yemek zevki

yemekzevki.com.tr

ISSN 1301-0984
9 771301 508984

Sayı: 294 / 07 / Temmuz 2025
KDV Dahil (120TL)
KKTC FİYATI: (130TL)

Üç tarif, tek yıldız DOMATES

Fasulyenin turşu hali

10 dakikada TORTİLLA RÜYASI

Soğuk corbayla serinle!

Yazı KARPUZLA yaşa!

Aşureye RÜZGAR SÜNBÜL dokunuşu

Ev yapımı dondurmalar



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

erpiliç®
GÖYNÜK

ELLE KESİM

Her piliç Erpiliç değildir

hisar

SOFRA SANATI

HEYBELİ PLUS

MAXI ÇAYDANLIK TAKIMI

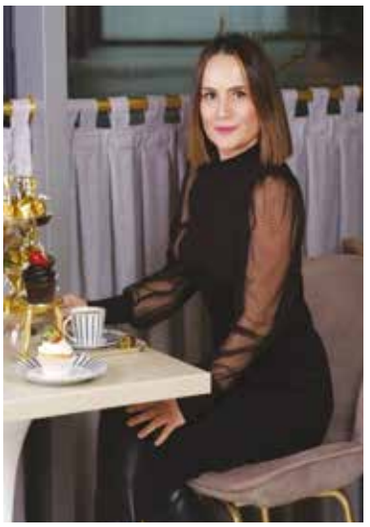


INDÜKSİYON TABAN
INDUCTION BASE

Made in Türkiye

www.hisar.com.tr

Çünkü bizce yaz, mutfakta da yaşanmalı...



hatice.unalbilen@img.com.tr

yemekzevkicomtr

@yemekzevkicomtr

yemekzevkidergi

Yaz, yalnızca takvimde bir mevsim değil; hissettiğimiz, kokusunu aldığımız, tadını damağımızda duyduğumuz bir ruh hâli aslında. Gündüzleri uzatan ışığıyla, akşamüstlerini tatlı bir serinlikle karşılayan rüzgârıyla ve her köşeyi saran taze meyve sebze kokusuyla mutfağın dilini de değiştiriyor.

Bu sayımızda sofralara yaza yakışan bir hafiflik ve tazelik getiriyoruz. Serinletici çorbalar, ferahlatan tatlılar, pratik öğün fikirleri ve ev yapımı lezzetlerle dolu dolu bir yaz menüsü sizleri bekliyor. Çünkü bizce yaz, mutfakta da yaşanmalı...

Yaz sofrası: serinlik, renk ve doğallık

Granola, kekikli peynir, şeftalili mango reçeli, bademli acuka, kayısılı lassi ve buğdaylı yaz çorbası... Bu menü yazın tüm tazeliğini sofranıza getiriyor. Ferahlığıyla iştah açan, hafifliğiyle mutlu eden bir yaz daveti!

Yaz geldi diye çorbadan vazgeçmeyiz!

Soğuk ya da ılık, yaz akşamlarını hafifçe karşılayan çorba tarifleriyle tanışın. İçinizi ferahlatacak; sebzeyle, tahılla, yoğurtla hazırlanan yaz çorbaları bu sayımızda!

Domatesin 3 hâli

Yazın yıldızı domates, bu ay üç farklı tarifte karşınızda. Ton balıklı domatesli salata, yeşil domatesli halka ve zahterli kurutulmuş domates salatası... Her biri ayrı bir keşif!

Soğuk, serin, sağlıklı: zeytinyağlılar

Buzdolabına bir kap yer açın: Yazın kurtarıcısı zeytinyağlılar geliyor! Mevsimin en taze sebzeleriyle hazırlanan bu tarifler, pratikliği ve lezzetiyle vazgeçilmeziniz olacak.

Tatlıdan vazgeçemeyenlere: hafif ve ferah alternatifler

Kaloriyi dert etmeden tatlı keyfi mi? Mümkün! Yazın kavurucu sıcağında serinleten tatlı tarifleriyle hem gönlünüz hem damaklarınız bayram edecek.

Mevsim meyvelerinden buz gibi içecekler

Kayısı, karpuz, orman meyveleri... Hepsi süt ve dondurmayla buluşuyor. Bir yudumda serinlik, bir bardakta yaz! Soğuk içecek tariflerimizle mutfağa bu yaz serinlik geliyor.

10 dakikalık sürprizler: tortilla ile pratik tarifler

Beyaz peynirli, çikolatalı, ıspanaklı ya da cips formunda... Tortilla ekmeğiyle hazırlanan pratik ara öğün fikirleri, hem hızlı hem nefis.

Soğuk klasiklerden: limonata

Yoğun, pratik, ev yapımı bir limonata arayanlara... Buzlukta saklayabileceğiniz, her yudumda "iyi ki yapmışım" dedirten tarifle limonatanın yeni hâli.

Geleneğin en tatlı hali: aşure

Paylaşmanın ve bereketin simgesi aşureyi, Muharrem ayı vesilesiyle Chef Rüzgar Sünbül ile birlikte pişirdik. Geleneksel tarifin izinde, farklı malzemelerle lezzetini zenginleştirdik. O güzel kokular mutfağı sararken, biz de aşureyi kaşık kaşık, sıcacık ve taptaze paylaştık.

İki kavanozluk kış hazırlığı: taze fasulye turşusu

İznik'in yaz güneşiyle parlayan taptaze fasulyeleriyle küçük bir kış dokunuşu. Sadece turşu değil; soğanla kavrulunca nefis bir yaz yemeğine de dönüşen tarifle mevsimi saklayın.

Dondurma ev haliyle daha güzel!

Vişneli, şeftalili, kahveli, Antep fıstıklı... Krema ve yoğurtla hazırlanan ev yapımı dondurmalar hem hafif hem serinletici. Üstelik dondurma makinesi bile gerekmiyor.

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

Hatice Ünal Bilen

bambum®

Kallavi
bambum®

Kahve Artık Çift Haznede,
Yeni İkili Kallavi



bambum.com / bambumstore.com

@bambum

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

fo food products

SPECIAL SAUCES

POPPING CANDY





fofoodproduct



POPPING CANDY SAUCE
Patlayan Şekerli Sos

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

İçindekiler


14-17


20-22


23


24-29


30-33


34-37


38-39


40-43


44-47


48-51


KAPAK GÜZELİ
52-54


55

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



Isıt, demle, şık kal

70 yılı aşkın tecrübesiyle bugün hâlâ evlerin vazgeçilmez markası olan King, teknoloji ile estetiği bir araya getiren yenilikçi tasarımlarıyla fark oluşturmaya devam ediyor. Bu anlayışla tasarlanan Demgüzar ve Nihanvend modelleri, sade tonlardaki gövdeleri, zarif ahşap görünümlü sapları ve yumuşak geçişli yüzeyleriyle mutfağınıza yalnızca bir cihaz değil, aynı zamanda estetik bir dokunuş katıyor. Teknik özellikleriyle de öne çıkan bu modeller; 1.7 litrelik su haznesi, 1.2 litrelik paslanmaz çelik demlik, gizli rezistans, susuz kalma koruması ve sıcak tutma fonksiyonu gibi detaylarla donatılmış. Ayrıca ortak kapak tasarımı sayesinde, cihazlar sadece çay makinesi değil, aynı zamanda su ısıtıcısı olarak da işlev görüyor.

Yerli üretimde yeni dönem



Bambu mutfak gereçleri sektörünün lider markası Bambum, üretim süreçlerindeki şeffaflığı ve güveni artırmak amacıyla Türkiye'de bir ilke imza atarak önemli bir uygulamayı hayata geçirdi. İstanbul Hadımköy'de bulunan 12 bin metrekarelik üretim tesisinden, markanın web sitesi üzerinden 7 gün 24 saat kesintisiz canlı yayın başlatıldı. Üretime olan bakış açılarının sadece ürün ortaya koymakla sınırlı olmadığını söyleyen Bambum Genel Müdürü A.Selman Yar, "Biz aynı zamanda değer üretiyoruz. İstanbul Hadımköy'deki üretim tesisimizden 7/24 canlı yayın yaparak Türkiye'de bir ilke attık. Yola çıktığımızdan beri şeffaflık ilkesiyle çalışmalarımızı sürdürüyoruz. Bu adımı müşterilerimizle aramızdaki güven bağını daha da pekiştirmek amacıyla attık. Üretimin her aşamasını açık bir şekilde sergileyerek yerli üretimin geldiği noktayı göstererek sektöre ilham olmak istiyoruz. Tüketici bilincinin her geçen gün arttığı son dönemde gösterdiğimiz bu şeffaflık adımı ile güven tazeleyerek çalışmalarımızı sürdüreceğiz" açıklamasında bulundu.

Pro-Fit Kişisel Blender ile fit tarifler



Mutfak eşyaları sektöründe 50 yılı geride bırakan Korkmaz, yaz mevsimine daha hafif ve zinde bir başlangıç yapmak isteyenler için mutfaktaki en büyük destekçilerden biri olmaya devam ediyor. Sağlıklı tariflerin vazgeçilmez yardımcısı Korkmaz Pro-Fit Kişisel Blender, günlük içeceklerin hızlı ve kolay bir şekilde hazırlanmasını sağlıyor. 500W gücündeki motoru ile yüksek performans sunan blender, meyve, sebze ve diğer gıdaları etkili biçimde karıştırırken; paslanmaz çelik bıçakları sayesinde uzun ömürlü, keskin ve dayanıklı bir kullanım sunuyor. Buz kırma özelliği sayesinde serinletici smoothie'ler ve soğuk içecekleri zahmetsizce hazırlama imkanı verirken, kaydırmaz halkası güvenli ve stabil bir kullanım deneyimi sağlıyor. Farklı ihtiyaçlara yönelik olarak tasarlanan iki öğütme kabı, aynı anda birden fazla tarif hazırlama kolaylığı sunarken; 2 yıl garanti süresiyle de kullanıcıya uzun ömürlü ve güvenilir bir deneyim vadediyor.

Yaz sofralarına lezzetli bir dokunuş



Yaz ayları, sevdiklerinizle kalabalık sofralar kurup keyifli sohbetler yapmanın en güzel zamanı. İşte bu keyifli sofralar, Pek Food'un enfes lahmacunlarıyla daha da renkleniyor. İncecik hamuru ve bol malzemeli iç harcıyla öne çıkan Pek Food Lahmacun, hem pratik hem de doyurucu bir lezzet alternatifi sunuyor. Keyifli yaz akşamlarında kolayca hazırlanıp sofralarınıza taşınan bu lezzet, herkesin favorisi olmaya aday! Pek Food Lahmacun, geleneksel Türk mutfağının vazgeçilmez lezzetini modern mutfaklarda da yaşatıyor. İster hafta sonu aile buluşmalarında ister yaz davetlerinde misafirlerinize sunabileceğiniz bu lahmacun, damaklarda unutulmaz izler bırakıyor. Hazırlaması zahmetsiz, sunumu ise göz alıcı ve tadı unutulmaz olan bu ürün, yaz sofralarına hem keyif hem de lezzet katıyor.

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

Big Green Egg Türkiye'de!



