yemek zevki

yemekzevki.com.tr

Sayı: 293 / 06 / Haziran 2025
KDV Dahil (120TL)
KKTC FİYATI: (130TL)

Kurban Bayramı Özel Sayı

Az Malzemeyle Çok Lezzet
PRATİK TARİFLER

Misafire ikram şöleni



KONUK ŞEF
Cahit Korkmaz'dan Modern Bayram Sofrası

Yazın iki yıldızı KABAK & PATLICAN

Seninlet Bayramı
Kompostolar Geri Döndü!



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

erpiliç®
GÖYNÜK

ELLE KESİM

Her piliç Erpiliç değildir

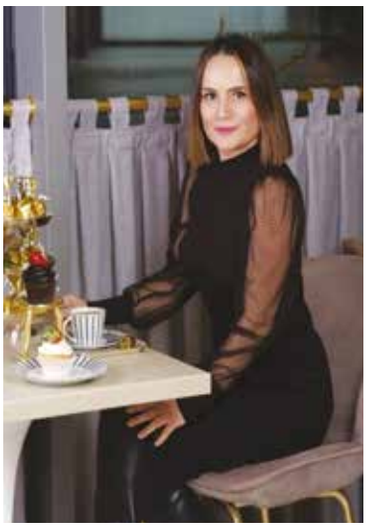


Pek food

Lezzet Dolu

Pek İyi Bayramlar

444 8 550 pekfood_tr www.pekfood.com



hatice.unalbilen@img.com.tr

yemekzevkicomtr

@yemekzevkicomtr

yemekzevkidergi

Bayram sofralarına lezzet yakışır!

Bu özel sayımızda yazın neşesini ve Kurban Bayramı'nın bereketini buluşturduk. Geleneksel tatlara modern dokunuşlar kattık; taptaze sebzeler, mevsim meyveleri ve sizi yormayan pratik tariflerle bayram sofralarınıza ilham vermeye geldik.

Kokularıyla uyandıran, neşesiyle sofrayı dolduran bir kahvaltı... Bu tariflerle bayram sabahına hem sağlık hem lezzet katıyoruz. Zeytin salatasından simit menemene, yumurta dolmasından fırında çeddarlı yumurtaya kadar iştah açan tarifler sofranızı şenlendirecek.

Bayram sofralarınıza, geleneksel tariflerin en lezzetli haliyle ilham veriyoruz. Kuzu incikten pirzolaya, beğendiden kavurmaya uzanan bu seçkimizle her öğün bir şölene dönüşüyor. Bayramınız bereketli, sofralarınız şen olsun!

Mutfakta sizi yormadan, mevsimin taze nimetleriyle hazırlanan bu hafif ve lezzetli bayram menüsü, sofralarınıza yazın ferahlığını getiriyor. Pirinçli soğuk ayran çorbası, sarımsaklı yoğurtlu ıspanaklı börek, domates soslu patlıcan kayıkları, kuru üzümlü peksimetli salata ve incir reçelli kadayıf tatlısı ile bayramda hafif ve keyifli lezzetler sizi bekliyor.

Kurban Bayramı'nın zengin sofrasında yazın en taze ve leziz meyveleriyle hazırlanan kompostolar, hem tatlılara hem de ana yemeklere enfes bir ferahlık ve renk katacak. Çilek karadut, ananas, papaya, mango ve beyaz dutla bayram keyfinizi artırın!

Mevsimin en taze sebzeleriyle yemeklerinize lezzet katmaya ne dersiniz? Sarı çiçekli kabağın hafifliğiyle patlıcanın doyurucu lezzetini bir araya getirdik; az malzemeyle, kısa sürede hazırlayabileceğiniz nefis tarifler derledik. İster zeytinyağlı ister fırında, bu tarifler yaz sofralarınıza çok yakışacak.

Bayramın neşesi, sevdiklerinle kurulan o kalabalık sofralarda gizli... Et yemeklerinin ardından ağızları tatlandıracak, çayın buharına eşlik edecek tuzlu ve tatlı atıştırmalıklarla sofranı şölene dönüştürüyoruz. Kurabiyeden böreğe, tarttan poğaçaya uzanan bu tariflerle bayram lezzetle taçlanıyor.

Yazın enerjisi mutfağa yansırken, "vaktim yok" diyenler için pratiklik ön planda. Hazırlaması kolay ama etkisi büyük tariflerle karşınızdayız. Limon ferahlığı, yeşilin tazeliği ve sağlıklı dokunuşlarla bu lezzetler sofranıza hızla konuk olacak.

Bu ayki sayımızın konuğu, Novotel Istanbul Bosphorus'un Executive Şefi Cahit Korkmaz. Şef Korkmaz, otelin Archer Restaurant'ında geleneksel Türk mutfağını modern dokunuşlarla harmanladığı özel tatlarla misafirlerini ağırlıyor. Damağa olduğu kadar göze de hitap eden bu özel lezzetleri keşfetmek için sayfalarımızı çevirmeye başlayın.

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

Hatice Ünal Bilen

SÖKE

GLUTENSİZ

HARİKALAR DİYARI

INTERNATIONAL TASTE INSTITUTE
2024
BRUSSELS
SUPERIOR TASTE AWARD
★ ★ ★

HAYAT GLUTENSİZ DE HARİKA!



soke.com.tr | SokeDegirmencilik | sokeninlezzetleri | Sokelezzetleri

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

hisar

SOFRA SANATI

HEYBELİ PLUS

MAXI ÇAYDANLIK TAKIMI



INDÜKSİYON TABAN
INDUCTION BASE

Made in Türkiye

www.hisar.com.tr

İçindekiler

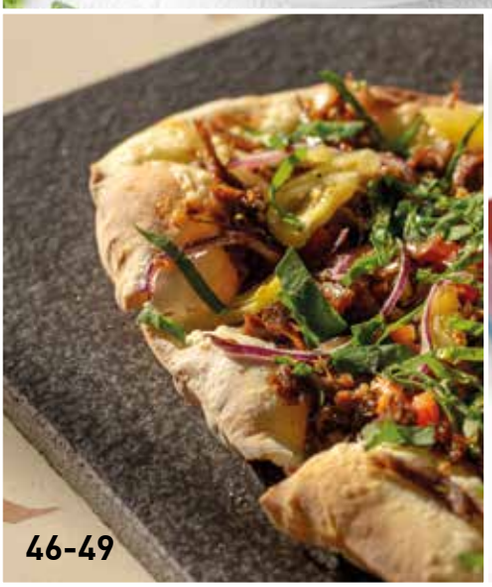

18-21

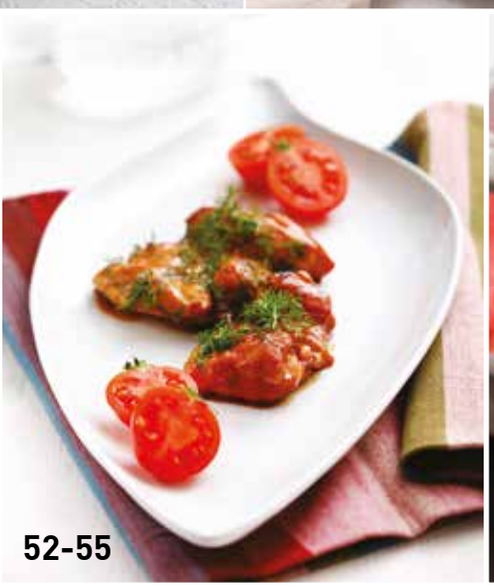

22-27


36-39


30-35


KAPAK GÜZELİ
40-45


46-49


52-55


60-63

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



Efsane lezzet geri döndü!

Çikolata parçalı bademli kekin mevsim meyveleriyle yakaladığı eşsiz uyumuyla hafızalarda iz bırakan Dr. Oetker Dört Mevsim Kek, yeniden raflardaki yerini aldı. Klasik tarifine göre vişne ile hazırlanan Dr. Oetker Dört Mevsim Kek, arzuya göre şeftali, kayısı, elma, armut, üzüm, incir ve orman meyveleri gibi farklı meyvelerle de servis edilebiliyor. Evdeki malzemelerle kolayca hazırlanabilen ve mevsim meyveleriyle zenginleşen Dr. Oetker Dört Mevsim Kek, sevdiklerinizle birlikte her zaman keyifle tüketebileceğiniz bir lezzet sunuyor.

Ceviz tabağa değil, sağlığa da katkı sunuyor



Yeni bir araştırma, günlük ceviz tüketiminin kolon sağlığı üzerinde koruyucu etkiler yaratabileceğini ortaya koyuyor. Cancer Prevention Research dergisinde yayımlanan çalışmaya göre, üç hafta boyunca her gün 55 gram ceviz tüketen 50-65 yaş arası bireylerde, inflamasyon belirteçlerinde düşüş ve kolon kanseriyle ilişkilendirilen risk faktörlerinde iyileşme gözlemlendi. Bu etkinin, cevizin içerdiği ellagitanninlerden bağırsakta oluşan ürolitin A sayesinde gerçekleştiği düşünülüyor. Araştırma ayrıca, ceviz tüketiminin kolon poliplerinde bazı koruyucu değişikliklere neden olabileceğini ve ürolitin A'nın bu süreçte kilit rol oynadığını vurguluyor. Connecticut Üniversitesi Tıp Fakültesi Moleküler Onkoloji Merkezi'nde araştırmacı olan Dr. Daniel W. Rosenberg, "Ceviz, ellagitannin adı verilen sağlığı pekiştirici besinlerin harika bir kaynağıdır. Bu besinler bağırsak mikrobiyomu tarafından parçalanarak ürolitin A'yı oluşturduğunda inflamasyonu azalttığı ve kolon kanseri riskini azaltmaktan sorumlu olabileceği düşünülmektedir." ifadelerini kullandı.

Fuarda en çok onlar ilgi gördü



6. Uluslararası Kozmetik, Güzellik, Saç, Temizlik, Özel Marka, Paketleme ve Bileşenler Fuarı Beauty İstanbul, bu yıl 67 ülkeden 1.162 katılımcı ve 167 ülkeden gelen profesyonel ziyaretçilerle sektörün buluşma noktası oldu. Türkiye'de ürettiği temizlik, hijyen ve kozmetik ürünlerini 6 kıtada 40'tan fazla ülkeye ihraç eden Koruma Temizlik A.Ş., inovatif ürünleriyle fuarın en çok ziyaret edilen stantlarından birine ev sahipliği yaptı. Fuarda, Hypo Gider Açıcı Çamaşır Suyu yanında Koruma Temizlik A.Ş.'nin yeni üretim tesisi için yeni yatırımı olan Granül Lavabo Açıcısı ve Jel Lavabo Açıcısı da ziyaretçilerden yoğun ilgi gören ürünler arasında yer aldı. Koruma Temizlik A.Ş.'nin en yeni ürünlerinden olan Hypo Gider Açıcı Çamaşır Suyu hem temizlik hem de tıkanıklık açma işlevini bir araya getiren çift etkili formülüyle dikkat çekti. Mutfak evyesi, banyo lavabosu ve duş giderlerinde kolay uygulanabilir yoğun kıvamı sayesinde pratiklik sağlarken düzenli kullanımda kalıntı oluşumunu önleyerek hijyenin kalıcı olmasına destek oluyor.

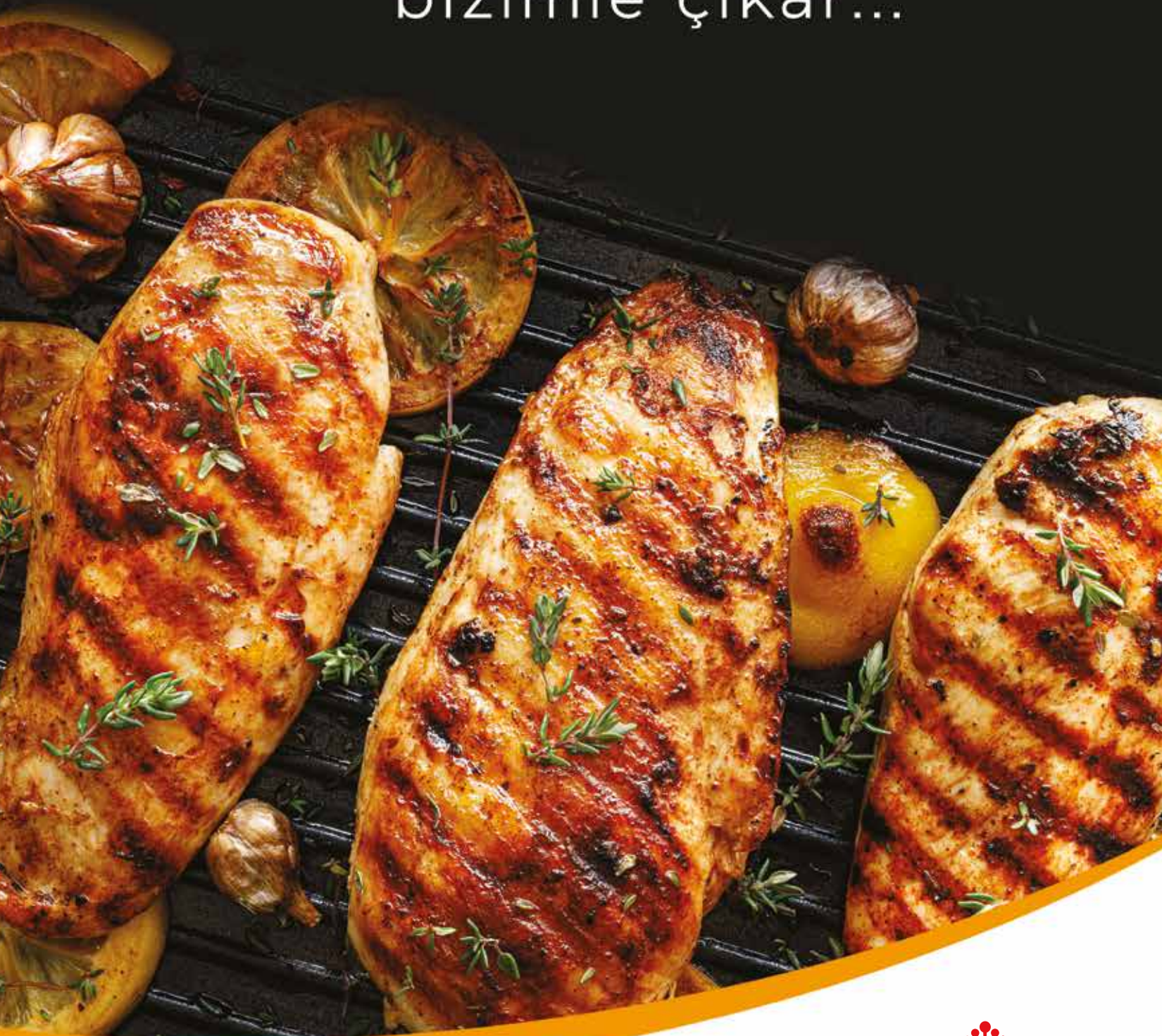


İlham oldular...

Cam ev eşyasında Türkiye'nin lider markası Paşabahçe, ünlü şef Arda Türkmen ile 15 yılı aşkın süredir devam eden güçlü iş birliğini yeni ürünlerle taçlandırıyor. Tüketici beklentileri doğrultusunda geliştirilen yeni ürünler, mutfakta pratikliği ve şıklığı bir araya getirerek fark oluşturmayı hedefliyor. Paşabahçe ve Arda Türkmen iş birliğinin yeni ürünleri tüketicilerle buluşurken, sevilen klasik setleri de yenilenen çevre dostu ambalajlarıyla yeniden satışa sunuluyor. Kullanıcıların günlük mutfak deneyimlerine estetik dokunuşlar kazandıran ürünler, camın doğallığını ve sürdürülebilirliğini ön planda tutuyor. Mayıs'tan itibaren raflarda yerini alacak ürünler arasında; mutfakta ölçüm ve hazırlık süreçlerini kolaylaştıran 3 farklı renk seçeneğiyle Ölçü Bardak Seti, 4'lü Baharatlık Seti ve 4 parçadan oluşan Lezzete Hazırlık Seti öne çıkıyor. Ayrıca 5'li Saklama Kabı Seti, Sirkelik/Yağlık, farklı ebatlardaki Kademeli Tencere Kapakları ve yenilikçi tasarımıyla öne çıkan Izgaralı Tepsi de koleksiyonun öne çıkan ürünleri arasında yer alıyor.

Mangalın tadı

bizimle çıkar...



beypiliç®

ağzınıza sağlık

www.beypilic.com.tr

Her 10 anneden 9'unun tavsiyesi



Süzme peynir kategorisinde tüketici beğenisi ve güveniyle öne çıkan Pınar Süzme, Estima Araştırma'nın Ocak 2025'te gerçekleştirdiği tüketici araştırmasında çarpıcı sonuçlara imza attı. Araştırma kapsamında 12 ilden, 25-55 yaş arası 800 anne ile yapılan çalışmaya göre son 3 ayda süzme peynir tüketen annelerin %89'u Pınar Süzme'yi ailelerine ve arkadaşlarına önerdiğini belirtti. Türkiye genelinde yapılan bu araştırmalar kapsamında ürünü deneyen her 10 anneden 9'u Pınar Süzme'yi sevdiklerine tavsiye ediyor. Süzme peynir, ülkemizde en çok tercih edilen peynir çeşitleri arasında, %16'lık payla Taze Kaşar ve Salamuralı Beyaz peynirin ardından üçüncü sırada yer alıyor. Pınar Süzme ise, Türkiye süzme peynir pazarında liderliğini sürdürüyor. Ayrıca markalı süzme peynirler arasında en çok haneye giren süzme peynir markası olarak da öne çıkıyor.

Ana vatanından glutensiz lezzetler



İnovatif üretim anlayışı ve kalite odaklı yaklaşımıyla en keyifli anlara eşlik eden Golf Dondurma'nın glutensiz ve vegan içeriğiyle dikkat çeken ürünü Golf Royal Gourmet Vegan Bodrum Mandalinası, sadece yazı değil, dört mevsimi sofralara getiriyor. Coğrafi işaretli meyvelerle üretilen sorbe, Çölyak Haftası'na gurme bir alternatif sunuyor. Glutensiz ve vegan beslenenler için özenle geliştirilen sorbe, sadece içeriğiyle değil, içerdiği meyvelerin kalitesiyle de fark oluşturuyor. Ürüne göre değişmekle birlikte yüzde 25'e varan meyve içeriğiyle Golf Royal Gourmet Vegan Bodrum Mandalinası özgün tadıyla 7'den 70'e herkese hitap ediyor. Ana vatanından gelen meyvelerle sorbede; belirli ve sınırlı bölgelerde yetişebilmesiyle öne çıkan coğrafi işaretli Bodrum mandalinası, Mersin Erdemli'nin bol sulu Lamas limonu ve sevilen karadut buluşarak ortaya doyumsuz bir lezzet çıkarıyor.

Sütaş inekleri, markanın 50. yılını kutluyor



1975 yılında Bursa Karacabey'de küçük bir fabrikada faaliyetlerine başlayan Sütaş, bugün Türkiye'nin dört bir yanında yer alan üretim tesisleri, kendine özgü entegre iş modeli, doğal lezzetleri, tutarlılıkla sürdürdüğü marka iletişim unsurları ile süt ve süt ürünlerinin öncü markası konumunda. Marka 50. yılını da yine kendine yakışan bir reklam kampanyası ile ekranlara taşıdı. "Çiftlikten Kalplere, 50 Yıldır Sütaşkıyla" sloganıyla hazırlanan dikkat çekici açılış filminde, kampanyanın sembolü sevimli buzağı ve Sütaş Çiftliği'nin mutlu inekleri Sütaş'ın 50. yılını eğlenceli bir parti ile kutluyorlar. Kampanyanın devam filmlerinde ise kalplere dokunan, sıcak, tanıdık anlar yardımı ile 50 yıllık Sütaşkının tüketicilerdeki karşılığı anlatılıyor. Sütaş'ın 50. yılının eğlenceli sahneler ile kutlandığı ve tüketicileriyle kurduğu güçlü bağın anlatıldığı kampanya, Tribal Worldwide İstanbul imzası taşıyor. Filmlerin yapımını Organic Film üstlendi.

Yeni nesil banyo deneyimi



Banyolar için inovasyonu odağına alarak armatür, lavabo, klozet ve duş sistemleri gibi çözümler geliştiren Roca, her zevk ve ihtiyaca uyum sağlayan modern tasarımlar sunmaya devam ediyor. Hijyen, konfor ve teknolojiyi bir araya getiren yenilikçi sistemleriyle Roca, akıllı ve temassız çözümleriyle geleceğin banyolarını bugünden şekillendiriyor. Kendi kendini temizleyebilen yapısı, otomatik kapak mekanizması ve entegre yıkama-kurutma özellikleriyle Roca'nın In-Wash akıllı klozet koleksiyonu, banyo hijyenine teknolojik bir boyut kazandırıyor. Roca'nın en gelişmiş akıllı klozeti olan In-Wash Insignia, banyoları daha işlevsel hale getiriyor. Son teknolojiye ve entegre rezervuara sahip tasarımı ile In-Wash Insignia Akıllı Klozet, kişiselleştirilmiş fonksiyonları sayesinde benzersiz bir deneyim sunuyor.

Temizlik artık daha ferah ve ışıltılı



Ev temizliğinde farklı ihtiyaçlara yönelik çözümler sunan Porçöz, kullanıcılarının hayatındaki yerini genişletiyor. Porçöz, tüketicilere sunduğu yeni Porçöz Parfümlü Yüzey Temizleyici serisi ile temizlikte güçlü formüller sunmaya ve kullanıcı beklentilerini en üst düzeyde karşılamaya devam ediyor. Özel polimer teknolojisi sayesinde su lekesi ve iz bırakmadan ışıl ışıl bir görünüm sunan ürün, hızlı kuruma özelliğiyle temizlik sürecini kolaylaştırıyor. Alkol içermeyen formülüyle öne çıkan ürün, hem ahşap yüzeyler hem de diğer tüm yüzeyler için güvenle kullanılabiliyor. Esans oranı yüksek formülü sayesinde temizlenen alanlarda uzun süre kalıcı bir koku bırakarak, hijyen ve ferahlığı bir arada sunuyor.

Yeni mağazasıyla Venezia'da



Benzersiz iş modeliyle sektörde fark oluşturan Tchibo, 75. yıl kutlamalarına lezzet tutkunları için hazırladığı çeşitli kampanyalar, sürprizler ve mağaza açılışlarıyla tam hız devam ediyor. Kahve tutkusunu daha fazla kahvesevere ulaştırma misyonu doğrultusunda Tchibo, yeni mağazasını İstanbul'un en gözde eğlence ve yaşam merkezlerinden biri olan Venezia Mega Outlet'te açtı. Tramvay hattının hemen önünde bulunmasıyla ulaşımı oldukça kolay olan yeni Tchibo mağazası; kahve keyfini merkezine alan açık ve kapalı geniş oturma alanlarıyla hem bir kafe hem de çalışma ortamı olarak kullanılabiliyor. Kahveseverleri gerçek kahve keyfiyle buluşturmanın yanı sıra mağazalar; seyahat, spor, ev ve yaşam gibi devamlı olarak yenilenen temalarındaki geniş ürün çeşitliliğiyle misafirlerinin her istek ile ihtiyacına cevap vermeye hazır.


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



Dünya çaylarını buluşturdu

Türkiye'nin yenilikçi çay markası Beta Tea, çay kültürünü yaşatmak ve yaygınlaştırmak adına öncü olmaya devam ediyor. Geçtiğimiz yıl ilk kez gerçekleştirdiği Beta Uluslararası Çay ve Kültürü Günü'nü bir gelenek haline getiren Beta Tea, çayın dünyasında, dünya çaylarını buluşturdu. Dünya Çay Günü kapsamında Beta Yeni Han'da gerçekleştirilen II. Beta Uluslararası Çay ve Kültürü Günü Resepsiyonu, bu yıl "Çayın evrensel dilini yaşatmak" mottosuyla yapıldı. Çin, Arjantin, Sri Lanka, Fas, Uganda, Kenya, Vietnam ve Hindistan gibi ülkelerin stantlarının yer aldığı festivalde, farklı toplumları birleştiren çayın evrensel dili konuşuldu. Çayın kökeninden gelen hikayeler paylaşılırken, farklı gelenek ve ritüeller tanıtıldı. Katılımcı ülkeler, büyükelçilikleri tarafından gerçekleştirdikleri gösteri ve seremonilerle, kendi ülkelerinin kültürel değerlerini ve geleneklerini katılımcılarla buluşturdu. Sri-Lanka geleneksel gaz lambası yakma merasimi, Pooja ve Gagaja dans gösterilerinin keyif kattığı festivalde ayrıca Arjantin çay uzmanından Mate Şov izlenildi.



Dondurmayı yeniden yorumluyor

Kechy Gurme Dondurma, sağlıklı beslenmeyi yaşam tarzı haline getirenlere özel şeker ilavesiz dondurmasıyla farkını ortaya koyuyor. Türkiye'nin premium dondurma markası Kechy'nin Stevia serisi, klasik dondurmalardan farklı olarak ilave şeker içermiyor ve stevia bitkisiyle tatlandırılıyor. Lezzetten ödün vermeden %100 keçi sütüyle üretilen seri, glütensiz ve şeker ilavesiz formülüyle hem damak zevkine hem de sağlığına dikkat edenler için eşsiz bir dondurma keyfi sunuyor. Aile'de 'Sade, Çikolata ve Fresh' çeşitleri yer alırken, her biri şeker alımını sınırlamak isteyenler için alternatif tatlardan oluşuyor.

Yaz sofralarına lezzetli bir dokunuş



Yazın enerjisini yansıtan sofralar için hem pratik hem de doyurucu bir seçenek arıyorsanız, Pek Food'un Peynirli Susamlı Çıtır'ı tam size göre. Güne zinde başlamak ya da gün batımında sevdiklerinizle paylaşmak için ideal olan bu çıtır börek, yaz sofralarının favorilerinden biri olmaya aday. O müthiş çıtırtısı, peynir dolgusunun lezzeti ile susamın uyumu her lokmasında iştahları kabartıyor. Bu lezzetli seçenek, yazın yüksek temposuna ayak uydurmak isteyenler için mükemmel bir alternatif. Özellikle uzun yaz kahvaltılarında, balkon buluşmalarında ya da pikniklerde çayla birlikte harika bir eşlikçi oluyor. Kısa sürede fırında servise hazır hale gelen Peynirli Susamlı Çıtır, zaman kazandırırken sofralara da lezzet katıyor. Yanına domates, salatalık ve zeytinle hazırlanan tabaklarla servis edildiğinde doyurucu ve lezzetli bir öğüne dönüşüyor. Sezonun tazeliğini ve doyuruculuğunu buluşturan lezzetiyle, sofralarınıza hem güçlü bir tat hem de unutulmaz bir iz bırakıyor.



Mutfakta yeni dönem

Teknolojiyi şıklıkla buluşturan Porland Electric serisi, her ihtiyaca uygun çözümleriyle mutfakta yenilikçi bir dönem başlatıyor. Estetik tasarımıyla göz dolduran, fonksiyonelliğiyle günlük rutininizi keyifli anlara dönüştüren ürün grubu; kahve molalarından sabah kahvaltılarına, hızlı atıştırmalıklardan lezzetli akşam yemeklerine kadar her anınıza eşlik ediyor. Her ihtiyaca uygun çözümleri ile dikkat çeken Porland Retro Serisi, ekmek kızartma makinesinden filtre kahve makinesine, stand mikserden kettle'a kadar geniş bir ürün yelpazesine sahip. Aroma kontrol özelliğiyle kahve deneyimini kişiselleştiren Inox Filtre Kahve Makinesi, güçlü buz kırma fonksiyonu ile en zorlu tarifleri zahmetsizce hazırlamanıza olanak veren Inox Smoothie Blender, dijital dokunmatik ekranıyla kullanım kolaylığı sunan Inox Tost Makinesi ve pratik kullanımıyla mutfakların vazgeçilmezi olacak Inox El Blender Seti; farklı pişirme modları, dayanıklı paslanmaz çelik gövdesi ve ergonomik tasarımıyla günlük yaşamı çok daha keyifli hale getiriyor.

YILIN SEÇİLMİŞ ÜRÜNÜ
2025
TÜKETİCİ İNOVASYON ÖDÜLÜ

2025 KAZANANLARI

Yılın Seçilmiş Ürünü Tüketici İnovasyon Ödülleri
4003 tüketicinin oylarıyla sahiplerini buldu.



LASSA
REVOLA



ELF
EVOLUTION R-TECH
ELITE FE 0W-16



NESTLÉ
DAMAK EZME



POPEYES
SMOKY XL SANDVİÇ



NESCAFÉ XPRESS
COCONATTE

Perakende Sponsoru

Carrefour SA

Araştırma Çözüm Ortağı

Medya Sponsorları

T: 0212 367 92 15 E: info@yilinurunu.com.tr www.yilinurunu.com.tr



Tek hamlede süpür ve yıka

Tefal, temizlik teknolojilerinde çığır açan X-Clean 10 Islak Sert Zemin Temizleyici Süpürge ile kullanıcılarına hız, pratiklik ve konforu bir arada sunuyor. Yenilikçi teknolojilerle donatılan Tefal X-Clean 10, katı ve sıvı kirleri aynı anda temizleyen akıllı sistemi, kendi kendini temizleyip kurutan rulosu ve ultra hafif yapısıyla zemin temizliğinde yeni bir dönemi başlatıyor. Ultra hafif olan Tefal X-Clean 10 Islak Sert Zemin Temizleyici Kablosuz Dikey Süpürge, kendi kendine hareket etme teknolojisiyle elde sadece 0,8 kg ağırlığında hissediliyor ve temizliği zahmetsiz hale getiriyor. Hem katı hem de sıvı kirleri tek geçişte temizleyerek temizlik için harcanan süreyi yarıya indiren teknoloji ile kullanıcılar, zamandan ve enerjiden tasarruf ederken, evlerini ilk günkü parlaklığına kavuşturuyor. Tefal X-Clean 10'un öne çıkan bir diğer özelliği ise, tek tuşla kendi kendini temizleyip 65 derece sıcaklıkta kurutabilen rulo sistemi. Bu özellik sayesinde, rulonun ıslak kalması engellenerek koku ve küf oluşumunun önüne geçiliyor. Kablosuz tasarımı sayesinde maksimum hareket özgürlüğü sunan ürün, tek bir şarjla 60 dakikaya kadar kesintisiz temizlik imkânı sunuyor.



Sofralara sanatsal dokunuşlar

"Tasarım Ötesi" sloganıyla mobilya sektörünün yön veren markası Art Design, yeni tasarımlarıyla sanatı ve tasarımın mükemmel uyumunu gözler önüne seriyor. Art Design'ın evlere tasarımın en iyi halini yansıttığı Sanremo koleksiyonundaki yemek takımı, lüksü ve konforu bir araya getirerek sofralarınıza estetik bir dokunuş katıyor. Sanremo koleksiyonu, ince detayları ve üst düzey malzeme kullanımıyla öne çıkıyor. Her bir parça, özgün tasarımı ve üstün kalite standartlarıyla, yaşam alanlarınızda fark oluşturmak isteyenlere özel olarak tasarlandı.

Yaza taptaze bir başlangıç



Doğal içeriklere yönelen, dengeli yaşamı benimseyen, fayda odaklı yeni nesil tüketiciler için AVOYA, dört farklı ürün serisiyle yazın vazgeçilmez eşlikçisi olmaya hazır. AVOYA Doğal Maden Suyu, Türkiye'nin en yüksek magnezyum ve toplam mineral değerine sahip maden suyu olarak öne çıkıyor. AVOYA Meyveli Maden Suyu, Türkiye'de bir ilk olarak içeriğinde meyve ve bitki özleri kullanıyor ve kategoriye yeni bir standart getiriyor. Koruyucu, tatlandırıcı, renklendirici içermeyen, dengeli şeker kullanımı ile sektördeki diğer oyunculara göre %40 daha düşük kalori değerine sahip maden suyu, yaz sofralarına doğadan gelen zarif bir dokunuş katıyor. İki kat daha fazla meyve suyu içeriğiyle kategori standartlarının ötesine geçen mineralli gazlı içecek AVOYA Blend; Hibiskus & Elma, Greyfurt & Bahçe Nanesi, Vişne & Yasemin, İncir & Lavanta ve Misket Limonu & Zencefil gibi özgün tatlarla hem damakları hem de ruhu tazeliyor. AVOYA Signature, rafine zevklere hitap eden özel bir deneyim sunuyor. Zarif şişe tasarımı, zengin mineral içeriği ve yumuşak içimiyle bu yaz yemeklerin şık ve lezzetli eşlikçisi olarak sofralara geliyor.



Zamandan ve bütçeden tasarruflu

Uzun yıllardır yenilikçi ürünleriyle mutfaklara konfor kazandıran Korkmaz, yeni evlenen çiftlere özel hazırladığı Cosmica 7 Parça Elektro Set ile fonksiyonelliği ve şıklığı bir arada sunuyor. Korkmaz'ın Cosmica 7 Parça Elektro Set'i, mutfakta en çok ihtiyaç duyulan elektrikli küçük ev aletlerini tek bir sette bir araya getiriyor. Setin bir parçası olan Çay Makinesi, 0.9 litrelik demlik ve 1.7 litrelik su haznesiyle yaklaşık 20 bardak çay demleme imkânı sunarken, susuz çalışmayı önleyen sistemi ve otomatik sıcak tutma özelliği ile güvenli ve verimi bir kullanım sağlıyor. Sette yer alan Türk Kahvesi Makinesi 4 fincan kapasiteli paslanmaz çelik cezvesi ve taşma önleyici sensörü sayesinde köz tadında Türk kahvesini zahmetsizce hazırlama imkânı sunuyor. Tost makinesi ise granit efektli yapışmaz plakaları, kademeli ısı ayarı ve 1800 W gücüyle hem tost hem ızgara hazırlığı için ideal çözümler sağlıyor. Sandviç, tost ve ızgara gibi farklı pişirme seçeneklerini tek cihazda buluşturan bu pratik ürün, mutfakta çok yönlü kullanım vadediyor. Ürünleri ayrı ayrı temin etmeye gerek kalmadan tek seferde ulaşılabilen set, maliyet avantajıyla da dikkat çekiyor.

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



Cevizli Enginar Çorbası

4 Kişilik

Malzemeler:

- 4 adet doğranmış enginar
- ¼ bardak soğan
- ¼ bardak kalın doğranmış haşlanmış patates
- 1 bardak suda çözünmüş 2 çorba kaşığı mısır unu
- 1 çorba kaşığı yağ
- Tat vermek için; tuz ve taze çekilmiş karabiber

Süslemek İçin:

- ¼ bardak doğranmış California cevizi

Hazırlanışı:

Yağı yapışmaz tavada ısıtın ve soğanları orta ateşte 1 dakika soteleyin. Enginar ekleyin, iyice karıştırın ve orta ateşte 2 ila 3 dakika daha soteleyin. 2½ bardak su ekleyin ve 4 ila 5 dakika boyunca veya enginar pişene kadar ara sıra karıştırarak pişirin. Soğumaya bırakın ve sonrasında patateslerle birlikte pürüzsüz bir püre elde edene kadar mikserde karıştırın. Püreyi derin bir tencereye alın, sütü, tuzu ve biberi ekleyin, iyice karıştırın ve kaynayana kadar pişirin. Cevizle süsleyerek sıcak servis edin.

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

Sofrada bayram neşesi

Kokularıyla uyandıran, neşesiyle sofrayı dolduran bir kahvaltı... Bu tariflerle bayram sabahına hem sağlık hem lezzet katıyoruz. Zeytin salatasından simit menemene, yumurta dolmasından fırında çeddarlı yumurtaya kadar iştah açan tarifler sofranızı şenlendirecek.

2 Kişilik



Zeytin Salatası

Malzemeler:

- 1 adet sarı dolmalık biber
- 2 adet yeşil dolmalık biber
- 1 küçük kase kırma zeytin (çekirdekleri çıkartılmış)
- 1 küçük kase siyah zeytin (çekirdekleri çıkartılmış)
- 2 dilim sert beyaz peynir
- 2 dal taze nane
- 2 dal maydanoz
- 1 kase kiraz domates
- 1 çorba kaşığı sızma zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı nar ekşisi
- 1 tatlı kaşığı balsamik sirke

Hazırlanışı:

Biberleri enine ikiye kesin. Biberlerin çekirdeklerini temizleyip kalın iç damarlarını da bıçakla kesin.
Peynirleri küp küp doğrayın.
İç malzemesi için; peynir dışındaki tüm malzemeyi bir kapta harmanlayın ve biberlerin içine doldurun. Küp doğradığınız peynirleri de serpin. Servis yapın.

Editörün notu: Dilerseniz doldurduğunuz biberleri fırında kızartabilirsiniz. Beyaz peynir yerine rendelenmiş hellim peynirini tercih edebilirsiniz.



1 Porsiyon İçin

Fırında Domatesli ve Çeddarlı Yumurta

Malzemeler:

- 3 dilim tost ekmeği
- 2 kalın dilim çeddar peyniri
- 2 adet yumurta
- 1 salkım kiraz domates

Hazırlanışı:

Tost ekmeklerinin kenarlarını bıçakla keserek düzeltin. Tost ekmeklerini ikiye kesip ısıya dayanıklı bir kaba üst üste iki kat olacak şekilde yerleştirin. Üzerine çeddar dilimlerini yerleştirin, yumurtaları da kırın. En son salkım domatesi yerleştirin. 200 dereceye ayarlı fırında yumurtalar damak tadınıza göre pişene kadar ısıtın.



2 Kişilik

Simit Menemeni

Malzemeler:

- 1 adet sokak simidi
- 1 adet büyük boy domates
- 2 adet sivri biber
- 5 dal maydanoz
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 tatlı kaşığı tereyağı
- 2 adet yumurta
- 1 küçük kase rendelenmiş kaşar peyniri

Hazırlanışı:

Domatesi zar şeklinde doğrayın, biberleri kıyın. Maydanozu da kıyın. Doğradığınız sebzeleri, zeytinyağını ve peyniri harmanlayın. Simidi dilimleyip ısıya dayanıklı kaplara yan yana dizin. Aralarındaki boşluklara domatesli karışımdan doldurun. Yumurtayı kabın ortasındaki boşluğun içine kırın. Üzerine 1 tatlı kaşığı tereyağı yerleştirin. 190 dereceye ayarlı fırında yaklaşık 15 dakika ısıtın. Yumurtalar pişince fırından alın. Sıcak servis yapın.

Yumurta Dolması

4 Kişilik

Malzemeler:

- 4 adet haşlanmış yumurta
- 1 tatlı kaşığı mayonez
- 1 tatlı kaşığı hardal
- 4 adet fesleğen yaprağı
- 2 dal frenk soğanı
- Tuz, taze çekilmiş karabiber
- 4 çay kaşığı sızma zeytinyağı

Hazırlanışı:

Haşlanmış yumurtaları enine ikiye kesin. Yumurta sarılarını içinden çıkartıp çukur bir kaba alın. Ayrı bir kasede mayonezi, tuzu, taze çekilmiş karabiberi ve hardalı çırpıp yumurta sarılarına ilave edin. Karıştırın. En son ince doğranmış frenk soğanını ekleyin. Karışımı 4 adet yarımşar yumurtanın ortasına tepeleme olacak şekilde doldurun. Üzerine zeytinyağını gezdirin, taze fesleğen yaprakları ile birlikte servis yapın.



Haşhaşlı ve Otlu Peynir

1 Kavanoz İçin

Malzemeler:

- 100 gram kahvaltılık lor peyniri
- 200 gram süzme beyaz peynir
- 2 çorba kaşığı tulum peyniri (tercihen Erzincan tulumu)
- 2 çorba kaşığı haşhaş tohumu
- 1 dal taze fesleğen
- 2 dal dereotu

Üzeri için:

- 1 adet kapya biber
- 1 adet limonun rendelenmiş kabuğu
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı

Hazırlanışı:

Peynirleri çukur bir kabın içinde rendeleyip iyice karıştırın. Haşhaş tohumu ile irice doğranmış yeşillikleri ilave ederek tekrar karıştırın. Hazırladığınız peynirli karışımı strech folyo serilmiş (folyoyu kenarlarından sarkıtın) çukur bir kaseye alın. Üzerini kaşık yardımı ile düzleştirin. Folyoyu da üzerine kapatın. Buzdolabına alıp bekletin.

Üzeri için; Kapya biberin çekirdeklerini temizleyin. Enine ikiye kesip iç kısmını bıçağın keskin tarafıyla ezerek inceltin ve biberi jülyen doğrayın. Zeytinyağını bir tavada ısıtıp doğradığınız biberleri yumuşayana kadar kavurun. Ocaktan alıp rendelenmiş limon kabuğunu ekleyin. Karıştırın.

Peynirli karışımı servis etmeden önce servis tabağına ters çevirerek yerleştirin. Üzerine de biberli karışımı dökün. Kızarmış ekmek üzerine sürmelik peyniriniz hazırdır.



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

Bayram sofralarına lezzet yakışır

Kurban Bayramı sofralarınıza, geleneksel tariflerin en lezzetli haliyle ilham veriyoruz. Kuzu incikten pirzolaya, beğendiden kavurmaya uzanan bu seçkimizle her öğün bir şölene dönüşüyor. Bayramınız bereketli, sofralarınız şen olsun!



4 Kişilik

Erik Turşulu Kavurma

Malzemeler:

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

Hazırlanışı:

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



4 Kişilik

Kuzu İncikli Beğendi

Malzemeler:

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

Beğendi İçin:

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

Hazırlanışı:

Kuzu inciğin birkaç yerinden bıçak yardımı ile küçük delikler açın. Bu deliklerin içine nohut büyüklüğünde kesilmiş sarımsak parçaları batırın.
Geniş bir tencereyi iyice ısıtın. Tereyağı ve sıvı yağı ile birlikte kuzu incikleri yerleştirin. Her tarafı iyice kızaracak şekilde tütsüleyin. Taze biberiyeyi de ilave edip 1 dakika daha tütsüleyin. Daha sonra enine ikiye kesilmiş soğanı, kereviz yapraklarını, karanfil tanelerini ve 2 litre kadar kaynar suyu ilave edin. Orta ateşte, arada bir üzerinde biriken köpükleri temizlemeyi ihmal etmeden 1 buçuk saat boyunca pişirin.
Pişirme işlemi bittikten sonra kuzu incikleri fırın tepsisine aktarın. Her tarafına nar ekşisi sürün. 190 dereceye ayarlı fırında, 20 dakika pişirin. Bu süreçte haşlama suyundan birer küçük kepçe alıp et fırında pişerken kuruduysa nemlendirin. Bu arada beğendiyi hazırlayın. Tereyağını unla birlikte kavurun. Yavaş yavaş sıcak et suyu ekleyin. Pütürsüz bir kıvam elde edince bıçakla çok ince kıydığınız közlenmiş patlıcanı ilave edin. 15 dakika boyunca sürekli karıştırarak pişirin. Ocaktan alın. Rendelenmiş mozzarella veya taze kaşar peynirini, kıyılmış maydanozu, tuzu ve karabiberi ekleyip tatlandırın. Beğendiniz hazırdır. Et pişince isterseniz didikleyin ve beğendinin üzerine yerleştirip servis edin.



6
Kişilik

Fırında Etli Biber Dolma

Malzemeler:

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

Ayrıca:

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

Hazırlanışı:

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

4
Kişilik

Kuzu Gerdan Haşlama

Malzemeler:

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

Meyanesi İçin:

- Yarım limonun suyu
- 1 adet yumurtanın sarısı

Hazırlanışı:

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

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





4 Kişilik

Arpa Şehriyeli Kuzu

Malzemeler:

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

Pilav İçin:

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

Hazırlanışı:

Kuzu inciğin birkaç yerinden bıçak yardımı ile küçük delikler açın. Bu deliklerin içine nohut büyüklüğünde kesilmiş sarımsak ve biberiye parçaları batırın. Üzerine 1 su bardağı zeytinyağını dökün. Streçle kapatıp buzdolabında 4 saat bekletin.
Buzdolabında dinlendirdiğiniz kuzu incikleri sosuyla birlikte sıya dayanıklı bir poşetin içine yerleştirin. Ağzını kapatıp bir fırın tepsisine yerleştirin. 160 dereceye ayarlı fırında, 4-5 saat pişirin. Fırından çıkarın, istediğiniz gibi parçalara ayırıp pilavıyla birlikte servis yapın.

Pilavı için; Şehriyeleri 1 yemek kaşığı tereyağıyla birlikte karamel rengi olana dek kavurun. Sıcak et suyunu, tuzu ve karabiberi ekleyin. Yüksek ateşte birkaç dakika kaynatın. Ateşi kısın. Şehriyeler suyunu çekene dek pişirin. Ocaktan alın. Küçük parçalara ayırdığınız kalan tereyağından serpin. Hafifçe karıştırıp hemen kapağını kapatın. 5 dakika demlendirdikten sonra etle birlikte servis yapın.

Pirzola Beğendi

2 Kişilik

Malzemeler:

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

Hazırlanışı:

Domatesi rendeleyin. Sarımsakları ince ince kıyın. Domates ile sarımsakları tencereye aktarın. Taze kekiği ve sirkeyi de ilave edin. Orta ateşte, 20 dakika pişirin. Ocaktan alın, kıyılmış maydanozu, tereyağını, tuzu ve baharatını ekleyip karıştırın.
Pirzolaları iyice ısıtılmış tavada her iki tarafını hafifçe kızartın. Hazırladığınız domates sosunu ısıya dayanıklı bir kaba dökün. Üzerine pirzolaları yerleştirin. Pirzolalar domates sosunun içine gömülmeli. Üzerine biraz kalınca dilimlenmiş ekmekleri yerleştirin. Rendelenmiş peyniri de serpin. 190 dereceye ayarlı fırında, peynirler eriyip hafif kızana dek pişirin. Fırından alın, irice kıyılmış maydanoz serpip hemen servis yapın.



Biberli ve Soğanlı Kavurma

4 Kişilik

Malzemeler:

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

Hazırlanışı:

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



Zamana Tutunan İncir Tatlısı

Fethiye'nin coğrafi işaretli kaya inciri ile yapılan "Zamana Tutunan İncir Tatlısı", hem besleyici, sağlıklı, pratik, doğaya saygılı hem de geçmişin tatlarını bugüne taşıyan hafif bir lezzet sunuyor.



Kimdir?
Fethiye'nin tarih kokan sokaklarında yaşayan Burcu Arslan, mutfak sanatlarına tutkusu ile öne çıkan bir gastronomi uzmanı. İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi'nde lisans ve yüksek lisans eğitimini turizm ve gastronomi alanında tamamlayan Arslan, geleneksel Türk yemeklerini modern dokunuşlarla yorumlamayı seviyor. Özellikle zeytinyağlılara olan ilgisini 'Zeytinyağı Tadım Eğitimi' sertifikasıyla taçlandıran Arslan, özgün tarifleri ve yenilikçi sunumlarıyla dikkat çekiyor.



Malzemeler:

- 6 adet kaya inciri (yarı kuru veya kuru)
- 4 yemek kaşığı süzme yoğurt
- 1 tatlı kaşığı bal (isteğe bağlı)
- 1 yemek kaşığı dövülmüş ceviz
- 1 çimdik tarçın
- 1 tatlı kaşığı soğuk sıkım zeytinyağı

Hazırlanışı:
İncirleri ılık suda bekletin. Doğradıktan sonra yoğurtla karıştırın. Üzerine ceviz, tarçın ve son olarak zeytinyağı gezdirin.

Sunum:
Kil kase, nane yaprağı ve yanında birkaç bütün incirle rustik bir hava estirebilirsiniz.

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

Yapım: İnci BAK **Fotoğraflar:** Özgür BAKIR

Yaza yakışan bayram menüsü

Mutfakta sizi yormadan, mevsimin taze nimetleriyle hazırlanan bu hafif ve lezzetli bayram menüsü, sofralarınıza yazın ferahlığını getiriyor. Pirinçli soğuk ayran çorbası, sarımsaklı yoğurtlu ıspanaklı börek, domates soslu patlıcan kayıkları, kuru üzümlü peksimetli salata ve incir reçelli kadayıf tatlısı ile bayramda hafif ve keyifli lezzetler sizi bekliyor.



4 Kişilik

Pirinçli Soğuk Ayran Çorbası

Malzemeler:

- 1 litre ayran
- 4 yemek kaşığı süzme yoğurt
- 1 çay kaşığı tuz
- Yarım demet nane, kıyılmış
- 4-5 dal dereotu, kıyılmış
- 1 çay kaşığı kırmızı pul biber
- 1 çay kaşığı kuru nane
- 1 çay kaşığı kuru reyhan
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 su bardağı pirinç, haşlanmış
- 1 çay bardağı buğday, haşlanmış
- 1 adet kapya biber, közlenmiş

Hazırlanışı:

Yoğurdu iyice çırpın. Ayranı ekleyin. Pirinç ve buğday dışındaki tüm malzemeyi ilave edip çırpın. Karışım yoğun bir kıvamdaysa kontrollü bir şekilde biraz soğuk su ekleyebilirsiniz.
Haşlanmış buğdayı, pirinci ve zar şeklinde doğranmış kapya biberi de ekleyin. Tekrar karıştırın. Buzdolabında soğuttuktan sonra isteğe göre buz parçaları ile birlikte servis yapın.



4
Kişilik

Sarımsaklı Yoğurtlu Ispanaklı Börek

Malzemeler:

- 3 adet hazır yufka
- 2 yemek kaşığı un (unun arasına serpmek için)
- 4 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı veya zeytinyağı
- 1 çay bardağı zeytinyağı

İç Malzemesi:

- 500 gram ıspanak
- 100 gram süzme peynir
- 1 tatlı kaşığı çörek otu
- 100 gram orta yağlı beyaz peynir
- 1 çay kaşığı pul biber

Ayrıca:

- 1 kase sarımsaklı yoğurt
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı kuru nane

Hazırlanışı:

İç malzemesi için ıspanağı iyice yıkayıp süzdükten sonra irice kıyın. Ufalanmış peynirleri, çörek otunu, damak tadınıza göre tuzu ve pul biberi ekleyip karıştırın. İç malzemeniz hazır.
Zeytinyağının yarısını tavayı yağlamak için ayırın. Kalan zeytinyağını ve eritilip ılınmış tereyağını bir kap içinde karıştırın. Yufkalardan bir tanesini tezgahın üzerine yayıp ikiye kesin. Yarım yufkanın üzerine hazırladığınız yağdan sürün, süzgeç yardımı ile 1 tatlı kaşığı kadar un serpin. Daha sonra iç malzemesinden yayıp rulo şeklinde sarın. Hamurları yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin. Kalan yufkaları da aynı şekilde hazırlayın. Önceden ısıtılmış 190 dereceye ayarlı fırında, yarım saat pişirin. Börekleri fırından çıkartın ve küçük küçük kesin. Servis yapmadan hemen önce üzerine sarımsaklı yoğurt dökün. Tereyağında kavrulmuş kuru nane ve sıvı yağda kavrulmuş pul biber ilave edip tatlandırın. Soğumadan hemen servis yapın.



4
Kişilik

Domates Soslu Patlıcan Kayıkları

Malzemeler:

- 2 adet bostan patlıcanı
- Kızartmak için: sıvı yağ (1 su bardağı kadar)
- 3 adet domates
- 300 gram orta yağlı kıyma
- Yarım demet maydanoz
- 2 adet kapya biber
- 1 soğan
- Tuz, karabiber

Domatesli Sosu İçin:

- 2 adet domates, rendelenmiş
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 çay bardağı su
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- Tuz, kırmızı toz biber

Hazırlanışı:

Domatesli sos için rendelenmiş domatesi ve salçaları karıştırın. Sıvı yağı sos tenceresinde ısıtıp salçalı domatesleri ve suyu ekleyin. 10 dakika boyunca pişirin. Ocaktan almadan önce tuzunu ve toz biberi ekleyin. Birkaç taşım daha kaynatıp ocaktan alın. Sosunuz hazırdır.
Patlıcanları alacalı soyup enine ikiye kesin ve bir kaşık yardımı ile içlerini hafifçe boşaltın.
Daha sonra patlıcanların tarafına bir miktar tuz serperek ovun.
Patlıcanları kızgın yağda her tarafını kızartın.
Orta boy bir tencereyi ocağın üzerine alın. Tencere iyice ısınınca 3 yemek kaşığı sıvı yağı ekleyin. Zar şeklinde doğradığınız soğanı kıyma ile birlikte kavurun. Zar şeklinde doğradığınız kapya biber ile domatesleri de ilave edin. 10 dakika sonra ocaktan alın. Tuzunu, karabiberini ve yarım demet kıyılmış maydanozu ekleyerek tatlandırın. İç malzemeniz hazırdır.
Ön kızartmasını yaptığınız patlıcanların içlerini pişirdiğiniz kıymalı karışımla doldurun. Domatesli sosu fırın tepsisine dökün. Üzerine patlıcanları yerleştirin. Servis etmeden önce 180 dereceye ayarlı fırında, 10 dakika ısıtın.

4
Kişilik

Kuru Üzümlü ve Peksimetli Salata

Malzemeler:

- 4-5 adet domates
- Yarım demet nane
- 3-4 dilim peksimet
- 1 küçük kâse yeşil zeytin, çekirdekleri çıkartılmış

Sosu İçin:

- 1 limonun rendelenmiş kabuğu
- Yarım çay bardağı sızma zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 2 yemek kaşığı kuru üzüm
- 1 tatlı kaşığı nar ekşisi
- 1 yemek kaşığı chia tohumu

Hazırlanışı:

Sosu için rendelenmiş limon kabuğunu, sızma zeytinyağını, chia tohumunu, limon suyunu, kuru üzümleri ve nar ekşisini küçük bir kavanozda karıştırın. Hazırladığınız bu sosu salatayı servis edene kadar kavanozun kapağı kapalı olacak şekilde bekletin.
Domatesleri küp doğrayın. Naneleri yaprak yaprak ayırın. Peksimetleri de küpler halinde olacak şekilde elinizle kırın. Salata malzemesini geniş bir kapta harmanlayın. Servis etmeden önce sosunu döküp harmanlayın.





6 Kişilik

İncir Reçelli Kadayıf Tatlısı

Malzemeler:

- 400 gram tel kadayıf
- 100 gram tereyağı
- 100 gram ceviz içi

Şerbeti İçin:

- 2 su bardağı toz şeker
- 3 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 1 tatlı kaşığı portakal suyu

Üzeri İçin:

- 1 kâse ham incir reçeli

Hazırlanışı:

İnce çekilmiş ceviz içlerini 1 tatlı kaşığı tereyağında kavurun. Tel kadayıfı geniş bir kaba alın. Eritilmiş tereyağından ekleyin. Elinizle iyice didikleyin. Didiklediğiniz kadayıfları ısıya dayanıklı küçük kek fırın kalıbının gözlerine paylaştırın. Çay bardağı yardımı ile iyice bastırarak kalıpların yarı hizasına gelmesini sağlayın. Üzerlerine tereyağında kavurduğunuz ceviz içini paylaştırın. Kalan kadayıfları da cevizlerin üzerini tamamen kapatacak şekilde paylaştırın. Tekrar çay bardağı yardımı ile kadayıfları sıkıştırın. Kadayıfları 190 dereceye ayarlı fırında, üzeri kızarana kadar pişirin.

Şerbeti için suyu ve şekeri 10 dakika boyunca kaynatın. Limon suyu ile portakal suyunu ekleyip birkaç dakika daha kaynatın. Şerbeti ocaktan alın. Ilınmaya bırakın. Fırından aldığınız kızarmış kadayıfın ilk sıcaklığı geçince (2-3 dakika kadar) hazırladığınız ılık şerbeti kepçe yardımı ile dökerek emmesini sağlayın. Oda ısısında şerbetini çekmesi için 1-2 saat kadar bekleyin. Servis etmeden önce üzerine toz Hindistan cevizi serpin, dilerseniz birer tane ham incir reçeli yerleştirin.

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

Fotoğraflar: Murat ERDOĞAN **Yapım:** İnci BAK

Yaz meyvelerinden tatlı serinlik

Kurban Bayramı'nın zengin sofrasında yazın en taze ve leziz meyveleriyle hazırlanan kompostolar, hem tatlılara hem de ana yemeklere enfes bir ferahlık ve renk katacak. Çilek karadut, ananas, papaya, mango ve beyaz dutla bayram keyfinizi artırın!



6 Kişilik

Karadut Kompostosu

Malzemeler:

- 500 gram taze dut
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 7 su bardağı su
- 7 çorba kaşığı toz şeker
- 1 adet çubuk tarçın

Hazırlanışı:

Suyu, tarçın çubuğunu ve şekeri tencereye alın. Orta ateşte 5 dakika boyunca kaynatın. Limon suyunu ekleyin. Bir taşım daha kaynatıp ocaktan alın. Bütün olarak karadutları da ilave edin. Soğuyunca servis yapın.

Beyaz Dut ve Şeftali Kompostosu

6 Kişilik

Malzemeler:

- 250 gram taze dut
- 2 adet şeftali
- 1 adet çubuk tarçın
- 8 su bardağı su
- 8 çorba kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

Hazırlanışı:
Suyu, şekeri ve tarçını tencereye aktarın. 5 dakika kaynatın. Küp küp doğranmış şeftalileri ve limon suyunu ekleyin. 5 dakika daha haşladıktan sonra ocaktan alın. Taze dutları ekleyin. Soğuyunca servis yapın.



Çilek Kompostosu

6 Kişilik

Malzemeler:

- 500 gram taze çilek
- 1 dal taze nane yaprağı
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 7 su bardağı su
- 7 çorba kaşığı toz şeker

Hazırlanışı:
Suyu ve şekeri tencereye alın. Orta ateşte 5 dakika boyunca kaynatın. Limon suyunu ekleyin. Bir taşım daha kaynatıp ocaktan alın. Enine ikiye kesilmiş çilekleri ve nane yapraklarını da ilave edin. Soğuyunca servis yapın.



Ananas Kompostosu

6 Kişilik

Malzemeler:

- 6 dilim ananas
- 1-2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 7 su bardağı su
- 5 çorba kaşığı toz şeker

Hazırlanışı:
Suyu ve şekeri bir taşım kaynatıp ananasları ilave edin. 10 dakika daha kaynattıktan sonra limon suyunu ekleyin. Soğuyunca yağsız olarak tavada kavrulmuş dolmalık fıstıklarla birlikte servis yapın.



Mango Kompostosu

6 Kişilik

Malzemeler:

- 3 adet mango
- Yarım limonun suyu
- 8 su bardağı su
- 7 çorba kaşığı toz şeker
- 1 dal taze nane

Hazırlanışı:
Suyu ve şekeri kaynatın. Elma dilimi şeklinde doğradığınız mangoyu ve limon suyunu ekleyin. 5 dakika daha haşlayın. Ocaktan alın, taze nane ekleyin. Soğuyunca servis yapın.



Kayısı Kompostosu

6 Kişilik

Malzemeler:

- 1 kilo taze kayısı
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 8 su bardağı su
- 6 çorba kaşığı toz şeker
- 1 dal taze nane
- 1 avuç ceviz içi

Hazırlanışı:

Suyu, iri doğranmış ceviz içini ve şekeri tencereye alın. Orta ateşte 5 dakika boyunca kaynatın. Limon suyu ile çekirdekleri çıkartılıp ikiye bölünmüş kayısıları ekleyin. 5 dakika daha haşlayıp ocaktan alın. Soğuyunca taze nane yaprakları ile süsleyip servise hazır edin.



Papaya ve Şeftali Kompostosu

6 Kişilik

Malzemeler:

- 1 adet doğranmış papaya meyvesi
- 3 adet karanfil
- 1 adet çubuk tarçın
- 2 adet şeftali
- 7 su bardağı su
- 6 çorba kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

Hazırlanışı:

Suyu, şekeri, karanfili, çubuk tarçını tencereye alın. 10 dakika kaynattıktan sonra küp küp doğranmış meyveleri ve limon suyunu ilave edin. 5 dakika daha kaynatıp ocaktan alın. Soğutup servis yapın.



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

Yazın en lezzetli ikilisi: Patlıcan & Kabak

Mevsimin en taze sebzeleriyle yemeklerinize lezzet katmaya ne dersiniz? Sarı çiçekli kabağın hafifliğiyle patlıcanın doyurucu lezzetini bir araya getirdik; az malzemeyle, kısa sürede hazırlayabileceğiniz nefis tarifler derledik. İster zeytinyağlı ister fırında, bu tarifler yaz sofralarınıza çok yakışacak!



4 Kişilik

Fırında Patlıcan Yelpazesi

Malzemeler:

- 4 adet patlıcan
- 3 adet domates, tercihen salçalık domatesten
- 4 adet yeşilbiber
- 4 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı soya sosu
- 1 çay kaşığı karabiber
- Bir tutam tuz, karabiber

Hazırlanışı:
Patlıcanları alacalı soyup fotoğrafta gördüğünüz gibi sap kısmından kopmayacak şekilde, yani yelpaze gibi kesin. Bu şekilde tuzlu suda yarım saat bekletin. Domatesleri ve patlıcanları dilimleyip tuz, karabiber ve soya sosu ile tatlandırıp karıştırın. Tuzlu suda beklettiğiniz patlıcanları kağıt bir havlu ile kurulayın. Yağlı kağıdın üzerine yerleştirin. Aralarındaki mesafeyi biraz açarak üzerlerine domates ve biber karışımından yerleştirin. En son üzerlerine sıvı yağ gezdirin. 200 dereceye ayarlı fırında yarım saat pişirin.

Patlıcanlı ve Garnitürlü Pilav

4 Kişilik

Malzemeler:

- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 su bardağı pilavlık pirinç
- 3 su bardağı sıcak su
- 2 patlıcan
- 1 havuç
- 1 çay bardağı taze bezelye içi, haşlanmış
- Tuz, karabiber
- Kızartmak için sıvı yağ (4-5 yemek kaşığı kadar)
- 4-5 dal dereotu, kıyılmış



Hazırlanışı:
Pirinci 1 tatlı kaşığı tuz ilave edilmiş ılık suda yarım saat bekletin. Daha sonra akan suyun altında birkaç kez yıkayıp süzün. Patlıcanları ince ince dilimleyip tuz ilave edilmiş soğuk suda yarım saat bekletin. Havucu küp şeklinde doğrayın. 1 yemek kaşığı tereyağını tencereye aktarın. Garnitürleri ilave edin. Sebzeleri sürekli karıştırarak, kısık ateşte, 5 dakika boyunca kavurun. Tuzunu ve karabiberini ekleyip tatlandırın. 2 yemek kaşığı tereyağını pişireceğiniz tencerede eritin. Pirinci ekleyin. Sürekli karıştırarak 5 dakika boyunca kavurun. Sıcak suyu ve tuzu ilave edin. Önce yüksek ateşte birkaç taşım kaynatın, daha sonra tencerenin kapağını kapatın, ateşi kısın. Pirinçler suyunu çekene dek pişirin. Patlıcan dilimlerini süzüp kağıt bir havlu yardımı ile iyice kurulayın. 3-4 yemek kaşığı sıvı yağ ilave edilmiş tavada her iki yüzeyini kızartın. Kızarttığınız patlıcanı kek kalıbının içine fotoğrafta gördüğünüz gibi olacak şekilde yayın, üzerine pilavı kaşıkla bastırarak yerleştirin. Servis tabağına ters çevirin. Garnitürleri ve kıyılmış dereotunu ortasına yerleştirip servise hazır edin.

Patlıcan Pizza

4 Kişilik

Malzemeler:

- 2 adet topan patlıcanı
- 10-12 kiraz domates
- 1 kahve fincanı zeytinyağı
- 1 su bardağı rendelenmiş mozzarella peyniri
- 1 dal fesleğen, tuz, karabiber



Hazırlanışı:
Patlıcanları alacalı soyup bir parmak kalınlığında dilimleyin. Bu şekilde tuzlu suda yarım saat bekletin. Daha sonra süzüp kağıt bir havlu yardımı ile iyice kurulayın.
Patlıcanların her iki tarafına zeytinyağı sürün. İyice ısıtılmış ızgara tavada her iki tarafını kızartın. Kızarttığınız patlıcanların üzerine rendelenmiş mozzarella peyniri serpin, enine ikiye kesilmiş kiraz domatesleri yerleştirin. 200 dereceye ayarlı fırında, peynirler eriyinceye kadar bekletin. Fırından alın, kıyılmış taze fesleğen ve taze çekilmiş karabiber serpip hemen servis yapın.

Fırında Közlenmiş Patlıcanlı Havuç

6 Kişilik

Malzemeler:

- 4 adet patlıcan
- 2 adet kapya biber
- 1 kahve fincanı sızma zeytinyağı
- 100 gram orta yağlı beyaz peynir veya tulum peyniri
- 4-5 dal maydanoz
- Tuz, taze çekilmiş karabiber

Hazırlanışı:

Patlıcanları alacalı soyup fotoğrafta gördüğünüz gibi kesin ve bu şekilde tuzlu suda yarım saat bekletin. Kapya biberlerin saplarını çıkartın, çekirdeklerini temizleyin. İri jülyen doğrayın.
Yağlı kağıdın üzerine iyice suyunu süzüp kağıt havlu ile kuruladığınız patlıcanları ve biberleri yayın. Üzerine zeytinyağını gezdirin, taze çekilmiş karabiber ile tuzu serpip harmanlayın.
200 dereceye ayarlı fırında yarım saat kızartın. Servis tabağına alıp ufalanmış peynir ve irice doğranmış maydanoz serpip servise hazır edin.



Tahinli Patlıcan Salatası

6 Kişilik

Malzemeler:

- 4 adet patlıcan
- Yarım demet maydanoz
- 3 adet kapya biber
- Tuz, beyaz biber
- 3-4 diş sarımsak
- 1 limonun suyu
- 1 çay kaşığı toz şeker
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3 yemek kaşığı tahin

Hazırlanışı:

Patlıcanları ve kapya biberleri közleyin. Soyup küp şeklinde doğrayın. tuzu, havanda ezilmiş sarımsakları, beyaz biberi, şekeri, kıyılmış maydanozu, limon suyunu ve zeytinyağını ekleyin. İyice karıştırın. En son tahini ekleyip tekrar karıştırın.



Tavuklu Kabaklı Çorba

6 Kişilik

Malzemeler:

- 1 adet tavukgöğsü
- 2 adet kabak
- 2 çorba kaşığı un
- 2-3 çorba kaşığı margarin
- Tuz, beyaz biber

Üzeri İçin:

- Dereotu, pul biber

Hazırlanışı:

Tavukgöğüs etini haşladıktan sonra ince ince didikleyin. Kabakları soyup zar şeklinde doğrayın. Margarini tencerede erittikten sonra unu ekleyip pembeleşene kadar kavurun. Tavuk suyunu ilave edip birkaç taşım kaynatın. Didiklenmiş tavuk etlerini, doğranmış kabakları, tuz ve beyaz biberi ilave edip 10 dakika kadar pişirin. Dereotu ve pul biber ile süsleyin. Sıcak servis yapın.



Lorlu Kabaklı Tartöletler

6 Kişilik

Malzemeler:

- 2 adet orta boy kabak
- 100 gram lor peyniri
- 1 çorba kaşığı krem peynir
- 1 çorba kaşığı süzme yoğurt
- Yarım demet dereotu
- Yarım çay bardağı kırık yer fıstığı
- 3-4 diş sarımsak
- Hazır pişmiş tartöletler
- Tuz

Hazırlanışı:

Kabakları soyup rendeleyin. Lor peyniri, krem peynir ve süzme yoğurdu bir kasede karıştırın. İnce kıyılmış dereotu, ezilmiş sarımsak, tuz ve yerfıstığını ekleyin. Rendelenmiş kabakların suyunu sıkıp peynirli karışıma ilave edin. Tekrar karıştırın. Hazırladığınız bu dolgu malzemesini hazır tartölet kalıplarına paylaştırın. Hemen servis yapın.



Zeytinyağlı Kabak

4 Kişilik

Malzemeler:

- 1 kilo kabak
- 1 adet orta boy soğan
- 1-2 adet kırmızı kapya biberi
- 10-15 adet kiraz domates
- 5-6 diş sarımsak
- Yarım demet taze soğan
- 1 çorba kaşığı toz şeker
- Tuz, karabiber
- Yarım su bardağı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 su bardağı su

Üzeri İçin:

- Kıyılmış dereotu

Hazırlanışı:

Salçayı, şekeri, zeytinyağını, tuzu ve suyu bir kasede karıştırın. Kabakları yıkayın. Alacalı soyduktan sonra uzun uzun doğrayıp bir tencereye aktarın. Küp doğranmış kuru soğanı, kırmızı biberleri, kiraz domatesleri ve dörde bölünmüş sarımsakları ilave edin. Salçalı karışımı da üzerine gezdirin. Orta ateşte pişirmeye başlayın ve kaynama noktasına geldiğinde iri doğranmış taze soğanları ve karabiberi ekleyin. Kısık ateşte 10 dakika daha pişirin. Ocaktan alın. Ilınınca veya soğuyunca servis tabağına aktarın. Dereotu ile süsleyip servis yapın.



Kabak Cacığı

4 Kişilik

Malzemeler:

- 2 adet orta boy kabak
- 2 su bardağı yoğurt
- Yarım su bardağı su
- 3 diş sarımsak
- 2 çorba kaşığı sızma zeytinyağı
- Yarım demet dereotu
- Tuz, pul biber

Hazırlanışı:

Kabakları yıkayıp kabuklarını soymadan çok ince doğrayın. Bir kasede yoğurdu biraz sulandırıp ezilmiş sarımsak ve tuz ile tatlandırdıktan sonra doğranmış kabakları ilave edin. Servis kaselerine aldıktan sonra üzerine zeytinyağı gezdirin, bol dereotu ve pul biber ile servis yapın.



Labneli Kabak Dolması

4 Kişilik

Malzemeler:

- 4 adet kabak
- 1 paket labne peyniri
- 2-3 dal taze reyhan
- Yarım çay bardağı çekilmiş ceviz içi
- Tuz, karabiber, pul biber
- Kızartmak için sıvı yağ

Hazırlanışı:
Kabakları yıkadıktan sonra kabuklarını soymadan içlerini oyun ve bol yağda kızartın. Yağını çekmesi için havlu kağıt üzerine aktarın. Labne peynirini çukur bir kaseye alın. İnce kıyılmış reyhanı, çekilmiş ceviz içini, tuzu, karabiber ve pul biberi ekleyip karıştırın. Hazırlamış olduğunuz bu karışımı kabakların içine doldurun. Servis yapın.



Kabaklı Börek

6 Kişilik

Malzemeler:

İç Malzeme:

- 1 kilo kabak
- 1 demet dereotu
- Tuz, karabiber
- Pul biber

Börek Hamuru İçin:

- 5 su bardağı un
- 1 su bardağı su
- 2 çorba kaşığı yoğurt
- 1/2 su bardağı sıvı yağ
- 2 çorba kaşığı sirke
- 1 adet yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 120 gram eritilmiş margarin

Hazırlanışı:
Kabakları soyup rendenin iri tarafı ile rendeleyin. Suyunu sıktıktan sonra kıyılmış dereotu, tuz, karabiber ve pul biber ile harmanlayın. Börek hamuru için öncelikle sıvı malzemeyi ve yumurtayı hamur yoğurma kabında karıştırın. Un ve kabartma tozunu birlikte eleyip azar azar sıvı karışıma ilave edin ve yumuşak bir hamur yoğurarak yarım saat dinlenmeye bırakın. Dinlenen hamuru 6 eşit bezeye ayırın. Fırın tepsisini yağlayın. Bezeleri yufka büyüklüğünde açın ve harcı paylaştırdıktan sonra kol böreği şeklinde sarın. Arzuya göre hamurların üzerine yumurta sarısı sürüp çörek otu serpin. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında altı ve üstü kızarana kadar pişirin. Sıcak servis yapın.





Cahit KORKMAZ
Novotel Istanbul Bosphorus
Executive Chef

Konuk ŞEF

Kimdir?
Bolu doğumlu Şef Cahit Korkmaz, çocuk yaşta başladığı mutfak yolculuğunu profesyonel kariyere dönüştürdü. "Bocuse d'Or" ve "Le Chaine des Rôtisseurs" gibi uluslararası yarışmalarda ülkemizi temsil etti. Swissôtel ve Morini gibi seçkin restoranlarda deneyim kazandı. 2022'den bu yana Novotel Istanbul Bosphorus'un Executive Chef'i olarak görev yapan Korkmaz, Archer Restaurant'ta yerel tatları modern yorumlarla sunmaya devam ediyor.



1 Kişilik

İlkbahar Sebzeleri İle Enginar

Malzemeler:
- 1 adet 10 cm enginar
- 10 gram kuşkonmaz
- 10 gram taze iç bakla
- 10 gram taze bezelye
- 20 gram rendelenmiş havuç
- 10 gram soğan
- 15 gram un
- 30 gram zeytinyağı
- 1 diş sarımsak
- 1 su bardağı portakal suyu
- 2 adet limon
- Bir tutam tuz

Hazırlanışı:
Bir tencerede zeytinyağı, havuç, soğan ve sarımsağı kavurun. Ardından unu ilave edin. Un esmerleşince portakal suyunu ve bir miktar suyu ekleyin. Tuzunu ayarlayıp kaynamaya bırakın.
Bu sırada diğer sebzeleri sıcak suda 2 dakika haşlayın, ardından buzlu suya alın. Enginarın pişip pişmediğini anlamak için bir bıçakla içini kontrol edin. Pişmişse ocaktan alıp soğumaya bırakın. Soğuyan enginarın üzerine bakla, bezelye ve kuşkonmazı zeytinyağı ve limon ile marine edip koyun. Son olarak, enginarı pişirdiğiniz sostan bir miktar tabağa dökün ve servis edin.



Dana Kaburga Pizetta

1 Kişilik

Malzemeler:
- 20 gram toz parmesan
- 5 gram sarı çeri
- 5 gram kırmızı çeri
- 20 gram roka, ince kıyılmış
- 5 gram kırmızı soğan
- 75 gram tiftiklenmiş kaburga eti
- 30 gram hamur

Hazırlanışı:
30 gramlık hamuru merdane yardımıyla 25 cm uzunluğunda açın. İnce hamurun üzerine bir çatal yardımıyla delikler açın. Üzerine parmesan serpiştirin. Tifti-klenmiş kaburga etini hamurun üzerine yayın. İnce doğranmış renkli domatesleri etin üzerine dağıtarak yerleştirin. En üste doğranmış kırmızı soğanı serpiştirin. 330 derece taş taban fırında yaklaşık 3 dakika pişirin. Fırından çıktıktan sonra üzerine ince kıyılmış roka ekleyin ve servis edin.

Dana Kaburga:
- 1 kg dana kaburga, kemikli
- 30 gram zerdeçal
- 6 gram toz zerdeçal
- 3 gram karabiber
- 10 gram tuz
- 12 gram sarımsak
- 12 gram taze zencefil
- 1 lt su

*180 derecede, 6 saat fırında pişirilir.

Hamuru İçin:
- 500 gram un
- 8 gram tuz
- 270 gram su
- 1,4 gram yaş maya
- 20 gram sıvı yağ
- 2 gram şeker

Hazırlanışı:
Tüm hamur malzemelerini sırasıyla karıştırın. Karışımdan 30 gramlık yuvarlak bezeler hazırlayın. Bezeleri yaklaşık 3 saat oda sıcaklığında dinlendirin. Süre sonunda her bir bezeyi merdane yardımıyla 25 cm uzunluğunda açın.

1
Kişilik

Kabak Çiçeği Dolması

Malzemeler:

- 1 adet kabak çiçeği
- 160 gram ricotta peyniri
- 1 adet limon
- 2 adet olgun domates
- 2 cl zeytinyağı
- 10 gram soğan
- 1 diş sarımsak
- 6 yaprak aragula
- 2 dal maydanoz
- Bir tutam pul biber

Hazırlanışı:

Domates Sosu:

Bir tavada soğan ve sarımsağı zeytinyağı ile soteleyin. Ardından domatesleri ince küpler halinde doğrayın ve tavaya ekleyin. Kısık ateşte yaklaşık 20 dakika pişirin.

Kabak Çiçeği:

Kabak çiçeklerini ricotta peyniri ile doldurun. Üzerine tuz, karabiber ve zeytinyağı ekleyin. 180 derece fırında 5 dakika pişirin. Servis için tabağın altına domates sosu yayın. Üzerine pişmiş kabak çiçeklerini yerleştirin. Arugula yapraklarını tabağın kenarlarına ekleyin ve servis edin.





Kekikli Tavuk Şiş

1 Kişilik

Malzemeler:

- 200 gram tavuk but
- 1 adet lavaş
- 1 adet orta boy domates
- ¼ kırmızı soğan
- 60 gram yoğurt
- 4 gram tuz
- 5 gram kırmızı toz biber
- 10 gram taze kekik
- 4 dal nane
- 1 diş sarımsak
- 4 cl ayçiçek yağı
- 1 adet limon
- 4 dal maydanoz

Hazırlanışı:

Tavuk butlarını marine etmeden önce ince ve uzun şeritler halinde doğrayın. Marine için kırmızı toz biber, sarımsak, ayçiçek yağı, kekik ve tuzu karıştırın. Tavukları bu karışıma ekleyip 1 saat bekletin. Marine edilen tavukları şişlere takın ve kızgın ızgarada pişirmeye başlayın. Bu sırada tavukların marinasyonunda kalan yağ ile lavaşı yağlayın ve ızgarada birkaç dakika ısıtın. Isınan lavaşı tabağın altına yer-leştirin.

Domates salatası için domates ve kırmızı soğanı doğrayın. Ayrı bir kapta limon suyu, yağ, nane, kırmızı soğan ve maydanozu karıştırarak salatayı hazırlayın. Tabaklama aşamasında, bir kaşık yardımıyla yoğurdu iki parça halinde tabağa yer-leştirin. Lavaşın üzerine tavuk şişi koyun. Üzerine nane-maydanoz salatasını ekleyin. Yan kenarlarına domates salatasını yerleştirerek sunumu tamamlayın ve servis edin.

10
Kişilik

Bademli Bahar Tartı

Malzemeler:
- 400 gram siyah dut
- 400 gram çilek
- 40 gram file badem

Hamuru İçin:
- 1200 gram tereyağı
- 825 gram pudra şekeri
- 450 gram yumurta
- 2250 gram un
- 10 gram vanilin
- 275 gram toz badem
- 20 gram tuz

Kreması İçin:
- 1 kg süt
- 200 gram toz şeker
- 50 gram nişasta
- 2 adet yumurta
- 5 gram vanilya

Hazırlanışı:

Hamuru hazırladıktan sonra merdane yardımıyla düz bir mermer üzerinde 2 cm kalınlığında açın. Kalıbınızın tabanı büyüklüğünde yuvarlak şekilde kesin. Aynı kalıpla tartın kenar formunu da oluşturacak şekilde hamuru açın ve kesin.
Hamuru kalıba yerleştirin. Bir çatal yardımıyla birkaç yerinden delin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 12 dakika pişirin. Tartı soğumaya bırakın. Bu sırada hazırladığınız kremayı sıkma torbasına koyun ve soğuyan tartın içine sıkın. Üzerine siyah dut ve çilekleri yerleştirin. En üste file badem serpiştirin ve servis edin.



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

Fotoğraf: Hande GÖKSAN **Yapım:** İnci BAK

Zaman azsa lezzet çok olsun!

Yazın enerjisi mutfağa yansırken, "vaktim yok" diyenler için pratiklik ön planda. Hazırlaması kolay ama etkisi büyük tariflerle karşınızdayız. Limon ferahlığı, yeşilin tazeliği ve sağlıklı dokunuşlarla bu lezzetler sofranıza hızla konuk olacak.

1 Tepsi İçin



Kaymaklı Börek

Malzemeler:

- 4 adet yufka
- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı süt
- 200 gram kaymak
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çorba kaşığı haşhaş tohumu

Peynirli Harç Malzemesi:

- 250 gram tatlı lor peyniri
- 100 gram ekşi lor peyniri
- 200 gram tel peyniri
- 1 küçük kase doğranmış yarı kurutulmuş domates

Hazırlanışı:

Yumurtayı, sütü ve sıvı yağı çukur bir kasede çırpın. Kaymağı ekleyip birkaç dakika daha çırpmaya devam edin. En son kabartma tozunu ve haşhaş tohumunu da ilave ederek tahta kaşıkla karıştırın.
Ayrı bir kapta tüm peynirleri ve jülyen şeklinde doğranmış kurutulmuş domatesleri karıştırın. 1 adet yufkayı tam açarak tezgaha yayın. Yufkanın yarısına peynirli karışımın dörtte birini yayın. Boşta kalan yufkayı üzerine kapatarak yarım ay şeklini elde edin. Yufkayı kısa kenarından başlayıp pile şeklinde bitişik olacak şekilde büzün. Yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Kalan yufkaları da aynı şekilde hazırlayıp tepsiye yan yana yerleştirin. Yufkaların üzerine kaşık yardımıyla iyice yedirerek kremalı sostan dökün. Önceden ısıtılmış 190 dereceye ayarlı fırında üzeri iyice kızarıncaya kadar yaklaşık 40-45 dakika pişirin. Dilimleyip servis yapın.

2
Kişilik

Limonlu Tavuk Izgara

Malzemeler:

- 8 parça tavuk eti (tercihen ızgaralık)
- Yarım demet dereotu
- 1 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 adet limonun suyu ve rendelenmiş kabuğu
- 1 tatlı kaşığı toz şeker

Hazırlanışı:

Geniş bir tavayı ısıtın. Şekerini, yarım limonun suyunu ve sıvı yağı ekleyip karamelize olana dek karıştırın. Etleri et dövücüsü ile hafifçe inceltip yerleştirin. Karamel rengini alana dek kızartın. Diğer tarafını çevirip kalan limon suyunu ilave edin. Kızartıp indirmeye yakın dereotunu, rendelenmiş limon kabuğunu ve tuzunu ilave edin. Kapağını kapatıp birkaç dakika dinlendirdikten sonra servis yapın.



Yeşil Soslu Göbek Salata

4 Kişilik

Malzemeler:

- 2 adet orta boy göbek marul
- 100 gram keçi peyniri
- 1 çorba kaşığı krema
- 1 çay bardağı süt
- Birkaç dal kıyılmış nane

Hazırlanışı:

Göbek marulların dışındaki bir veya en fazla iki yaprağını ayırın. Yıkayıp süzdükten sonra enine ikiye ve her parçayı da tekrar ikiye kesin. Servis tabağına yerleştirin. Sos için; Rendelenmiş keçi peyniri, krema, süt ve kıyılmış naneyi sos ahale gelene dek ısıtın veya mikrodalgada eritin. Hazırlamış olduğunuz sosu marul yapraklarının aralarındaki boşluklara gelecek şekilde dökün. Servis yapın.



Tane Hardallı Patates Salatası

4 Kişilik

Malzemeler:

- 4 adet orta boy patates
- Yarım demet nane
- Yarım demet dereotu
- 1 çorba kaşığı tane hardal
- 1 kahve fincanı sızma zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı susam

Hazırlanışı:

Patatesleri yıkayın ve orta boy bir tencereye aktarın. Üzerine iki misli geçecek kadar su ekleyin. Sosu için kıyılmış yeşillikler, hardal ve zeytinyağını karıştırın. Sosunuz hazırdır.
Ayrı bir tavada da susamları yağsız olarak rengi değişene dek kavurun. Bu arada patatesleri haşlayıp suyunu süzün ve kabuğunu soyup doğrayın. Sosu ekleyerek tatlandırın. Servis yapın.



Yaz Meyveleri Peltesi

4 Kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı kayısı-şeftali püresi
- 1 çay bardağı portakal suyu
- 3 su bardağı su
- 1 çay bardağı toz şeker
- 3 çorba kaşığı mısır nişastası (tepeleme)
- 1 kahve fincanı file badem

Üzeri İçin:

- Çikolata parçaları

Hazırlanışı:

Pelteyi hazırlamak için file badem dışındaki malzemeyi bir tencereye alın. Sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelene dek pişirin. Ocaktan alın, servis kaselerine paylaştırın. Üzerini isteğe göre çikolata parçacıkları ile süsleyebilirsiniz. Soğuk servis yapın.



Hazırlayan: İnci BAK
Fotoğraflar: Hande GÖKSAN **Fotoğraf Asistanı:** Murat ERDOĞAN

Bayram sofralarına vanilya ve tarçın dokunuşu

Bayramın neşesi, sevdiklerinle kurulan o kalabalık sofralarda gizli... Et yemeklerinin ardından ağızları tatlandıracak, çayın buharına eşlik edecek tuzlu ve tatlı atıştırmalıklarla sofranı şölene dönüştürüyoruz. Kurabiyeden böreğe, tarttan poğaçaya uzanan bu tariflerle bayram lezzetle taçlanıyor!



4 Kişilik

Peynirli ve Patlıcanlı Volovan

Malzemeler:

- 8 adet hazır milföy hamuru
- 2 adet közlenmiş patlıcan
- Tuz, taze çekilmiş karabiber
- 2 dal taze fesleğen
- 100 gram dil peyniri
- 1 adet közlenmiş salçalık kırmızı biber

Hazırlanışı:

Milföy hamurlarını buzluktan çıkartıp oda ısısında yumuşaması için bekletin. İç malzemesi için; Közlenmiş patlıcanı çatalla ezin, tuz, taze çekilmiş karabiber ve kıyılmış fesleğenle birlikte karıştırın. İrice doğranmış dil peynirini ve zar şeklinde doğranmış közlenmiş biberi de ilave edin. İç malzeme hazırdır. Milföy hamurlarından dört tanesini tezgahın üzerine alın. Yuvarlak keskin bir kalıp yardımı ile eşit yuvarlak hamurlar çıkartın. Kalan dört milföy hamurunu da biraz daha küçük ve önceden kesmiş olduğunuz yuvarlak milföylerin üzerini kaplayacak fakat ortasına iç malzemeyi dolduracak şekilde yani ortası boş kalacak şekilde bir kalıpla kesin.

Milföyleri yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin. İnce bir fırça yardımı ile de hamurların kenarlarına (ortasına sürülmeyecek) yumurta sarısından sürün. Önceden ısıtılmış 200-210 dereceye ayarlı fırında milföyler kabarıp hafif kızarıncaya kadar pişirin. Fırından alın, iç malzemeyi yerleştirip tekrar fırında tutun. İç malzeme ısınıncaya ve peynirler eriyip kızarıncaya kadar fırında bekletin. Ilık servis yapın.



1 Tepsi İçin

Yaz Sebzeli Poğaça

Malzemeler:

- 4 su bardağı un
- 10 gram yaş maya
- Yarım çay bardağı ılık su
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 su bardağı süt
- 1,5 kahve fincanı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 adet yumurta

İç Malzemesi İçin:

- 1 adet közlenmiş patlıcan
- 1 adet kabak
- 1 tatlı kaşığı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı kıyılmış dereotu
- 1 küçük kase ufalanmış tulum peyniri (tercihen Erzincan tulumu)

Üzeri İçin:

- 1 adet yumurtanın sarısı
- Beyaz haşhaş tohumu

Hazırlanışı:

Yaş mayayı yarım çay bardağı ılık suda eritin. Unu hamur yoğurma kabına aktarıp eleyin. Şekeri ve tuzu ekleyip harmanlayın. Ortasını havuz gibi açıp ılık suda inceltilmiş mayayı, sütü, zeytinyağını ve yumurtayı ilave edin. Pütürsüz bir hamur elde edene dek yoğurun. Hamurun üzerini nemli bir bezle örtüp oda ısısında yarım saat dinlendirin. İç malzemesi için; Közlenmiş patlıcanı, zar şeklinde doğranıp zeytinyağında hafif yumuşayana dek kavrulmuş kabağı, dereotunu ve ufalanmış peyniri ilave edin. İç malzeme hazırdır. Hamurdan, küçük mandalina büyüklüğünde parçalar koparın. Her hamuru elinizde yuvarlayıp açın. Ortalarına sebzeli iç malzemeden (iç malzemenin çok sulu olmamasına özen gösterin) paylaştırın. Hamuru kenarlarından tutarak karşı kenardaki hamurun üzerine kapatın. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin. Poğaça hamurlarını, biraz daha kabarması için yarım saat daha oda ısısında bekletin. Poğaça hamurlarının üzerlerine yumurta sarısı sürün, beyaz haşhaş tohumu serpin. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 40-45 dakika üzerleri iyice kızarıncaya kadar pişirin. Ilık veya soğuk servis yapabilirsiniz.

Fıstıklı ve Tarçınlı Kurabiye

1 Tepsi İçin

Malzemeler:

- 2 adet yumurtanın sarısı
- 125 gram tereyağı
- 2,5 su bardağı un
- 1 çay bardağı pudra şekeri
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya

Üzeri İçin:

- Antep fıstığı içi, pudra şekeri

Hazırlanışı:

Yumurta sarılarını, pudra şekerini ve oda ısısında yumuşamış tereyağını çukur bir kapta krem haline gelene dek çırpın. Elenmiş unu, tarçını, kabartma tozunu ve vanilyayı ilave edin. Pütürsüz bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elinizde yuvarlayın ve üzerini hafifçe bastırarak yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 190 dereceye ayarlı fırında 15-20 dakika pişirin. Fırından alın, sıcakken pudra şekeri serpin. İsteğe göre üzerlerini Antep fıstığı ile süsleyin.





6 Kişilik

Elmalı ve Cevizli Börek

Malzemeler:

- 1 paket baklavalık hazır yufka
- 100 gram tereyağı
- 1 çorba kaşığı tarçın
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 1 adet limonun rendelenmiş kabuğu
- 1 çay bardağı tahin
- 1 su bardağı iri çekilmiş ceviz içi
- 1 su bardağı toz şeker
- 3 adet elma

Üzeri İçin:

- Pudra şekeri

Hazırlanışı:

Tereyağını eritip ılınmaya bırakın. Elmaların kabuğunu soyup küp şeklinde doğrayın. Limon suyunu, tarçını ve iri çekilmiş ceviz içini ekleyip karıştırın. İç malzeme hazırdır. Yufkalardan bir tanesini tezgahın üzerine yayın ve üzerine eritilip ılınmış tereyağından fırça yardımıyla sürün. İkinci ve üçüncü yufkaları da üst üste sererek aynı şekilde aralarını yağlayın. En üstteki yufkaya da ince bir spatula yardımı ile tahinden sürün, şekeri serpin. Üzerine iç malzemeyi yayın. Yufkaları çok sıkı olmayacak şekilde rulo haline getirin. Kalan yufkaları da aynı şekilde hazırlayın. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında yufkalar kızarıncaya kadar pişirin. Fırından alır almaz pudra şekeri serpin. Hemen servis yapın.

Tencereden dondurma çıkar!

Yaz sıcağını serinleten tariflerle karşılıyoruz! Araştırmacı yazar-şef Yunus Emre Akkor ve Şef Çiğdem Seferoğlu'nun birlikte kaleme aldığı "Ev Yapımı Dondurmalar" kitabından ilhamla; tahin helvalıdan çilek sorbeye, Maraş'tan karamelliye kadar evde kolayca hazırlayabileceğiniz enfes tarifleri derledik. Her kaşıkta serinlik, her tarifte lezzet saklı!



4 Kişilik

Tahin Helvalı Dondurma

Malzemeler:

- 5 su bardağı süt
- 1 tatlı kaşığı salep
- 1,5 su bardağı şeker

Hazırlanışı:

Sütü ocağa alıp kaynamaya bırakın. Kaynayan sütten yaklaşık bir su bardağı kadarı eksilinceye dek sütü kaynatmaya devam edin. Şekeri ve salebi bir buzdolabı poşetinde iyice karıştırın. Şekerli salebi kaynamakta olan süte ilave edin. Ateşi iyice kısın. Sürekli karıştırarak 10 dakika pişirin ve dondurma karışımını ocaktan alın. Başka bir tencereye boşaltarak iki tencere arasında soğutma işlemini hızlandırın. Dondurma karışımı oda ısısında iyice soğuyunca buzdolabına (+5 derece) alıp bir gün bekletin. 1 gün beklettiğiniz karışımı dondurma makinesine aktarıp karıştırmaya başlayın. Kıvam alıp hazır hale gelince dondurmaya çatal yardımıyla ezdiğiniz tahin helvasını ekleyin.

Yazarların notu: Arzuya göre hazırladığınız dondurmayı servis ederken üzerine çatalla ezdiğiniz helvadan serpebilirsiniz.



4
Kişilik

Çikolatalı Dondurma

Malzemeler:

- 5 su bardağı süt
- 1,5 su bardağı toz şeker
- 20 gram kakao
- 100 gram sütlü çikolata
- 1 tatlı kaşığı salep

Hazırlanışı:

Sütü ocağa alıp kaynamaya bırakın. Kaynayan sütten yaklaşık bir su bardağı kadarı eksilinceye dek sütü kaynatmaya devam edin. Şekeri, salebi ve kakaoyu bir buzdolabı poşetinde iyice karıştırın. Kakaolu bu karışımı kaynayan süte ilave edin. Ateşi iyice kısın. Sürekli karıştırarak pişirmeye devam edin. Dondurma karışımını ocaktan alıp başka bir tencereye aktarın. Başka bir tencereye boşaltarak iki tencere arasında soğutma işlemini hızlandırın. Dondurma karışımı oda ısısında soğuyunca karışımın içine bıçakla irice kıydığınız bitter çikolatayı ekleyin. Daha sonra buzdolabına (+5 derece) aktarıp bir gün bekletin. Bir gün boyunca beklettiğiniz karışımı dondurma makinesine aktarın. