olana kadar kızartın. (yaklaşık 2-3 dakika) Kızaran sambusaları kevgirle çıkararak fazla yağını emmesi için kağıt havlu serilmiş bir tabağa alın.

Servis Önerisi:
Peynirli sambusaları sıcak olarak, yanında acı sos veya yoğurtlu bir dip sos ile servis edebilirsiniz. Misafirlerinize ikram edebileceğiniz veya öğün aralarında atıştırmalık olarak tüketebileceğiniz harika bir lezzettir.



4
Kişilik

Humus

Malzemeler:

- 400 gram haşlanmış nohut (konserve de kullanabilirsiniz)
- 4-5 yemek kaşığı tahin (kaliteli ve çifte kavrulmuş tahin tercih edin)
- 1 limonun suyu (yaklaşık 4-5 yemek kaşığı, taze sıkılmış olmalı)
- 2-3 diş sarımsak (ezilmiş veya rendelenmiş)
- Yarım çay kaşığı kimyon
- Tuz (damak zevkinize göre ayarlayın)
- 4-5 yemek kaşığı zeytinyağı (kaliteli sızma zeytinyağı)
- İsteğe bağlı olarak 2-3 adet buz küpü (daha pürüzsüz kıvam için)

Servis İçin:

- Zeytinyağı, pul biber, kimyon, kıyılmış maydanoz veya nane, haşlanmış nohut taneleri

Hazırlanışı:

Eğer kuru nohut kullanacaksanız, bir gece önceden bol suda ıslatın. Ertesi gün suyunu süzüp taze suyla ve isteğe bağlı olarak çok az karbonatla (sindirimi kolaylaştırır ve daha hızlı pişmesini sağlar) iyice yumuşayana kadar haşlayın. Düdüklü tencerede yaklaşık 45 dakika, normal tencerede 1.5-2 saat sürebilir. Konserve nohut kullanıyorsanız, suyunu süzün ve bol suyla yıkayın. Daha pürüzsüz bir kıvam için nohutların kabuklarını tek tek soymanız önerilir, bu biraz zahmetli olsa da fark oluşturacaktır.

Püf Noktası:

Sarımsakların keskin tadını hafifletmek ve daha aromatik olmasını sağlamak için fırında kabuklu olarak yumuşayana kadar pişirebilirsiniz (200°C fırında 30-40 dakika). Veya direkt ezilmiş olarak kullanabilirsiniz.
Haşlanmış ve kabukları soyulmuş nohutları bir mutfak robotuna veya blendere alın. Üzerine tahin, taze sıkılmış limon suyu, ezilmiş sarımsak, kimyon ve tuz ekleyin. Tüm malzemeleri pürüzsüz bir kıvam alana kadar blenderden geçirin. Bu aşamada humusun kıvamını ayarlamak için haşladığınız nohutun suyundan azar azar ekleyebilirsiniz. Ayrıca, daha kremamsı ve açık renkli bir humus için 2-3 adet buz küpü ekleyip karıştırmaya devam edin. Blenderi birkaç dakika çalıştırıp durdurun, kenarlara yapışan malzemeleri spatula ile ortaya doğru sıyırın ve tekrar çalıştırın. Bu işlemi humus istediğiniz pürüzsüzlüğe ulaşana kadar tekrarlayın. (yaklaşık 4-5 dakika)
Hazırladığınız humusu servis tabağına alın. Kaşıkla üzerinde hafif dalgalar oluşturarak ortasına çukur açın. Açtığınız çukura bolca zeytinyağı gezdirin. Üzerine pul biber, biraz daha kimyon serpebilir, kıyılmış maydanoz veya nane ile süsleyebilirsiniz. Birkaç bütün haşlanmış nohut tanesiyle de süslemek çok hoş duracaktır.

Nohutun Pişmesi: Humusun en önemli sırrı, nohutların çok iyi pişmiş ve yumuşacık olmasıdır. Ne kadar iyi pişerse, humusun kıvamı o kadar pürüzsüz olur.



Kabukları Ayıklama: İpeksi bir kıvam için haşlanmış nohutların kabuklarını ayıklamak önemlidir. Bu adım, humusun daha kremsi olmasını sağlar.

Tahin Kalitesi: Humusun lezzetini belirleyen en önemli malzemelerden biri tahindir. Kaliteli, akışkan ve çifte kavrulmuş bir tahin kullanmaya özen gösterin. Tahini kullanmadan önce yağının homojen dağıldığından emin olmak için iyice karıştırın.

Limon Suyu: Taze sıkılmış limon suyu kullanın. Limon, hem lezzeti dengeleyecek hem de humusa parlaklık verecektir.

Buz Küpleri: Humus yaparken blenderden geçirirken birkaç buz küpü eklemek, humusun hem daha açık renkli hem de daha pürüzsüz ve kabarık olmasını sağlar.

Kıvam Ayarı: Humusu blenderden geçirirken çok katı olursa, azar azar nohut haşlama suyu veya soğuk su ekleyerek istediğiniz kıvama getirebilirsiniz.

Dinlendirme: Hazırladığınız humusu buzdolabında yarım saat kadar dinlendirmek, lezzetlerin daha iyi bütünleşmesini sağlar. Humusu sıcak pide, lavaş veya sebzelerle servis edebilirsiniz.



Roz bil Laban

4 Kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı kısa taneli pirinç (kaliteli, nişastalı pirinç tercih edilir)
- 2 su bardağı su
- 1 litre tam yağlı süt
- 1 - 1.5 su bardağı toz şeker (damak zevkinize göre ayarlayabilirsiniz)
- 2-3 yemek kaşığı mısır nişastası (daha yoğun kıvam için)
- Yarım çay bardağı süt (nişastayı eritmek için)
- 1 çay kaşığı vanilya özütü veya 1 paket vanilya

Yarım çay kaşığı gül suyu (isteğe bağlı, Mısır sütlacına özgü bir aroma)

Üzeri İçin:

- Tarçın, dövülmüş Antep fıstığı, Hindistan cevizi rendesi veya kuru üzüm

Hazırlanışı:

Pirinçleri iyice yıkayın ve süzün. Bir tencereye alın ve üzerine 2 su bardağı suyu ekleyin. Orta ateşte pirinçler suyu tamamen çekip yumuşayana kadar haşlayın. Pirinçlerin lapa gibi olması önemli. Haşlanan pirinçlerin üzerine 1 litre sütü ekleyin. Karıştırarak kısık ateşte pirinçler iyice yumuşayana ve sütlaç kıvam almaya başlayana kadar pişirin. Ara sıra karıştırmayı unutmayın ki dibi tutmasın. Bu aşamada pirinçlerin süte aromasını vermesi ve kremsi bir yapı oluşturması sağlanır.

Sütlaç kıvam almaya başlayınca toz şekeri ekleyin ve karıştırarak şekerin erimesini sağlayın. Başka bir kasede mısır nişastasını yarım çay bardağı soğuk süt ile iyice ezin, topak kalmasın. Bu nişastalı karışımı yavaşça ve sürekli karıştırarak sütlacın içine ekleyin. Sütlaç istediğiniz kıvama gelene kadar karıştırarak 5-10 dakika daha pişirin. Çok yoğunlaşmamasına dikkat edin, soğudukça daha da katılaşacaktır.

Ocaktan almaya yakın vanilya özütünü veya vanilyayı ve isteğe bağlı olarak gül suyunu ekleyip karıştırın. Hazırladığınız sütlacı ısıya dayanıklı kaselere veya küçük servis kaplarına paylaştırın.

Kaselerdeki sütlaçları oda sıcaklığına gelene kadar bekletin. Ardından buzdolabına kaldırarak en az 2-3 saat iyice soğumasını sağlayın. Soğuduktan sonra üzerine tarçın serpip, dövülmüş Antep fıstığı, Hindistan cevizi veya kuru üzüm ile süsleyerek servis yapın.

Aklınızda bulunsun: Fırında üzeri kızartılmaz, daha çok soğuk ve kremsi olarak tercih edilir. Kıvamını ayarlamak için nişasta miktarını isteğinize göre değiştirebilirsiniz. Daha akışkan sevenler daha az, daha yoğun sevenler daha fazla nişasta kullanabilir. Gerçek Mısır Roz bil Laban tariflerinde bazen "mestika" (damla sakızı) da kullanılır. Eğer otantik bir lezzet arıyorsanız, pişirme sonunda bir tutam dövülmüş damla sakızı ekleyebilirsiniz.

Fotoğraflar: Hande GÖKSAN - Murat ERDOĞAN

Evde çikolatanızı kendiniz yapmaya ne dersiniz?

Evde kolayca hazırlayabileceğiniz bu yemişli çikolata, sevdiğiniz lezzetleri bir araya getirerek özel tatlar sunuyor. Pratik yapımı ve şık sunumuyla sevdiklerinizi mutlu etmek için harika bir seçenek. Kendinize veya misafirlerinize ikram etmek için ideal bir çikolata tarifi.

12 Adet Şekerleme İçin

Ev Yapımı Yemişli Çikolata

Malzemeler:

- 300 gram bitter çikolata
- 1 çay bardağı file Antepfıstığı içi
- 1 çay bardağı portakal kabuğu şekerlemesi
- 4 adet hurma
- 1 çorba kaşığı kurutulmuş yaban mersini
- 5-6 adet kurutulmuş sarıerik veya kayısı

Hazırlanışı:

Kurutulmuş eriği küçük küçük doğrayın. Antep fıstığı içini, portakal kabuğu şekerlemesini, yaban mersinini ve kurutulmuş eriği bir kapta harmanlayın.
Çikolatayı irice kıyıp ısıya dayanıklı cam bir kaba aktarın. Başka bir tencerenin içine su doldurup kaynatın ve cam kabı bu tencerenin içine oturtun. Altta kaynayan suyun buharıyla cam kasedeki çikolatalar eriyecektir. İyice eriyince küçük küçük doğradığınız hurmaları ilave ederek pütürsüz bir kıvam elde edin.
Eritilmiş çikolatalı karışımı önceden hazırladığınız malzeme ile karıştırın ve bu karışımı tabanı düz ve geniş bir kaba dökün. Oda ısısında donması için bekleyin.
Çikolata iyice donunca keskin bir bıçak yardımı ile kareler halinde kesin. Şekerleme jelatinlerin içine yerleştirip paket haline getirin. Buzdolabında beklettikten sonra sunabilirsiniz.

Aklınızda bulunsun:

Çikolatayı bitter çikolata yerine yarı sütlü yarı bitter kıvamında hazırlayabilirsiniz.
Çikolatanın içine ekleyeceğiniz lezzetleri kendi damak tadınıza göre çeşitlendirebilirsiniz. Örneğin file badem, fındk içi, krokan gibi lezzetler olabilir.
Beyaz çikolata için de aynı yöntemi uygulayabilirsiniz.







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

Kavanozun içinde günübirlik lezzetler

İş yerinde ne yemek yiyeceğinize bir türlü karar veremiyorsanız, evde kendi hazırlayacağınız doyurucu salatalarla öğününüzü daha keyifli ve şık bir hale dönüştürebilirsiniz.



2 Kişilik

Kabaklı ve Buğdaylı Salata

Malzemeler:

- 3 adet küçük boy kabak
- 1 adet avokado
- 1 su bardağı haşlanmış buğday
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- Tuz, taze çekilmiş karabiber
- 3-4 dal dereotu
- Yarım limon

Hazırlanışı:

Kabakları yıkayın. Kabuğunu soymadan zar şeklinde doğrayın. Tavayı ocağın üzerine alın. Tava ısınınca zeytinyağı ile birlikte kabakları ekleyin. Arada bir karıştırarak 5 dakika boyunca kavurun. Ocaktan alın. Avokadonun çekirdeğini çıkartın, kabuğunu soyun. Temizlediğiniz avokadoyu zar şeklinde doğrayıp kabakla birlikte harmanlayın. Taze çekilmiş karabiber ile kıyılmış dereotunu ekleyin. Kavanoza aktarın, üzerine de haşlanmış buğdayları serpin. Servis sırasında limon suyu sıkın.



Şeftali ve Kayısılı Tatlı

2 Kişilik

Malzemeler:

- 2 adet şeftali
- 4 adet kayısı
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 tatlı kaşı esmer toz şeker
- 1 adet portakalın suyu
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 2 adet karanfil (havanda ezilmiş)

Hazırlanışı:

Şeftali ve kayısıları yıkayıp süzün. Çekirdeklerini çıkartın. Şeftalileri dörde, kayısıları da ikiye bölün. Geniş bir tavayı ısıtın. Portakal suyunu, tarçını, havanda ezilmiş karanfili, tereyağını ve şekeri ekleyip karamel rengi olana dek karıştırın. Meyveleri ekleyin. 5 dakika boyunca meyveleri zedelememeye özen göstererek tavayı sallayın veya meyveleri kaşıkla karıştırın. Ocaktan alın, kavanoza aktarın.

Pratik Öneriler:

*Sosu kavanozun dışında minik reçel soslukları varsa o soslukların içine aktarın veya kavanozun dibine dökün. Kavanozun en üst katına sosunuzu dökerseniz özellikle yeşillikler diriliğini kaybedecektir.

*Sosun üzerine diriliğini kaybetmeyecek sebzeler (havuç, kabak, karnabahar, brokoli, patates gibi) yerleştirin.

*Sert sebzelerin üzerine haşlanmış hububatları serpin.

*En üste taze yeşillikleri (marul, roka, Akdeniz yeşillikleri gibi) elinizle bastırarak yerleştirin.

*Sosunuz kavanozun içindeyse kapağını kapatıp servis etmeden 10 dakika önce ters çevirin, göreceksiniz ki, sos tüm malzemeyle karışacaktır.

*Özellikle yeşilliklere tuz eklemeyin, tuz yeşilliklerinizin diriliğini kaybettirecektir, yani salatanızı yemeğe başladığınızda serpin.

2
Kişilik

Rokalı ve Ispanaklı Salata

Malzemeler:

- 1 demet roka
- 3-4 yaprak ıspanak
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 adet büyük boy havuç
- 2 adet salatalık
- 1 adet büyük boy pembe domates
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 minik kavanoz sızma zeytinyağı
- 1 minik kavanoz limon suyu
- 1 adet dilimlenmiş simit
- Tuz

Hazırlanışı:

Ispanakları ve rokaları yıkayıp süzdükten sonra çok ince kıyın. Havucu rendeleyip zeytinyağı ile birlikte 10 dakika boyunca kavurun. Ispanak ve roka karışımı kavanoza aktarın, üzerine küp doğranmış pembe domates ile kimyonu serpin. İnce dilimlenmiş salatalıkları ve önceden kavurduğunuz havucu da kavanoza aktarın. Limon suyu ile zeytinyağını ayrı minik kavanozlarda muhafaza edin. Yemeden önce zeytinyağı ile limon suyunu döküp tatlandırın. Yanında dilimlenmiş simit ile birlikte servis yapın.





Közlenmiş Patlıcanlı Makarna

2 Kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı haşlanmış makarna
- 2 adet patlıcan
- 1 adet soğan
- 2 adet domates
- 4-5 dal dereotu
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı
- Tuz

Hazırlanışı:

Patlıcanları alacalı soyun. Uzunlamasına dörde kesip yağlı kağıdın üzerine yerleştirin. Dilimlerin üzerine tuzu serpin. 200 dereceye ayarlı fırında patlıcanları közleyin.

Ayrı bir tavada zeytinyağını ısıtıp ay şeklinde doğranıp tuzla ovulmuş soğanı karamelize edin. Ocaktan alın, küp doğranmış domatesi ekleyip karıştırın.

Közlenmiş patlıcanları küp küp doğrayın ve soğanlı karışıma ilave edin. Haşlanmış makarnayı kavanoza aktarın, üzerine patlıcanlı karışımı dökün. En son irice doğranmış dereotunu yerleştirin. Yemeden önce malzemeyi birbirine iyice harmanlayın.

Doğal ve güçlü bukleler için



Doğal ve güçlü bukleler için geliştirilen yeni Ashley Joy Bukle Kontrol Serisi, Aslı Gümüşel'in "Herkes En İyisini Hak Ediyor" felsefesiyle hazırlandı. Kıvırcık, dalgalı ve kabaran saçlara özel olarak formüle edilen bu seri; Hindistan Cevizi, Hibiscus ve diğer doğal özlerle zenginleştirilmiş üç temel üründen oluşuyor. Ashley Joy Bukle Kontrol Şampuanı, saçları nazikçe temizlerken kurutmadan derinlemesine nemlendiriyor, bukleleri belirginleştiriyor, kolay tarama ve parlaklık sağlıyor. Bukle Kontrol Saç Kremi ise Shea Yağı, bitkisel proteinler ve doğal özlerle saçın şeklini korumasına yardımcı olurken elektriklenmeyi azaltıyor, ısıya ve çevresel etkilere karşı koruyor. Serinin son ürünü olan Bukle Kontrol Durulanmayan Krem, 11 bitkisel yağ özü içeren formülüyle saçı gün boyu besliyor, nemlendiriyor ve bukle formunun kalıcılığını sağlıyor. Paraben, sülfat ve silikon içermeyen seri, temiz içerikli ve vegan dostu yapısıyla dikkat çekiyor.

YAZ ADIMLARINIZ DİKKAT ÇEKSİN



Mevsimin ruhuna ayak uyduran farklı ve çeşitli sandalet modelleri Timberland'de. En dikkat çeken model olarak Clairemont Way Fisherman Sandaletler, sıcak havalarda ayakların ihtiyaç duyduğu hafiflik ve konforu, özgün bir tarz ile birleştiriyor. Açık gri, siyah, altın rengi ve bordo renk alternatiflerine sahip bu model, OrthoLite iç tabanı ayakları gün boyu konforla sararken, dayanıklı kauçuk dış tabanı hem ıslak hem de kuru zeminlerde güvenli bir tutuş sağlıyor. Ayarlanabilir tokaya sahip Premium Timberland Derisi üst yüzeyi, şıklığın yanı sıra kişiye özel bir uyum ve estetik görünüm sunuyor. Klasik sandalet tasarımını modern çizgilerle harmanlayan Calista Bay Bantlı Deri Sandaletler ise turuncu, altın rengi, kahverengi ve siyah renk alternatiflerine sahip. Ayarlanabilir tokasıyla kişiselleştirilmiş bir uyum sağlıyor ve yalın ama zarif tasarımıyla ister şehirde ister sahilde, her ortamda rahatlıkla tercih edilebilecek bir yaz klasiği olarak öne çıkıyor.

Aydınlık ve taze bakışlar sizinle



Sinoz'dan göz çevresi bakımında devrim niteliğinde bir yenilik daha! Sinoz Avocado Bomb Canlandırıcı Göz Çevresi Bakım Kremi, güçlü formülüyle göz çevresinde biriken yorgunluk izlerine meydan okuyor. Koyu halkalar, şişkinlik ve ince çizgiler... Artık daha aydınlık, sıkı ve genç bir göz çevresi hayal değil! Zengin içeriğinde yer alan Avokado Yağı, Liposomal Kafein ve Matrixyl 3000 Peptid Kompleksi sayesinde göz çevresini yoğun şekilde nemlendiriyor, onarıyor ve gün boyu tazelenmiş bir görünüm kazandırıyor. Üstelik göz çevresindeki hassas cilt için nazik ama etkili bir bakım sunuyor; düzenli kullanımda gözle görülür bir fark oluşturuyor. Sabah ve akşam cilt bakım rutininizin vazgeçilmez adımı olan üründen mercimek tanesi kadar alıp parmak uçlarınızla göz çevresine nazik tampon hareketlerle uygulayın. Cildi germeden, iç köşeden dış köşeye doğru hafifçe yedirmeniz yeterli. Daha yoğun bakım isteyenler, haftada birkaç kez göz çevresine kalın bir tabaka halinde sürerek maske gibi kullanabilir, 5 dakika beklettikten sonra fazlasını nazikçe temizleyebilirsiniz.


TÜRKİYE
HASTANESİ
Sağlıkta
33.yıl
0212 314 14 14
www.turkiyehastanesi.com
AACI
INTERNATIONAL ACCREDITATION
QUALITY & PATIENT SAFETY

Eşsiz ziyafetlerin *Vazgeçilmezi*

king

GrillMaster
Izgara & Tost Makinesi

TeaTalker
Konuşan Çay Makinesi

Tavazade
Çok Amaçlı Pizza Tavası

0850 850 KING
king.com.tr 5464
/KingEvAletleri

4 YIL
GARANTİ