Dünyanın lider kamado barbekü markası Big Green Egg, Türkiye pazarına iddialı bir giriş yaptı. Leonardo Polonezköy'de gerçekleşen lansman etkinliği, Ezgi Mola, Levon Bağış ve ünlü şeflerin katılımıyla tam bir gastronomi şölenine dönüştü. Şef Hakan Özfırıncı'nın Big Green Egg ile hazırladığı sıradışı barbekü menüsü, misafirleri açık havada eşsiz bir lezzet deneyimine taşıdı. 1974'ten bu yana 50'den fazla ülkede barbekü kültürüne yön veren Big Green Egg, Türkiye'de İpek Gıda iş birliğiyle kullanıcılarla buluşuyor. Emile Henry, KitchenAid, Mason Cash gibi prestijli mutfak markalarının da distribütörlüğünü üstlenen İpek Gıda, bu kez odağını açık hava mutfağına çevirdi. İpek Gıda Yönetici Ortağı Mustafa Taylan Akdağ, Big Green Egg'in yalnızca bir pişirme aracı değil, doğayla bağ kurmayı sağlayan bir yaşam tarzı sunduğunu vurguladı. "Izgara, tütsüleme, kızartma, mühürleme... Mutfakta yapabildiğiniz her şeyi artık açık havada, çok daha lezzetli şekilde yapabileceksiniz" dedi.

Sadece siz değil, gezegen de nefes alıyor



Bambi Yatak, çevre dostu yaklaşımıyla sürdürülebilir geleceğe katkı sağlıyor. Global okyanus temizlik hareketi Seaqual Initiative ile iş birliği yaparak "Nirvana" modelinde %91 oranında geri dönüştürülmüş Seaqual kumaş kullanıyor. Denizlerden ve kıyılardan toplanan plastik atıklar ileri teknolojiyle kumaşa dönüştürülerek yatak üretiminde değerlendiriliyor. Bu sayede hem çevresel farkındalık oluşturuluyor hem de döngüsel ekonomiye destek veriliyor. Nirvana, yalnızca doğaya değil kullanıcı konforuna da odaklanıyor. Vücut basıncını eşit şekilde dağıtan yapısıyla derin ve kesintisiz uyku sağlarken, bağımsız paket yay sistemi çiftlerin birbirinin hareketlerinden etkilenmesini engelliyor. Ayrıca, yumuşak dokulu özel süngeri ve tek hareketle ayarlanabilen sırt destek minderiyle konforu üst seviyeye taşıyor.

Akıllı tarım projesine Avrupa'dan destek



Türkiye'nin lider gıda şirketi Besler, Avrupa Birliği ve TÜBİTAK iş birliğiyle yürütülen SAFER – Smart Agriculture Fields in the European Region projesiyle tarımda dijital dönüşümde öncü oluyor. Projenin ikinci fazı, Avrupa'nın en büyük gıda inovasyon topluluğu EIT Food tarafından 2,8 milyon euro hibe ile destekleniyor. SAFER Projesi, patatesin tarladan hasat öncesi takibini yaparak verimliliği artırıyor ve çevresel etkileri azaltıyor. İlk fazda yüzde 17 verim artışı, yüzde 25 ürün kalitesi iyileşmesi ve yüzde 40 su tasarrufu sağlandı. İkinci fazda ise yapay zekâ destekli sistemlerle patates kalitesi önceden öngörülecek. Besler CEO'su Mert Altınkılınç, projenin Türkiye'de sürdürülebilir tarımın geleceğine yön vereceğini ve uluslararası düzeyde örnek olduğunu vurguladı.

Gastronominin Oscar'ı Karaman mutfağına





Duru Bulgur Yayınları tarafından hazırlanan Gelenekten Aşeneye Karaman Mutfağı kitabı, gastronomi dünyasının prestijli ödüllerinden Gourmand Awards 2025'te Jüri Özel Ödülü'ne layık görüldü. Yazar Rıza Duru'nun on yıllık emeğiyle hazırlanan eser, kültürel zenginliği ve özgün tarifleriyle jüriden tam not aldı. Portekiz'de düzenlenen törende Duru Gıda adına Gıda Mühendisi Ece Duru ve gastronomi uzmanı Rıza Duru ödülü teslim aldı. Rıza Duru, "130'a yakın Karaman yemeğini içeren kitabımız, sadece tarif değil; anılar, göçler ve kültürümüzün bir yansıması. Bu ödül, Karaman mutfağının dünyaya açılışının simgesi oldu." dedi. Ece Duru ise, "Bu ödül, Karaman mutfağının zenginliğinin uluslararası arenada tanınmasıdır. Emeğimizin karşılığı ve gelecek nesillere bıraktığımız değerli bir miras." ifadelerini kullandı.

Sektöre net mesaj



Golf Dondurma, 20 yılı aşkın süredir kalite, şeffaflık ve sürdürülebilirlik prensipleriyle "Bizim Dondurmamız" sorumluluğunu taşıyor. Pazarlama ve İş Geliştirme Direktörü Ezgi Eröz, Türk Gıda Kodeksi'ne uygunluk ve ürün içeriklerinin şeffaflığına büyük önem verdiklerini belirtti. Ambalajlarda yasal sınıflandırmaları açıkça sunan marka, gramajda da daha ağır ürünler sunarak tüketiciye değer katıyor. Fabrikalar Direktörü Levent Bilginer, enerji, su ve plastik kullanımında önemli tasarruflar sağladıklarını ve ambalajlarda yüzde 30 geri dönüştürülmüş plastik kullandıklarını söyledi. Marka, Belçika çikolatalı Golf Bravo ürününü yeni tatlarla genişletirken, yüksek süt oranı ile Golf Maraşım ve coğrafi işaretli içeriklere sahip Golf Royal Gourmet ile premium segmentte fark oluşturuyor. Golf Dondurma, yaz sezonuna kalite, güven ve şeffaflıkla güçlü bir vizyonla başladı.

Dünya mutfağını evinize taşıyacak



Dünyada lezzeti ve kalitesiyle tanınan Président; Türkiye pazarında peynir, tereyağı ve kremadan oluşan ürün yelpazesine şimdi de ekşi krema ürününü kattı. Kremsi ve yoğun bir dokuya sahip olan Président Ekşi Krema, hafif ekşi tadı ile yemeklerin lezzetini ortaya çıkarırken özgün bir yoğun doku ve tat dengesi sunuyor. Hem sıcak hem soğuk tariflerde doğrudan kullanılabilen ürün; et ve tavuk yemeklerine lezzet katarken, aperatifler için de mükemmel bir eşlikçi olarak öneriliyor. Çorbalar, krep ve pankek tarifleri, patatesli tarifler ve Meksika mutfağına ait yemeklerde de tercih edilen ürün aynı zamanda tatlı yapımında da kullanılarak tariflere hafif ekşi, özel bir lezzet katıyor. Özellikle börekler ve et yemekleri gibi Türk mutfağının vazgeçilmezi olan lezzetler ekşi krema ile yapılan farklı dokunuşlarla bambaşka bir seviyeye taşınıyor.

DENİZ ORMAN KAPLICA SAĞLIK EĞLENCE



•Evinizin Konforunda

•Her dairede kaplıca suyu

•1 saatte ulaşım imkanı

•Aqua Park

•Kür Merkezi


• Aile havuzu

- Aqua Park • Kür Merkezi Sauna • Kaplıca Havuzu
- Fin Hamamı • Türk Hamamı • Aile Havuzu • Tuz Terapi
- Masaj • Balık Terapi • Çamur Terapi • Go-Kart
- 4x4 ATV • Alışveri Merkezi • Basketbol • Voleybol
- Futbol • Bowling • Eğlence Merkezi

İhlas

Armutlu Tatil Köyü

"Dört mevsim tatil"

0 226 **531 10 00 - 444 8 241**

rezervasyon@ihlasarmutlu.com - www.ihlasarmutlu.com

ihlasarmutlucom | ihlasarmutlucom | ihlasarmutlucom | İhlas Armutlu Tatil Köyü | İhlas Armutlu Tatil Köyü

"Herkes mi Doritos?"



Cesur ve sıra dışı tarzıyla eğlencenin sesi olan Doritos, yepyeni kampanyası "Herkes mi Doritos?" ile dikkatleri bir kez daha üzerine çekiyor. Aleyna Tilki, Mahmut Tuncer ve Teoman gibi farklı yıldız isimleri aynı karede buluşturan reklam filmi, beklenmedik karşılaşmaları ve yüksek mizahıyla izleyiciyi şaşırtıyor. Kampanya, Doritos'un toplumun A'dan Z'ye her kesimine hitap eden kapsayıcı ve enerjik duruşunu eğlenceli bir dille ortaya koyuyor. Üç ünlü ismin kendi tarzlarını yansıttığı performansları, reklam filmine güçlü bir kültürel zenginlik katarak Doritos'un zamana meydan okuyan ikonikliğini de gösteriyor. Gençlik, nostalji ve rock ruhunun aynı potada eridiği reklam filmi, aynı zamanda markanın "herkese hitap eden cesur bir lezzet" anlayışının da altını çiziyor.

Yeni nesil doğrama teknolojisi



İpek Gıda'nın bu yıl piyasaya sürdüğü markası Dexart, yenilikçi ve çok fonksiyonel ürünleriyle yemek hazırlamayı hem pratik hem de keyifli hale getiriyor. Küçük elektrikli ev aletleri kategorisinde pişirme, sıcak içecek ve gıda hazırlama ürünlerini içeren Dexart'ın FlyBlade Active Lifting Doğrayıcısı, mutfakta yepyeni bir dönem başlatıyor. Bu özel doğrayıcı, mutfakta uzun saatler harcamaya, malzemelerin eşit şekilde doğranmaması ya da hazneye sıkışması gibi sorunlara son veriyor. Ürün, yenilikçi aktif kaldırma bıçak teknolojisi sayesinde günlük doğrama işlerinizi tamamen değiştiriyor. FlyBlade ile hazneyi sallamak ya da kaşıkla karıştırmak artık tarih oluyor. Yukarı aşağı hareket eden özel bıçakları, malzemeleri yakalayarak hazneye sıkışmalarını engelliyor. Doğrama işlemini durdurup karıştırmak veya gereğinden fazla doğramak zorunda kalmıyorsunuz. Active Lifting teknolojisi sayesinde tüm malzemeler tek seferde, tek tuşla homojen şekilde doğranıyor.



Sunar LİDAŞ 2025 hasat sezonuna Konya'da başladı



Sunar Yatırım'ın grup şirketlerinden Sunar LİDAŞ, 2025 hasat sezonunun ilk arpa ve buğday alımını Konya Altıntekin'deki 26 bin ton kapasiteli lisanslı deposunda gerçekleştirdi. İlk ürün olarak 42 ton arpa teslim alındı. Sunar Yatırım Yönetim Kurulu Başkanı ve CEO'su Mustafa Nuri Çomu, üreticiye analiz, nakliye ve kira desteği sunduklarını belirterek, "Üreticinin emeği emin ellerde." dedi. Lisanslı depoculuk sistemiyle hem ürün güvenliği hem de finansal erişim imkânı sağlanırken, şeffaf ve kayıtlı tarım ticareti destekleniyor. Elektronik Lisanslı Ürün Senetleri (ELÜS) sistemiyle alımlar gerçekleştiren Sunar LİDAŞ, 2026 itibarıyla kapasitesini 40 bin tona çıkarmayı hedefliyor. Tarım-sanayi entegrasyonuna önem veren Sunar Yatırım, sürdürülebilir tarımın stratejik ortağı olma hedefiyle yatırımlarına devam ediyor.

Türkler kaliteli ürünler için daha fazla harcıyor



Tefal için Papillon Araştırma tarafından gerçekleştirilen Tava-Tencere Kategorisi Tüketici Kullanım Alışkanlıkları Araştırması, Türkiye'nin mutfak kültürünü ve tüketici eğilimlerini ortaya koyuyor. Araştırma verilerine göre, Türk tüketicisi mutfak ekipmanları, tava, tencere ve elektrikli pişirme aletleri konusunda oldukça donanımlı. Tüketicilerin yüzde 60'ı tava-tencere kategorisine yüksek düzeyde ilgiliyken bu kitlenin dörtte biri ise "yemek pişirme tutkunu" olarak tanımlanıyor. Groupe SEB Türkiye Genel Müdürü Ege Pekkınran, araştırma bulgularına dair yaptığı değerlendirmede "Son araştırmamız, önümüzdeki döneme ve yol haritamıza dair ışık tutuyor. Bizi çok sevindiren sonuçlardan ilki Ingenio'nun başarısı. Alandan tasarruf sağlayan yenilikçi tasarımı ve çıkabilen sapı ile çoklu kullanım sunan Ingenio konseptinde bir yükseliş mevcut. Buna ek olarak, Tefal gibi tüketiciyle güven ilişkisi sağlayabilmiş markaların yüksek güvenlikli ve sağlıklı pişirme alanında öne çıkan düdüklü tencereler ile seramik kaplamaların yükselişini görüyoruz." diye konuştu.

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: Hande GÖKSAN – Murat ERDOĞAN
Prodüksiyon: İnci BAK

YAZ FERAHLIĞI
Granola, kekikli peynir, reçel...

Yazın ferahlığını ve doğal tatları bir araya getiren menü: Granola, kekikli peynir, şeftalili mango reçeli, bademli acuka, kayısılı lassi ve hafif buğdaylı yaz çorbası...
Sofranıza tazelik ve renk katacak!



4 Kişilik

Granola

Malzemeler:

- 1,5 su bardağı yulaf
- 1 çay bardağı irice kıyılmış badem
- 1 çay bardağı irice kıyılmış fındık
- 1 kahve fincanı zeytinyağı
- 1 kahve fincanı bal
- 1 su bardağı kadar karışık kuru dut, yaban mersini, kuru üzüm

Hazırlanışı:

Yulafı, kıyılmış badem içini ve fındık içini yağlı kağıdın üzerine yayın. Üzerine zeytinyağı-bal karışımını dökün.
Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında, 10 dakika da bir karıştırarak pişirin. Son olarak kuru meyveleri de ekleyin. 5 dakika daha pişirin. Soğuduktan sonra kavanozlara aktarın. İsteğe göre süzme yoğurt, mevsim meyvesi ve bal ile karıştırarak servis yapın.



4 Kişilik

Zeytinyağlı ve Kekikli Peynir

Malzemeler:

- 1 parça kelle peyniri
- 1 çay bardağı sızma zeytinyağı
- 2-3 dal taze kekik

Hazırlanışı :

Peyniri irice kesip kavanozun içine aktarın. Sızma zeytinyağı ve taze kekik ekleyin. 1 gün boyunca beklettikten sonra servise hazır edin.



4
Kişilik

Şeftali ve Mango Reçeli

Malzemeler:

- 1 kilo şeftali
- 1 adet mango
- 750 gram toz şeker
- 1 çay bardağı demlenmiş ıhlamur
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 1 çay kaşığı tereyağı

Hazırlanışı:

Şeftalilerin ve mangonun çekirdeklerini çıkartın, kabuklarını soyun. Zar şeklinde doğrayıp tencereye aktarın. Üzerine şekeri ve demlenmiş ıhlamuru ekleyin. Birkaç taşım kaynatın, kaynayınca ateşi kısın. 15 dakika pişirin. İndirmeye yakın tereyağı ile limon suyunu ilave edin. Ocaktan alın, soğuyunca kavanoza aktarın.

Bademli ve Kurutulmuş Domatesli Acuka

4 Kişilik

Malzemeler:

- 5 çorba kaşığı biber salçası
- 2 çorba kaşığı domates salçası
- 5-6 yaprak kurutulmuş domates
- 1 kahve fincanı zeytinyağı
- 1 su bardağı badem içi
- 4/5 su bardağı galeta unu
- 3 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı nar ekşisi
- Tuz, karabiber, pul biber, kimyon, kekik, nane, yenibahar

Hazırlanışı:

Tencerede zeytinyağının yarısını ısıtın. Salçaları ekleyin. Salçaların kokusu gidene kadar kavurun. İnce çekilmiş badem içini, çok ince kıyılmış sarımsakları ve zeytinyağı ile birlikte püre haline getirdiğiniz kurutulmuş domatesleri ilave edin. İyice karıştırdıktan sonra; tuzunu, galeta ununu, nar ekşisini ve baharatını ekleyerek damak tadınıza göre ayarlayın.



Buğdaylı ve Nohutlu Yaz Çorbası

4 Kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı haşlanmış buğday
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 kilo süzme yoğurt
- 3-4 su bardağı soğuk su
- Yarım demet nane
- 1 çorba kaşığı kurutulmuş fesleğen
- 1-2 çorba kaşığı sızma zeytinyağı
- Taze çekilmiş tuz
- 2 adet salatalık

Hazırlanışı:

Yoğurdu ve soğuk suyu karıştırın. Rendelenmiş salatalıkları ve kalan tüm malzemeyi ilave edin. Tekrar karıştırın. Buzdolabında soğutup servis yapın.





Tropikal Mango, Ceviz ve Zerdeçallı Smoothie Kasesi

1 Kişilik

Bu tropikal yoğurt bazlı smoothie kasesi taze ve meyvemsi bir lezzete sahiptir. California cevizleri, protein ve fındıksı bir aroma katar.

Malzemeler:

- 1/4 su bardağı kabaca doğranmış ve ikiye ayrılmış California cevizi
- 1/4 çay kaşığı toz zerdeçal
- 1/2 dilimlenmiş olgun muz
- 1/2 soyulmuş ve dilimlenmiş (ikiye ayrılmış) olgun mango
- 2 çay kaşığı taze limon suyu
- 1 adet (150 gr) hindistan cevizli yoğurt

İsteğe Bağlı Meyveler:

- Taze ahududu
- Yaban Mersini
- Kızarmış Hindistan cevizi
- Misket limonu kabuğu rendesi
- Çarkıfelek meyvesi

Hazırlanışı:

3 yemek kaşığı ceviz, zerdeçal, muz, mangonun çoğu, misket limonu suyu ve yoğurdu küçük bir blender veya mutfak robotuna koyun ve pürüzsüz olana kadar işlemden geçirin. Kaşıkla küçük bir kâseye alın ve üzerine kalan ceviz ve mango dilimlerini ekleyin. İstediğiniz ilave meyvelerle tamamlayın.

Tabağınızdaki

Lezzet Sörfü

Yüksek kalite standartlarıyla üretilen,
her lokmada sağlıklı bir çıtırtıyla tüketilen
güvenilir, sağlıklı ve lezzetli ceviz.



#LezzetSörfü

California WALNUTS ®

CaliforniaWalnut.com.tr

/CaliforniaCevizi /CaliforniaCeviz

Hazırlayan: Ece TAŞTAN

Sıcaktan kaçış!
Soğuk çorbalar

Yaz geldi diye çorba içmekten vazgeçecek değiliz ya! Bu ay sizlerle yaz akşamlarında hem hararetinizi alacak hem de akşam yemeklerinizi hafifçe geçiştirmenizi sağlayacak çorba tarifleri paylaşmak istedik.



4 Kişilik

Soğuk Havuç Çorbası

Malzemeler:

- ½ kilo havuç
- 1 orta boy soğan
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 parmak kadar zencefil
- 1 limonun suyu
- Tuz ve karabiber

Servis İçin:

- Maydanoz
- Ceviz içi

Hazırlanışı:

Havuçları iyice yıkayıp temizledikten sonra kabuklarını soyun ve irice doğrayın. Soğanları ince ince kıydıktan sonra 2 yemek kaşığı zeytinyağı ile soteleyin. Havuçları ve 1 litre suyu ekleyin. Havuçlar yumuşayıncaya kadar yaklaşık 20 dakika pişirin. Havuçlar piştiğinde çorbayı blenderda karıştırarak pürüzsüz bir kıvam almasını sağlayın. Zencefili soyduktan sonra rendenin ince tarafı ile rendeleyin ve bir tel süzgeçe bastırarak suyunu iyice sıkın. Çorbanıza zencefil ve limon suyunu ekledikten sonra tuz ve karabiber ile tatlandırın. Kıvamını ayarlamak için gerekirse su ekleyin.
Buzdolabında soğuyana kadar beklettikten sonra kıyılmış maydanoz ve tavada hafifçe kızartılmış cevizler ile servis edin.



Gazpacho

4 Kişilik

Malzemeler:

- 500 gram domates
- 1 orta boy kırmızı soğan
- 1 adet salatalık
- 1 adet yeşil biber
- 1 adet kırmızı biber
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 dilim bayat ekmek (tercihen köy ekmeği)
- 2 diş sarımsak
- 2 çorba kaşığı elma sirkesi
- Tuz, karabiber

Servis İçin:

- Fesleğen yaprakları

Hazırlanışı:

Salatalık, biberler, soğan ve sarımsakları incecik doğrayın. Salatalık ve soğandan servis sırasında çorbaları süslemek için birazını ayırın. Domateslerin kabuklarını soyduktan sonra sularını kaybetmeden derin bir kasenin içinde doğrayın. Ekmeği küp küp keserek domatesler ve diğer sebzeler ile karıştırın. Zeytinyağı, karabiber ve tuzu ekleyerek buzdolabında tatların birbirine karışması için yarım saat kadar bekletin. Beklemiş malzemelerinizi blendera alın sirkeyi de ekleyerek ve karıştırın. Pürüzsüz hale gelen çorbanızı ayırdığınız salatalık, kırmızı soğan, ince kıyılmış fesleğen yaprakları, kızarmış ekmek dilimleri ve zeytinyağı ile servis edin.

Pancarlı Çorba

4 Kişilik

Malzemeler:

- 500 gram pancar
- 4 yemek kaşığı sirke
- 3 diş sarımsak
- Tuz ve karabiber

Servis için;

- Süzme yoğurt
- Salatalık
- Nane ve dereotu

Hazırlanışı:

Pancarları çok iyi bir şekilde yıkadıktan sonra, üzerlerine çıkacak kadar (yaklaşık 1,5 litre) su ve 2 yemek kaşığı sirke ile düdüklü tencere-de yumuşayana kadar 30-40 dakika haşlayın. Yumuşayan pancarları sudan alarak soğumasını bekleyin, pişirme suyunu daha sonra kullanılmak üzere kenara alın. Soğuyan pancarların kabuk-larını soyduktan sonra irice doğrayarak blendera alın. Kalan sirke ve ince doğradığınız sarımsakları ekleyin. İyice karıştırın. Tuz ve karabiberini ayar-ladıktan sonra iyice soğuması için buzdolabında bekletin. Servis ederken süzme yoğurt, doğran-mış salatalık, dereotu ve nane yaprakları ile servis edin.



Köz Kırmızı Biber Çorbası

4 Kişilik

Malzemeler:

- 1 kilo kırmızı biber
- 2 adet iri domates
- 1 baş sarımsak, dişlere ayrılmış
- 1 orta boy kırmızı soğan
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- Tuz, karabiber

Servis İçin:

- Fesleğen yaprakları
- Lor peyniri

Hazırlanışı:

Sebzeleri iyice yıkadıktan sonra bir fırın tepsisi-ne dizin. Zeytinyağı, tuz ve karabiber ile tatlan-dırdıktan sonra biberler pişene kadar yaklaşık 20 dakika 180 C'de fırınlayın. Pişen biberlerin soğumasını bekledikten sonra kabuklarını so-yun. Domateslerin ve sarımsakların da kabuk-larını soyarak hep birlikte blendera alın. Soğanı da ekleyerek gerekirse azar azar su ilave ederek pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırın. İnce kıyılmış fesleğen yaprakları ve lor peyniri ile servis edin.



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

Yaz fasulyesini kışa sakla!

Temmuz güneşinde parlayan İznik'in taptaze fasulyeleriyle bu ay mutfakta küçük bir kış hazırlığına girişiyoruz. Evet, yanlış duymadınız: İki kavanozluk da olsa, taze fasulyenin turşusunu kuralım dedik! Üstelik sadece turşu değil, soğanla kavrulduğunda nefis bir yaz yemeğine de dönüşüyor. Kavanozlar dolduğunda, ister kışın sofranıza renk katın, ister yaz akşamlarında meze sofralarınıza eşlik etsin. Taze fasulyeyi bu kadar çok sevmişken, bir kısmını saklamadan olur mu?

2 Kavanoz İçin 1'er Litrelik

Taze Fasulye Turşusu

Malzemeler:

- 1 kilo taze fasulye
- 2 diş sarımsak
- 1 kahve fincanı üzüm sirkesi
- 1 tatlı kaşığı kaya tuzu
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 4-5 adet yeşil acı biber
- Kaynar su

Hazırlanışı:

Fasulyeleri yıkayıp süzdükten sonra uçlarını temizleyin. Kaynar suyun içinde atıp 5 dakika haşlayın. Süzüp buzlu suyun içine aktarın. 30 saniye sonra buzlu suyun içinden alın.

Süzdüğünüz fasulyeleri sterilize edilmiş kavanozların içine dik olarak yerleştirin. Aralarına kabuğu soyulup ikiye kesilmiş sarımsakları, sivri uçlu bir bıçakla hafifçe delik açılmış acı biberleri, tuzu, şekeri, sirkeyi ilave edin. En son kaynar suyu fasulyeleri tamamen kapatana dek dökün. Kavanozların kapağını sıkıca kapatın ve ters çevirerek en az 10 saat boyunca bu şekilde bekletin. Kavanozunuzun kapağından su sızmıyorsa ve kapak şişmiyorsa bu işlemi başarıyla tamamlamış oluyorsunuz. Kavanozu daha sonra kilerde muhafaza edebilirsiniz.











Hazırlayan ve Prodüksiyon: İnci BAK
Fotoğraflar: Özgür BAKIR

Domatesin üç haliyle temmuz sofraları

Yaz mevsiminin baş tacı domates, temmuz sayımızda üç farklı yorumu ile karşınızda! Ferahlığıyla öne çıkan Ton Balıklı Domatesli Salata, yeşil domatesin farklı kullanımıyla dikkat çekerken, Kurutulmuş Domatesli Halka çay saatlerine nefis bir eşlikçi oluyor. Sofralara gurme bir dokunuş katmak isteyenler için ise Zahterli Kurutulmuş Domates Salatası yepyeni bir lezzet deneyimi sunuyor.



4 Kişilik

Sütlü Domates Çorbası

Malzemeler:

- 1 litre domates suyu
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 2 su bardağı sıcak süt
- 1 su bardağı su
- 2 çorba kaşığı un
- 1 çay kaşığı tarçın

Hazırlanışı:

Tereyağını tencerede eritip unu kavurun. Azar azar sıcak süt ilave ederek beşamel kıvamına gelinceye kadar birkaç taşım kaynatın. Domates suyunu ekleyip 5 dakika daha kaynatın. Sıcak suyu ilave edin. Orta ateşte arada bir karıştırarak 15 dakika kadar pişirin. Ocaktan alın, tarçın ile tatlandırıp karıştırın. Servis kaselerine paylaştırdıktan sonra isteğe göre ay çekirdeği içi, rendelenmiş taze kaşar peyniri veya ufalanmış lor peyniri ile servis yapın.

Not edin: Domates suyunu marketlerden temin ederek hazır satın aldıysanız içine tuz ilave etmenize gerek yoktur.

4
Kişilik

Kurutulmuş Domatesli Salata

Malzemeler:

- 7-8 dilim kurutulmuş domates
- 2 çorba kaşığı sızma zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı kuru fesleğen
- Yarım demet semizotu
- 7-8 adet kiraz domates
- 1 adet incir
- 5-6 adet turşuluk salatalık
- 1 çorba kaşığı kapari turşusu
- 1 çorba kaşığı zahter salatası
- Ufalanmış lor peyniri

Hazırlanışı:

Kurutulmuş domatesleri çukur bir kasenin içine alın. Zeytinyağı, kuru kekik ve fesleğeni ilave edip 1 saat kadar bekletin. Kalan malzemelerle birlikte servis tabağına yayın. İsteğe göre ufalanmış lor peyniri ve zahter salatasını sos olarak harmanladıktan sonra servis yapın.

Not edin: Zahter salatasını gurme marketlerden temin edebilirsiniz.





4 Kişilik

Domates Soslu Makarna

Malzemeler:

- 3 adet olgun domates
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 adet orta boy beyaz soğan
- 4-5 diş sarımsak
- 2 adet sivribiber
- 2 çay kaşığı kekik
- 2 çorba kaşığı sirke
- 1 çay kaşığı toz kırmızıbiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı nane
- 1 paket pappardelle makarna
- Birkaç dal taze fesleğen
- Birkaç dal taze reyhan
- Birkaç dal nane

Hazırlanışı:

Zeytinyağını sos tenceresinde ısıtıp kıyılmış soğan ile sarımsakları kavurun. Zar şeklinde doğranmış domatesler ile sivribiberi ekleyin. Birkaç dakika daha kavurduktan sonra bir tutam tuz, kapari, sirke ve baharatla tatlandırın. Koyu bir sos kıvamına gelene dek kısık ateşte arada bir karıştırarak pişirin. Makarnayı, 1 tatlı kaşığı tuz ilave edilmiş kaynar suda 8-10 dakika kadar haşlayıp süzün. Hazırlamış olduğunuz domates sos ve yeşilliklerle harmanlayıp servis yapın.

4
Kişilik

Ton Balıklı Domatesli Salata

Malzemeler:

- 1 kase kiraz domates
- 2 adet yeşil domates
- 1 adet küçük boy kırmızı soğan
- 1 kase ton balığı
- 4 dilim doğranmış kepekli ekmek
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 çorba kaşığı sirke
- Birkaç dal taze fesleğen

Hazırlanışı:

Yeşil domatesleri istediğiniz şekilde kesip 1 çorba kaşığı zeytinyağı ile tavada hafifçe kavurun. Kiraz domatesleri kesip çukur bir kasenin içinde, kalan malzeme ile harmanlayın. En son kızarmış kepek ekmeklerini ekleyip karıştırın. Hemen servis yapın.





6 Kişilik

Kurutulmuş Domatesli Halka

Malzemeler:

- 3 su bardağı un
- 100 gram margarin
- 1 çay bardağı su
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- 1 paket kabartma tozu
- 2 çay kaşığı tuz
- 5 dilim kurutulmuş domates

Üzeri İçin:

- 1 adet yumurtanın sarısı
- 1 çorba kaşığı çörekotu
- 1 çorba kaşığı susam

Hazırlanışı:

Kurutulmuş domatesleri zar şeklinde doğrayıp sıcak suyun içinde 1 saat bekletiktikten sonra iyice süzün. Unu yoğurma kabına alın. Kurutulmuş domates dışındaki tüm malzemeyi ekleyip pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. En son zar şeklinde doğranmış kurutulmuş domatesleri ilave edin. Çok fazla yoğurmadan hamura karıştırın. Hamurdan eşit büyüklükte parçalar koparıp 15-17 santim uzunluğunda rulolar hazırlayın. Hamurların her birinin iki ucunu birleştirip halka şeklinde bütünleştirin. Halkaları yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp susam ile çörek otu serpin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 30-35 dakika pişirin.

Ev Yapımı Ketçap

1 Kavanoz İçin

Malzemeler:

- 4 kilo domates (tercihen iri)
- 3 adet büyük boy beyaz soğan
- 1 adet tatlı veya acı kırmızıbiber
- 1 baş sarımsak
- 1 çorba kaşığı rendelenmiş taze zencefil
- 2 tatlı kaşığı kişniş
- 1 tatlı kaşığı karanfil
- 2 dal taze reyhan
- 300 ml. üzüm sirkesi
- 2 çay bardağı toz şeker
- 1 çorba kaşığı tuz

Hazırlanışı:

Domateslerin kabuğunu soyup zar şeklinde doğrayın. Soğanları ve sarımsakları soyup çok ince kıyın. Biberin çekirdeklerini temizleyip onları da küçük küçük doğrayın. Doğramış domatesleri, biberi, kıyılmış soğan ile sarımsakları ve yıkanıp iyice süzülmüş taze reyhanı geniş bir tencereye alın. Baharatını ekleyip karıştırın. Orta ateşte arada bir karıştırarak yarım saat pişirin. Karışımı ocaktan alın. Blender yardımı ile hemen püre haline gelene dek ezin ve tekrar ocağa alıp kısık ateşte hacmi yarı yarıya azalana dek yarım saat daha pişirin. domatesli karışımı ocaktan alın. Sirkeyi, şekeri ve tuzunu ekleyin. Tekrar ocağa alın. Çok kısık ateşte arada bir karıştırarak yaklaşık 1 saat daha pişirin. Ateşi kapatıp tencerenin kapağı kapalı olacak şekilde ketçabı soğutun. Sterilize edilmiş kavanozlara aktarın. Ağzını sıkıca kapatıp buzdolabında muhafaza edin.



Domates Suyu

4 Kişilik

Malzemeler:

- 500 gram olgun domates
- 1 çorba kaşığı yeşil limon suyu
- 1 çorba kaşığı elma sirkesi
- 2-3 yaprak taze fesleğen
- 2-3 yaprak taze reyhan
- 2 dal nane
- Tuz, karabiber

Hazırlanışı:

Domateslerin kabuğunu soyup katı meyve sıkacağında suyunu sıktıktan sonra ince telli bir süzgeç yardımıyla süzün. Limon suyunu, elma sirkesini, bir tutam tuzu, karabiberi ve yeşillikleri ekleyip blender yardımı ile iyice ezin. İsteğe göre su veya buz parçaları ilave ederek kıvamını ayarlayın. Soğuk servis yapın.

Not edin: Domates suyundan sıcak domates çorbası da hazırlayabilirsiniz.



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

Yaz sofralarına ferahlık katan zeytinyağlı lezzetler

Mevsimin en taze sebzeleriyle hazırlanan, hafif ve serinletici zeytinyağlılar; soğuk servis edilip yaz sıcaklarında hem pratik hem de sağlıklı bir seçenek sunuyor. Buzdolabınızda mutlaka yer açın!



4 Kişilik

Zeytinyağlı Enginar

Malzemeler:

- 4 adet enginar, temizlenmiş
- 1 büyük boy soğan
- 1 adet büyük boy havuç
- 1 su bardağı taze bezelye içi
- 3-4 diş sarımsak, tercihen tazesinden
- 1 çay bardağı su
- 1 çay bardağı portakal suyu ve rendelenmiş kabuğu
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- Yarım su bardağı sızma zeytinyağı
- 1 limonun suyu
- Tuz

Hazırlanışı:

İnce doğranmış soğanı 2 yemek kaşığı zeytinyağlı ile birlikte kavurun. Enginarları tencereye yerleştirin. Bozuk para şeklinde doğranmış havucu, bütün olarak soyduğunuz sarımsakları ve bezelyeyi de ilave edin. Enginarların yarısına gelecek şekilde suyu ve portakal suyunu dökün. Tuzu, rendelenmiş portakal kabuğunu ve şekeri de serpip önce yüksek ateşte 5 dakika pişirin. Daha sonra ateşi kısın. Yarım saat pişirin. Enginarlar pişince kalan zeytinyağını ve 1 limon suyunu döktükten 2-3 dakika sonra ocaktan alın. Soğuyunca servis yapın.



6 Kişilik

Havuçlu Taze Börülce Yemeği

Malzemeler:

- 1 kg taze börülce
- 2 havuç
- 1 çay bardağı sızma zeytinyağı
- 10 adet arpacık soğan
- 1 adet domates
- 1 adet kapya biber
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 2 su bardağı su
- 3 diş sarımsak
- Tuz

Hazırlanışı:

Börülcelerin uç kısımlarını kestikten sonra yıkayıp süzün. Havuçları da yarım parmak inceliğinde uzun şeritler halinde kesin. İnce kıyılmış soğanları ve havuçları zeytinyağının yarısıyla yumuşayana kadar kavurun. Zar şeklinde doğranmış kapya biber ile domatesi de ilave edin. Birkaç dakika daha kavurun. Kavurduğunuz karışımı bir kaseye alın. Aynı tencerenin içine börülceleri yerleştirin. Tencereyi sallayıp 5 dakika kadar kavurun. Sonra börülcelerin üzerine soğanlı karışımı, şekeri ve tuzu serpin. En son 2 bardak sıcak su ilave edin. Yüksek ateşte 5 dakika kaynatın. Sonra ateşi kısın, tencerenin kapağını kapatın. Yaklaşık 1 saat sonra börülcenin cinsine göre pişmiş olacaktır fakat yarım saat sonra kontrol etmeye başlayın. Ocaktan almaya 5 dakika kala, kalan zeytinyağını gezdirin. Tencerenin kapağını açmadan soğutun.



4
Kişilik

Zeytinyağlı Biber Dolması

Malzemeler:

- 10-12 adet dolmalık biber
- 1 çay bardağı sızma zeytinyağı
- 1 su bardağı pirinç
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 2 orta boy soğan, yemeklik doğranmış
- 2 orta boy soğan, halka halka doğranmış
- 2 çay kaşığı toz şeker
- 1 küçük paket dolmalık fıstık, önceden yağsız olarak tavada kavrulmuş
- 1 küçük paket kuş üzümü, ılık suda bekletilmiş
- 1'er çay kaşığı yenibahar, kimyon, karabiber
- Yarım demet taze nane, kıyılmış
- Yarım demet dereotu, kıyılmış
- 5 yaprak kurutulmuş domates
- Tuz

Hazırlanışı:

Pirinci 1'er tatlı kaşığı tuz limon suyu ilave edilmiş ılık suda yarım saat bekletin. Daha sonra bol suyla birkaç kez yıkayıp süzün. Pirinciniz hazır. Tencereyi ocağın üzerine alın. Tencere iyice ısınınca yemeklik doğranmış 2 adet soğanı, toz şeker ve 2-3 yemek kaşığı zeytinyağı ile birlikte, soğanlar iyice yumuşayıp karamelize olana dek pişirin. Pirinci ilave edin. Sürekli karıştırarak 10 dakika boyunca kavurun. Dolmalık fıstıkları, suda bekletip süzdüğünüz kuş üzümlerini, tuzu ve baharatını ilave edin. Birkaç kez karıştırdıktan sonra 1 su bardağı sıcak suyu ilave edin. Önce yüksek ateşte 1 dakika kadar pişirin. Daha sonra ateşi kısın. Tencerenin kapağını kapatın ve pirinç suyunu çekene dek pişirin. Pirinçler suyunu çekince kıyılmış yeşillikleri ilave edin. İç harcı karıştırıp soğumaya bırakın. Hazırladığınız iç malzemeyi kapağını kesip çekirdeklerini temizlediğiniz dolmalık biberlerin içlerine doldurun. Kesmiş olduğunuz kapağını da biberlerin üzerine kapatın. Halka halka doğranmış kalan 2 adet soğanı ve kurutulmuş domatesleri tabanı düz bir tencerenin dibine, hiç boşluk kalmayacak şekilde yerleştirin. Üzerlerine dolmalık biberleri yerleştirin. Kalan zeytinyağını ve 1 su bardağı suyu dolmaların üzerine dökün. Tencerede önce yüksek ateşte birkaç dakika pişirin, daha sonra ateşi kısıp tencerenin kapağını kapatın. 15 dakika sonra ocaktan alın. Dilerseniz servis tabağına aldıktan sonra dolmaların üzerine bir miktar sızma zeytinyağı damak tadınıza göre biraz limon suyu dökebilirsiniz.

Tarçınlı ve Salçalı Zeytinyağlı Barbunya

4 Kişilik

Malzemeler:

- 1 kg taze barbunya içi
- 1 su bardağı zeytinyağı
- 5-6 diş sarımsak
- 1 adet büyük boy soğan
- 4 adet domates
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 2 adet havuç
- 2 adet tarçın çubuğu
- 2-3 dal taze nane, kıyılmış
- 3-4 dal maydanoz, kıyılmış
- Tuz

Hazırlanışı:

Orta boy bir tencerede 2 litre kadar suyu kaynatın. Barbunyaları ekleyin. 10 dakika haşlayın. Suyunu süzüp barbunyaları süzgece aktarın. Tencereyi ocağın üzerine alın. Tencere ısınınca zeytinyağın üçte biri ile birlikte soğanı ve sarımsakları ekleyin. Soğanlar yumuşayıncaya kadar kavurun. Zar şeklinde doğranmış havuçları, salçaları ve rendelenmiş domatesleri ilave edin. 10 dakika daha kavurun. Önceden haşlayıp süzdüğünüz barbunyaları, tuzu ilave edin. Karıştırın. Üzerini örtecek kadar sıcak su ve 2 adet tarçın çubuğunu ekleyin. Yüksek ateşte 5 dakika kaynattıktan sonra orta ateşe alın. Tencerenin kapağını kapatın. 20 dakika pişirin. Ocaktan alıp içindeki tarçın çubuklarını atın. Tencerenin kapağını kapatın, soğuyunca kıyılmış yeşillikler ve limon ile birlikte servis yapın.



Bol Domatesli Zeytinyağlı Bamya

4 Kişilik

Malzemeler:

- 500 gram bamya, temizlenmiş
- 1 büyük soğan, ince kıyılmış
- 3 diş sarımsak, kabuğu soyulmuş
- 1 adet kapya biber
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- Yarım kilo domates, küp doğranmış
- 2 limon
- 3-4 dal maydanoz
- 3-4 dal taze nane
- Tuz

Hazırlanışı:

Temizlenmiş bamyaları yıkayıp suyunu süzün. Soğanı ve sarımsakları 2-3 yemek kaşığı zeytinyağı ile birlikte yumuşayana kadar kavurun. Doğranmış domatesleri ve kapya biberi ilave edin. Birkaç dakika kavurduktan sonra 2 bardak sıcak suyu ekleyin. 5 dakika pişirin. Hazırladığınız bu karışımın yarısını bir kaseye alın. Tenceredeki domatesli karışımın üzerine bamyaları ilave edin. Kasenin içindeki domatesli karışımı da bamyaların üzerine serpin. En son üzerine ay şeklinde ince dilimlenmiş limonları dizin, kalan zeytinyağını dökün. Tencerenin kapağını kapatın. Önce yüksek ateşte 5 dakika pişirin. Daha sonra ateşi iyice kısın. Kapağını açmadan ve hiç karıştırmadan bamyaları kısık ateşte 20 dakika pişirin. Ocaktan alın, kıyılmış yeşillikleri serpin, kalan 1 adet limonun suyunu sıkın. Karıştırmadan tencerenin kapağını kapatın. Soğuyunca servise hazır edin.



Yazın tatlı kaçamağı

Kaloriyi dert etmeden tatlı keyfinden vazgeçmek istemeyenler için, yazın bunaltıcı sıcaklarına ferahlatıcı ve hafif tatlılar hazırladık. Serinleten lezzetlerle yazın tadını çıkarın.



4 Kişilik

Pudingli ve Çilekli Helva

Malzemeler:

- 2 adet büyük boy kağıt helva
- 1 paket hazır puding
- Süt
- Taze çilek

Hazırlanışı:

Pudingi paket üzerinde verilen tarifteki süt miktarını yarım bardak azaltarak pişirin. Ocaktan alın. Arada bir çırparak pütürleşmeden soğumaya bırakın.
Kağıt helvanın her ikisini de kırmadan enine ikiye ayırın. Her katın arasına incecik dilimlenmiş çilek ile pudingi paylaştırın. En son pudingi yayıp taze çilekle süsleyin. 1 saat buzdolabında beklettikten sonra servis yapın.



2 Kişilik

Milföy Kasesinde Orman Meyveli Pasta

Malzemeler:

- 4 adet hazır milföy hamuru
- Orman meyvesi
- Kırmızı meyve marmeladı (böğürtlen, çilek, frambuaz)

Muhallebisi için:

- 2 su bardağı süt
- 1 çay bardağı toz şeker
- 3 çorba kaşığı un
- 1 adet limonun rendelenmiş kabuğu
- 1 çay kaşığı vanilya
- 1 tatlı kaşığı tereyağı

Hazırlanışı:

Muhallebisi için; Tereyağı dışındaki tüm malzemeyi sos tenceresine alın. Orta ateşte, sürekli karıştırarak muhallebi kıvamında pişirin. Ocaktan almadan birkaç dakika kala tereyağını ekleyin. Tekrar karıştırıp ocaktan alın. Arada bir karıştırarak pütürleşmeden soğutun.
Milföy hamurlarını oda ısısında yumuşattıktan sonra hafif un serpilmiş tezgahın üzerinde merdane yardımı ile bitiştirip ısıya dayanıklı fazla yüksek olmayan tart kalıbının içine sığacak şekilde açın. Hamurun ortasını çatalla tabanını delmeyecek şekilde çizikler oluşturun ki fırında pişerken fazla kabarmasın. Fırında pişerken çok fazla kabarıyorsa fırının kapağını açıp kaşıkla hafifçe bastırın. Milföy hamuru kızarınca fırından alın. Oda ısısında ılınınca önceden hazırladığınız muhallebiyi dökün. İsteğe göre üzerini orman meyvesi ile süsleyin, orman meyvesi marmeladı ile soslayın. Buzdolabında bekletmeden hemen servis yapın.

Editörün notu: Muhallebinin miktarını iki katına çıkartarak pişirebilir, buzdolabında beklettikten sonra dondurma eşliğinde sunabilirsiniz. Böylece yepyeni bir tarif oluşturabilirsiniz.



Çilek Püreli Hafif Tatlı

2 Kişilik

Malzemeler:

- 200 gram labne peyniri
- 1 çorba kaşığı pudra şeker
- 100 ml. krema
- 10-12 adet taze çilek

Hazırlanışı:

Labneyi, pudra şekeri ve kremayı çukur bir cam kapta mikser yardımı ile iyice çırpın. En son çileği ekleyin, çırpmaya devam edin. Karışımı servis kaselerine paylaştırın. Buzdolabında 1 saat beklettikten sonra soğuk soğuk servis yapın.

6
Kişilik

Yaz Sütlacı

Malzemeler:

- Yarım kahve fincanı pirinç
- 1 tutam tuz
- 3 su bardağı su (pirinci kaynatmak için)
- 1,5 su bardağı toz şeker
- 1,5 litre su (şerbeti için)
- 1 çorba kaşığı gül suyu (yemeklik)
- 1 çorba kaşığı kurutulmuş minik gül yaprakları (yemeklik)
- 3 çorba kaşığı mısır nişastası
- 1 çay bardağı su (nişastayı inceltmek için)
- 1 kahve fincanı iri çekilmiş ceviz içi
- 1 tatlı kaşığı tereyağı

Hazırlanışı:

Pirinci, bir tutam tuzu ve 3 su bardağı suyu tencereye aktarın. Orta ateşte, pirinçleri iyice haşlayın. Pirinçler suyun yüzeyine çıkmaya başlayınca yeterince haşlanmış demektir.

Ayrı bir tencerede 1,5 litre suyu, gül suyunu, gül yapraklarının yarısını ve şekeri kaynatın. Pirinçli suyu, 1 çay bardağı soğuk suda inceltilmiş nişastayı ekleyin. Sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. Birkaç taşım daha kaynatıp ocaktan alın. Tereyağı ve iri çekilmiş ceviz içini ekleyin. Hızlıca karıştırıp ılınınca servis kaselerine aktarın.





Rüzgar SÜNBÜL
Executive Chef

Konuk ŞEF

Kimdir?
1980 İstanbul doğumlu Rüzgar Sünbül, 26 yılı aşan meslek hayatında Türkiye'nin önde gelen otel ve restoranlarında Executive Chef olarak görev aldı. Yurt dışında Almanya, İtalya, Amerika, Dubai ve Çin gibi ülkelerde gastronomi alanında çalışmalar yaptı. TV programlarında yer aldı, birçok restoranın mutfak danışmanlığını üstlendi. Halen CRS Ajans ile danışmanlık ve organizasyon hizmetleri veren tecrübeli şef, İstanbul Aydın Üniversitesi'nde öğretim görevlisi ve Hürriyet gazetesinde köşe yazarı olarak profesyonel çalışmalarını sürdürüyor.

Şef Rüzgar Sünbül'ün elinden geleneğin en tatlı hali

Aşure

Paylaşmanın ve bereketin simgesi aşureyi, Muharrem ayı vesilesiyle Chef Rüzgar Sünbül ile birlikte pişirdik. Geleneksel tarifin izinde, farklı malzemelerle lezzetini zenginleştirdik. O güzel kokular mutfağı sararken, biz de aşureyi kaşık kaşık, sıcacık ve taptaze paylaştık.

Malzemeler:

- 250 gram aşurelik buğday
- 100 gram pirinç
- 1 su bardağı kuru fasulye, haşlanmış
- 1su bardağı nohut
- 4,5 litre sıcak su
- 1 adet portakal kabuğu
- 1adet limon kabuğu
- 2 adet orta boy elma
- 4 yemek kaşığı kuru üzüm
- ½ su bardağı çiğ badem
- 2 yemek kaşığı kuş üzümü
- 1 avuç fındık
- 1 avuç ceviz
- 10 adet kuru kayısı
- 900 gram toz şeker
- 10 adet karanfil
- 1 su bardağı su (bir cezvede karanfil ile kaynatmak için)

Süslemek İçin:

- 1 adet nar, ayıklanmış
- ½ su bardağı toz Antep fıstığı
- ½ su bardağı file Antep fıstığı
- 5 adet kuru incir, dilimlenmiş
- 2 yemek kaşığı tarçın
- 1 yemek kaşığı susam
- ½ su bardağı çiğ badem
- ½ su bardağı fındık

Püf Noktası:

Aşureyi daha az şekerli tercih edenler toz şeker miktarını azaltabilir, kıvamında bir değişiklik olmayacaktır. Az şekerli sevenler yaklaşık 3-3,5 su bardağı toz şeker ekleyebilir.

Hazırlanışı:

İlk önce bol suyla iyice ovalayarak yıkadığınız 250 gram aşurelik buğdayı derin ve geniş bir tencereye aktarın. Üzerine 1 litre sıcak su ekleyin ve kapağını yarım kapatıp kısık ateşte yarım saat pişmeye bırakın. Suyunu çeken buğdayın üzerine tekrar 1 litre su ekleyin ve 1 saat daha kısık ateşte buğdayı pişirmeye devam edin. 1 saatin sonunda 100 gram pirinç, 1'er adet portakal ve limon kabuğu ile birlikte 1,5 litre su daha ekleyin ve ocağın altını kapatıp 3 saat oda sıcaklığında dinlenmeye bırakın.

Ardından dinlenmiş olan karışıma 1 litre sıcak su daha ilave edin ve hemen arkasından 2 adet soyulmuş küp doğranmış elma ve 4 yemek kaşığı kuru üzümü ekleyip güzelce karıştırın. 1 su bardağı haşlanmış nohut ve 1 su bardağı haşlanmış kuru fasulyeyi de karışıma ekleyin ve koyduğunuz malzemelerden sonra ara ara tahta kaşık ile karıştırmaya özen gösterin.

Yarım su bardağı çiğ badem, 2 yemek kaşığı kuş üzümü, 1'er avuç fındık, ceviz ve 10 adet doğranmış kuru kayısıyı tencereye art arda ekleyin ve karıştırın. 900 gram toz şekeri ve bir cezvede 10 adet karanfil ile kaynattığınız 1 su bardağı suyu da tencereye ekledikten sonra kısık ateşte sürekli olarak karıştırarak yarım saat kadar pişirin. Dilerseniz şeker miktarını damak zevkinize göre azaltabilirsiniz. Ocağın altını kapatıp, aşureyi yaklaşık 2 saat ılımaya bırakın. Bu süre içinde aşurenizi ara ara karıştırmayı ihmal etmeyin. Aşurenin kıvamı başta sulu olacaktır, bu konuda endişelenmeyin, zaman geçtikçe koyulaşacak ve tam kıvamında olacaktır. Aşure ılındıktan sonra servis kaselerine kepçe yardımıyla aktarın.

Kaselere bölüştürdüğünüz aşureleri Antep fıstığı, nar, susam, çiğ badem kuru incir gibi dilediğiniz yemiş ve meyvelerle süsleyip, üzerine tarçın serpiştirebilirsiniz. El emeği göz nuru aşurenizi çevrenizdekiler ve sevdiklerinizle paylaşmayı sakın ihmal etmeyin. Afiyet olsun.



Pişirme Önerisi:
Aşure tarifinde en önemli noktalardan biri, uzun pişme ve dinlenme sürelerine dikkat etmektir. Sabırlı olup, tarifteki süreleri takip ettiğiniz sürece iyi kıvamlı bir aşure elde edebilirsiniz.

Servis Önerisi:
Elma ve portakal kabuğunu (posa kısmını dağılacağı için kullanmıyoruz) arzuya göre aşure malzemesinin çeşitliliğini artırmak ve hoş bir aroma vermesi adına kullanabilirsiniz. Aşure soğudukça ve bekledikçe daha da kıvam alacaktır. Ancak ocaktan aldığınız aşurenin koyu olduğunu düşünüyorsanız kullanacağınız sıcak su miktarını artırabilirsiniz.

Kararmaması için ne yapılır?
Aşure neden kararır? Gelin tüm sırlarını anlatalım. Örneğin; aşure yaparken içine girecek malzemelerin sıralaması oldukça önemli. Buğdaylar önce bol suda pişmeli. Ardından içine sırasıyla diğer bakliyatlar, kuru meyveler, şeker ve ardından da kuru yemişler ilave edilmeli. Buğday başta olmak üzere tüm bakliyatları bol bol suda en az 3-4 kez yıkamak şart.

Şekerli ya da sulu olursa ne yapmalı?
Eğer aşureniz fazla şekerliyse, tencerenin altını tekrar açıp sıcak su ekleyerek hem şekerini seyreltebilir hem de koyulaşan kıvamını açabilirsiniz. İsterseniz bu aşamada pekmezle tatlandırmayı da tercih edebilirsiniz. Aşure fazla suluysa, içine bir miktar haşlanmış buğday ya da pirinç ekleyip yeniden kaynatabilirsiniz. Alternatif olarak, biraz nişastayı suyla açıp karışıma ekleyerek kıvamını yoğunlaştırabilirsiniz. Renginin koyulaşmaması için kuru yemiş ve meyveleri pişirme sonunda ya da süslemede kullanmak en doğrusu.

Nasıl saklanır?
Aşureyi soğutmadan buzdolabına koymayın. Buzdolabında 2 gün içinde tüketin. Uzun süreli saklama için dondurup, yemeden 6 saat önce buzdolabına alın. Isıtmanıza gerek yoktur.

Soğuk Soğuk İçecekler

Yaz meyvelerinin en tazesinden; kayısı, karpuz ve orman meyveleri, süt ve dondurmayla buluşuyor. Ardından buz gibi bir yudumla serinlemek... Temmuz sıcağında bundan daha güzel ne olabilir ki? Yazın ferahlığını taşıyan soğuk içecek tariflerimizle sizi bekliyoruz!



Çilekli Süt

2 Kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı yarım yağlı süt (soğuk olmalı)
- 10-12 adet taze çilek (buzlukta bekletilmiş olmalı)

Hazırlanışı:

Sütü çukur ve derin bir kaba aktarın. İyice yıkanıp süzdükten sonra buzlukta 1 saat bekletmiş olduğunuz çilekleri ekleyin. Blenderde çırpın. Hemen servis yapın.

2
Kişilik

Orman Meyveli Süt

Malzemeler:

- 2 su bardağı yarım yağlı süt (soğuk olmalı)
- 1 kase böğürtlen - frambuaz karışımı (buzlukta bekletilmiş olmalı)

Hazırlanışı:

Kefiri çukur ve derin bir kaba aktarın. Hazır kutularda dondurulmuş veya buzlukta 1 saat bekletmiş olduğunuz taze orman meyvelerini ekleyin. Blenderde çırpın. Hemen servis yapın.





2 Kişilik

Kayısılı ve Dondurmalı İçecek

Malzemeler:

- 7-8 adet kayısı (tercihen olgun ve yumuşak)
- 50 gram bitter çikolata
- 2 top kaymaklı dondurma

Hazırlanışı:

Kayısıların çekirdeklerini çıkardıktan sonra buzlukta 1 saat kadar bekletin. Daha sonra çukur bir kaba aktarın, kaymaklı dondurmayı ekleyin. Blenderde iyice karıştırın. Servis bardaklarına aktarın, rendelenmiş çikolatayı ilave edin. Hemen servis yapın.

2
Kişilik

Karpuzlu ve Fesleğenli İçecek

Malzemeler:

- 2 büyük dilim karpuz
- 3-4 büyük yaprak taze fesleğen
- 10-12 adet fındık

Hazırlanışı:

Fındıkları iyice ısıtılmış yağsız tavada rengi değişene kadar kavurun. Ocaktan alın, havanda irice ezin. Karpuzu buzlukta 1 saat kadar dondurduktan sonra mutfak robotuna alın. Taze fesleğen yapraklarını ekleyin. Blenderde çırpın. Servis bardağına aktarın. Üzerine önceden kavurduğunuz fındık içini serpin. Hemen servis yapın.



Tortillayla 10 dakikada pratik ve lezzetli ara öğünler

Pratik, hızlı ve lezzetli! Tortilla ekmeğiyle hazırlayabileceğiniz birbirinden kolay tariflerle ara öğünleriniz artık çok daha keyifli. Beyaz peynirden çikolataya, ıspanaklıdan biberli cipslere, 10 dakikada sofranıza renk katacak fikirler sizi bekliyor.



1 Kişilik

Beyaz Peynirli Tortilla Pizza

Malzemeler:

- 1 adet tortilla ekmeği
- 100 gram ufalanmış beyaz peynir
- 1 çay kaşığı çörek otu
- 1 adet küçük boy kapya biber

Sosu İçin:

- 1 tatlı kaşığı ketçap
- 1 çay kaşığı domates salçası
- 1 çay bardağı domates suyu
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 tutam kimyon

Hazırlanışı:
Sosu için; Kimyon dışındaki tüm malzemeyi sos tenceresine alın. Yoğun bir kıvam elde edince ocaktan alın, bir tutam kimyonla tatlandırın. Sosunuz hazırdır. Tortilla hamurunun üzerini hazırladığınız sostan sürün. Üzerine ufalanmış beyaz peyniri, irice doğranmış kapya biberi ve susamı serpin. 200 dereceye ayarlı fırında 5 dakika kızartın. Sıcak veya ılık servis yapın.

Aklınızda Bulunsun: Ketçaplı sos yerine hazır biber sos veya pesto sos ile de hazırlayabilirsiniz.



1 Kişilik

Fırında Ispanaklı Tortilla

Malzemeler:

- 1 adet tortilla ekmeği
- 3-4 yaprak ıspanak
- 1 adet kırmızı soğan
- 1-2 çorba kaşığı ketçaplı sos (beyaz peynirli tortilla pizzada tarifi bulabilirsiniz)
- 2 çorba kaşığı sıvı yağ
- Tuz, karabiber
- 50 gram rendelenmiş kaşar peyniri

Hazırlanışı:

Sıvı yağı tencerede ısıtıp jülyen doğranmış kırmızı soğanı kavurun. Kıyılmış ıspanağı ilave edin. Birkaç dakika kavurup ocaktan alın. Tuzu ve karabiberini ekleyip tatlandırın. Tortilla hamurunu tezgahın üzerine yayın. Üzerine fırça yardımı ile ketçaplı sostan sürün. Ispanaklı karışımı da her tarafına yayın. Hamuru rulo şeklinde sardıktan sonra üçe kesin ve ısıya dayanıklı küçük bir kaba yerleştirin. En son rendelenmiş kaşar peynirini serpin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında, peynirler eriyene kadar pişirin. Sıcak veya ılık servis yapın.

Aklınızda Bulunsun: Ispanaklı tortillanın içine birkaç dilim doğranmış pastırma ekleyebilirsiniz.



1 Kişilik

Tortilla Cips

Malzemeler:

- 1 adet tortilla ekmeği
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kimyon

Üzeri İçin:

- Ufalanmış beyaz peynir
- 1 adet küçük boy domates
- 2-3 dal maydanoz

Hazırlanışı:
Zeytinyağı ile kimyonu küçük bir kasede karıştırın. Tortilla ekmeğini tezgahın üzerine yayın. Fırça yardımı ile hazırladığınız sostan her tarafına sürün. Bıçak yardımı ile küçük üçgenler kesin. Üçgen dilimleri yağlı kağıdın üzerine dizin, önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında en fazla 5 dakika pişirin. Üzeri için isteğe göre ufalanmış beyaz peynir, çekirdekleri ve suyu çıkartıldıktan sonra küp doğranmış domates ve kıyılmış maydanoz karışımı serperek servis yapın.

Aklınızda Bulunsun: Tortilla ekmeğini kızartmadan önce kimyonlu zeytinyağı yerine kırmızı toz biberli zeytinyağı da sürebilirsiniz.

Biberli ve Kaşarlı Tortilla Cipsler

1 Kişilik

Malzemeler:

- 1 adet tortilla ekmeği
- 1 küçük kase doğranmış renkli biber
- 50 gram rendelenmiş taze kaşar peyniri

Hazırlanışı:
Tortilla ekmeğini tezgahın üzerine yayın. Kalp şeklinde bir kalıp yardımı ile hamurdan birkaç adet kalp hamurlar çıkartın. Hamurları önceden ısıtılmış 240 dereceye ayarlı fırının ızgara telinden ikiye katlanıp kızardığında sabit duracak şekilde sarkıtın. Kızarınca fırından alın.
İç malzemesi için; Zar şeklinde doğranmış biberleri ve kaşar peynirini harmanlayın. Fırında kızartmış olduğunuz tortilla kalp sandviçlerin arasına, tortillaları kırmadan dikkatlice yerleştirin. Hemen servis yapın.



Çikolatalı ve Çilekli Tortilla

1 Kişilik

Malzemeler:

- 1 adet tortilla ekmeği
- 40 gram bitter çikolata
- Birkaç adet taze çilek

Hazırlanışı:
Çikolatayı benmari usulü eritin. Isıtılmış tortilla ekmeğinin arasına eritmiş olduğunuz çikolata kremi sürün. Dilerseniz doğranmış taze çilek, muz ve ananas parçaları ile tatlandırın. Hemen servis yapın.



Bir karpuz, dört farklı keyif

Yazın en sevilen meyvesi karpuz bu sayıda sadece dilimlenip yenmiyor; sıra dışı tariflerle sofralara bambaşka bir boyut katıyor! Serinletici bir başlangıç için karpuzlu gazpacho, lezzetli bir öğün için keçi peynirli karpuzlu çoban salata, ferahlatıcı bir yudum için karpuzlu limonata ve yazın en renkli tatlısı karpuz pasta ile karpuzun dört farklı hali sizi bekliyor. Hem tuzlu hem tatlı sevenler için yazın en keyifli sofraları bu tariflerde saklı!



2 Kişilik

Hazırlıyan: Executive Şef Fatih KAYA

Keçi Peynirli Karpuzlu Çoban Salata

Malzemeler:

- 2 adet kırmızı mini marul
- 10 adet çeri domates
- 1 demet kırmızı kuzu kulağı
- 1 tutam maydanoz
- 1 dilim karpuz
- 2 dal fesleğen
- 50 gram ceviz içi
- 100 gram keçi peyniri
- Sızma zeytinyağı

Hazırlanışı:

Kuzu kulağı, mini marulları, maydanoz ve fesleğeni doğrayın. İçerisine keçi peyniri ve ceviz içini de ilave edin. Karpuz diliminden parizyen kaşık yardımıyla ufak parçalar koparın. Hazırladığınız salatanın içerisine koyun ve sunum esnasında üzerine sızma zeytinyağı gezdirerek servise hazır hale getirin.

Hazırlıyan: Nurgün UÇKUNKAYA

Karpuzlu Gazpacho Çorba

4 Kişilik

Malzemeler:

- 5 su bardağı karpuz
- 4 adet domates
- 1 adet salatalık
- 1 adet kırmızı biber
- 1 adet orta boy kırmızı soğan
- 3 diş sarımsak
- 250 ml domates suyu
- 120 ml sızma zeytinyağı
- 2-3yemek kaşığı acı sos
- 1 yemek kaşığı balsamik sirke
- 5-6 dal maydanoz
- Tuz, karabiber

Hazırlanışı:

5 su bardağı çekirdeksiz karpuzu, domatesleri, salatalık ve kırmızı biberi küp küp doğrayın. Kırmızı soğanı yemeklik kesin. Sirke, zeytinyağı, acı sos, tuz ve karabiberle marine edin. Buzdolabında bekletin. Marine ettiğiniz tüm malzemeleri blenderde pürüzsüz bir kıvam alana kadar, yüksek devirde püre haline getirin. Domates suyunu ilave edip buzdolabında 1 gece bekletin. Buz küpleri ve maydanoz ile süsleyip servis yapın.





Hazırlıyan: Ömer AKALIN
Fotoğraf: Özgür BAKIR

Karpuz Pasta

6 Kişilik

Malzemeler:

- 1 adet orta boy karpuz (Tercihen çekirdeksiz)
- 1 paket kremşanti
- 1 adet şeftali (Tercihen sert)
- 1 adet kivi
- 8-10 adet çilek
- İnce çekilmiş Antep fıstığı içi

Hazırlanışı:

Karpuzun üst ve alt kısmını kesip kenarlarını tıraşlayın. Ortaya çıkan 7-8 cm kalınlığındaki karpuzu çember yardımı ile kesip düzgün bir yuvarlak elde edin. Şeftali ve karpuzdan parizyen kaşığı yardımı ile küçük toplar çıkarın. Kivinin kabuğunu soyup ince ince dilimleyin.
Krem şantiyi paket üzerindeki tarife göre hazırlayın. Buzdolabında 15-20 dakika kadar bekletin. Karpuzu düz bir tabağın üzerine alın, spatula yardımıyla her tarafını, hazırladığınız krem şanti ile sıvayın.
Karpuz pastanızın yanlarını ince çekilmiş Antep fıstığı ile kaplayın. Üzerini kivi dilimleriyle ve top şeklindeki şeftali-karpuz parçalarıyla süsleyin. Dilimleyip servis yapın.

Aklınızda bulunsun:
Parizyen kaşık: Yiyecek servislerinde garnitür olarak kullanılacak meyve ve sebzelere şekil vermek amacıyla kullanılır. Parizyen kaşığınız yoksa meyveleri minik küpler halinde de doğrayabilirsiniz.

Tavsiye: Krem şanti yerine isteğe bağlı olarak az pudra şekeri ile tatlandırılmış ve iyice çırpılmış labneli karışım kullanabilirsiniz.
Pastanızı hemen servis etmeyecek ve bir süre dolapta bekletecekseniz pastanızın üzerini hafif sulandırılmış bal ile kaplayın; böylece meyveleriniz bozulmayacaktır.

Hazırlıyan: Nurgün UÇKUNKAYA

Karpuzlu Limonata

4 Kişilik

Malzemeler:

- 2 dilim karpuz
- 2 adet limon
- 1 litre su
- 1 çay bardağı şeker

Hazırlanışı:

Limonları yıkayıp bir kaba rendeleyin. Toz şeker ekleyip elle yoğurun. Limonların suyunu sıkıp ekleyin. Karpuzun çekirdeklerini ayıklayıp rondoda çekin. Limonlu karışıma ekleyin. Üzerine de suyu ilave edin. Süzgeçten süzüp buz taneleri ile servis yapın.



Evde dondurma gibisi yok!

Vişneli, şeftalili, kahveli ve Antep fıstıklı... Yaz sofralarının baş tacı dondurma, evde hazırlanan tariflerle daha sağlıklı ve lezzetli hale geliyor. Krema, yoğurt ve taze meyvelerle yapılan bu dondurmalar hem serinletiyor hem de tatlı keyfini ikiye katlıyor. Üstelik dondurma makinesi olmadan da kolayca hazırlanabiliyor.



4 Kişilik

Fotoğraf: Volkan ÖNCÜ **Yazı:** İnci BAK

Vişneli Dondurma

Malzemeler:

- 400 ml krema
- 250 gram vişne, buzlukta dondurulmuş
- 150 gr toz şeker
- 80 ml süt
- 80 gram yoğurt

Hazırlanışı:

Dondurulmuş vişneleri buzluktan çıkartıp çukur bir kaba aktarın Toz şekeri ekleyip şeker vişnelerle birlikte eriyene kadar bekletin. Daha sonra el blenderiyle parçalayın. Sütü, yoğurdu ekleyip biraz daha karıştırın. En son kremayı ilave edin. Biraz daha karıştırdıktan sonra dondurma makinesine aktarın. Her yarım saatte bir buzlukta bekleyen dondurmayı havalandırın. Dondurma makineniz yoksa evde kendiniz de kontrollü bir şekilde kaşıkla havalandırın. Bu işlemi dört kez her iki saatte bir tekrarlayın.



Tarif: Özgür BAKIR **Fotoğraf:** Hande GÖKSAN
Prodüksiyon: İnci BAK

Şeftalili Dondurma

6 Kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı süzme yoğurt
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 1 paket krema (200 ml)
- 4 adet olgun ve yumuşak şeftali

Hazırlanışı:

Kremayı iki misli kabarana dek çırpın. Süzme yoğurdu ve şekeri ekleyip 5 dakika daha çırpın. Şeftalilerin kabuğunu soyup püre haline gelene dek ezin. Kremalı karışımı iyice çırptıktan sonra şeftali püresini ilave edin. Spatula yardımı ile alttan üste doğru havalandırarak karışıma yedirin. Karışımı isteğe göre muffin kalıplarına veya dikdörtgen baton kalıba dökün. İyice donuncaya kadar buzlukta bekletin. Servis kuplarına paylaştırıp isteğe göre taze şeftali parçaları ile süsleyebilirsiniz.

Fotoğraf: Murat ERDOĞAN **Prodüksiyon:** İnci BAK **Tarif:** Samah OBAID

Antep Fıstıklı İrmik Tatlısı

4 Kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı irmik (tepeleme)
- 3,5 su bardağı süt
- 1 paket vanilya
- 1 adet yumurta
- 2 çorba kaşığı toz şeker

Antep Fıstıklı Dondurma İçin:

- 1 paket vanilyalı dondurma (normal aile boyu paket)
- 3 parça damla sakızı (toz haline getirilmiş)
- Yarım cup Antep fıstığı (orta büyüklükteki parçalar halinde)

Hazırlanışı:

Üzerini süslemek ve tatlıyla birlikte sunmak için hazır vanilyalı dondurmayı buzluktan çıkartın. 15 dakika oda ısısında bekletin. Antep fıstığını ekleyip karıştırın ve tekrar buzluğa aktarın. Donması için bekletin.
Bir tencerede sütü ve irmiği karıştırın. Yumurtayı, vanilyayı ve şekeri ilave edin. Sürekli karıştırarak orta ateşte yoğun bir kıvam elde edene dek pişirin. Ocaktan alın. İstediğiniz kaplara paylaştırın. Buzdolabına aktarıp soğutun. Buzluktan dondurmayı çıkartıp toplar halinde tatlının üzerine yerleştirin. Hemen servis yapın.

Aklınızda bulunsun:
Üzerine Antep fıstıklı dondurma yerine sade dondurmada koyup servis yapabilirsiniz.



Fotoğraf: Murat ERDOĞAN **Yapım Asistanı:** Sevil YÜCEL

Limonun en serin yorumu Konsantre limonata

Yazın ferahlatan klasiği limonatayı bu kez yoğun ve pratik bir formda hazırlıyoruz. Biraz ovma, biraz sabır istiyor ama her yudumda "İyi ki yapmışım!" dedirtecek bir lezzet. Buzlukta sakla, canın ne zaman isterse çıkar, serinliği paylaş!

Limon Şerbeti

Malzemeler:

- 1 kilo limon
- 1 parça zencefil (ceviz büyüklüğünde)
- 2-3 dal taze nane
- 2 litre su
- 500 gram toz şeker

Hazırlanışı:

Limonların kabuğunu, beyaz kısmı denk gelmeyecek şekilde rendeleyin. Toz şekerle rendelediğiniz limon kabuklarını elinizle iyice ovun. Oda ısısında şeker eriyene kadar 1 saat bekletin. Daha sonra limonun beyaz kısımlarını keskin bir bıçakla kesin. Limonun içini küpler halinde doğrayın. Beklettiğiniz şekerli limon ile birlikte tekrar ovun. Zencefili ve taze naneleri de ekleyin. 10 dakika boyunca ovmaya devam edin. İyice ovduğunuz karışımı süzgece alın, azar azar ılık su ilave ederek iyice süzülmesini sağlayın. Limonlu sıvı karışımı isterseniz bir miktar buzdolabı poşetlerine, isterseniz buz kaplarına paylaştırın ve buzlukta dondurun. Limonata servisi için; 1 bardak soğuk suya birkaç limonatalı buz parçası, dilimlenmiş limon ve taze nane yaprakları ekleyin. Soğuk tüketin.

Doğadan gelen güzellik için



Fransa'nın 1 numaralı kozmetik markası Yves Rocher, doğadan ilham alan saç bakım ürünlerini başarılı oyuncu Cemre Baysel ile tanıtıyor. Yeni Besleyici Prebiyotik Saç Serisi ve Rahatlatıcı Canlandırıcı Botanik & Sakkarit Kompleks Saç Serumu, hem saçları derinlemesine besliyor hem de saç derisinin konforunu sağlıyor. Kuru ve çok kuru saçlara özel olarak geliştirilen şampuan, saç derisini nazikçe temizlerken saçı derinlemesine besliyor. %94 doğal kaynaklı içeriği sayesinde saçı yumuşak, parlak ve çevresel etkilere karşı korunaklı hale getiriyor. %96 doğal kaynaklı içeriğe sahip bu yenilikçi serum; Bretanya'dan gelen 8 organik bitki özü ve Sakkarit Kompleksi ile saç derisine yatıştırıcı, nemlendirici ve koruyucu bir bakım sunuyor.

KONFOR VE STİLİN İDEAL BULUŞMASI

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. 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.



Kökten uca onarım

Aslı Gümüşel'in kurucusu olduğu, ilk kullanımdan itibaren etkisini gösteren doğal içerikli saç bakım ürünleriyle dikkat çeken Ashley Joy, kuru ve hassas saçlara için geliştirdiği Propolis Serisi ile saç bakımında yeni bir dönem başlatıyor ve saçın özüne dokunuyor. "Toprağa yatırım yaparsan kökü beslersin" yaklaşımıyla saç sağlığı için saç derisinin de önemli olduğuna odaklanan Ashley Joy, Propolis Serisi ile saç bakımını yüzeysel bir işlem olmaktan çıkarıyor ve saçın kökünden başlayarak, tel tel güçlendiren, onaran, nemlendiren ve ışıltı kazandıran bir deneyime dönüştürüyor. Propolis, procapil, keratin ve postbiyotiklerle özel geliştirilen güçlü formül, saçlarda anında fark edilen ekstra onarım, canlılık ve parlaklık sağlıyor.

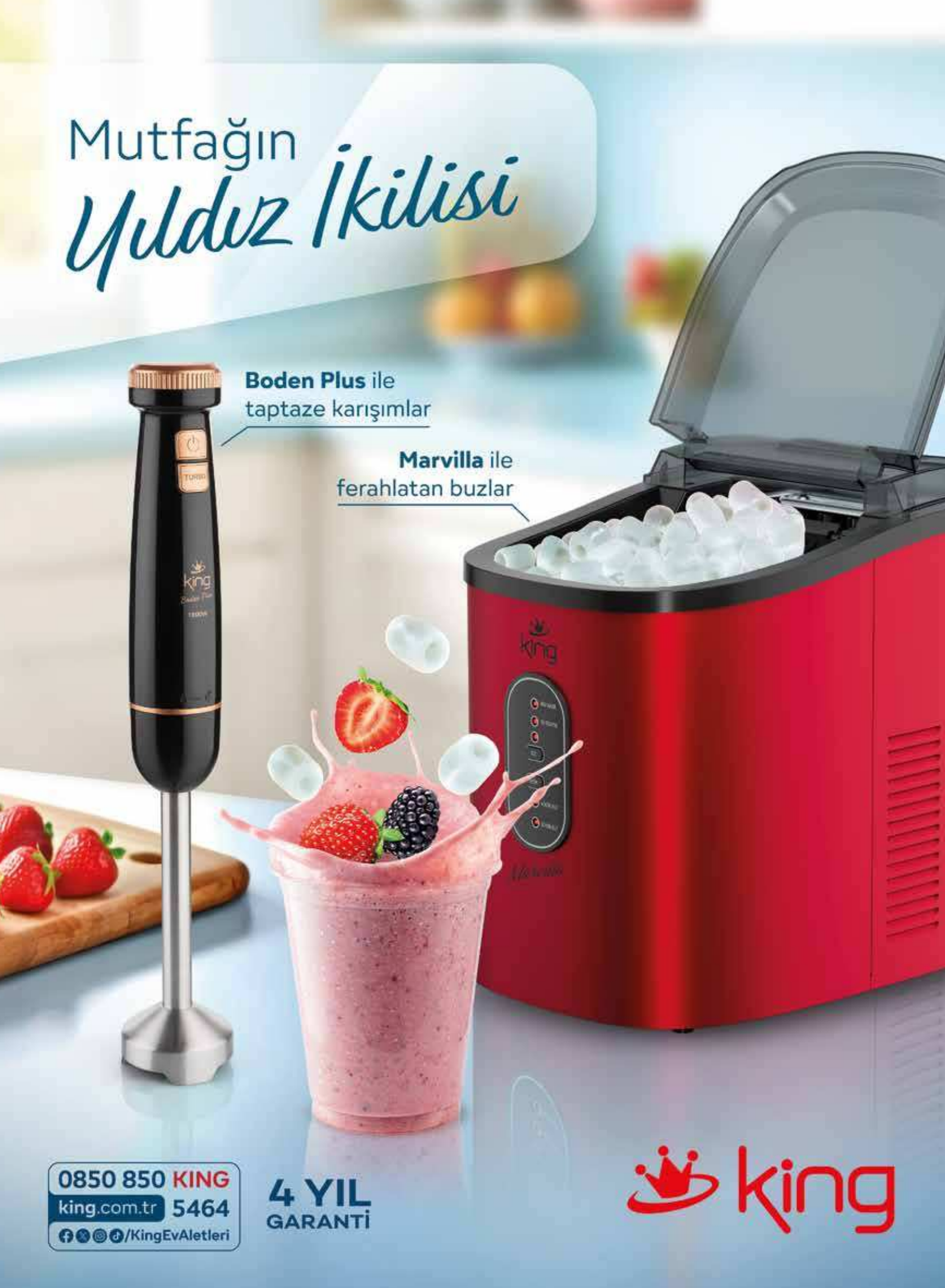



TÜRKİYE
HASTANESİ
Sağlıkta
33.yıl
0212 314 14 14
www.turkiyehastanesi.com
AACI
INTERNATIONAL ACCREDITATION
QUALITY & PATIENT SAFETY

Mutfağın *Yıldız İkilisi*

Boden Plus ile
taptaze karışımlar

Marvilla ile
ferahlatan buzlar



0850 850 KING
king.com.tr 5464
/KingEvAletleri

4 YIL
GARANTİ

king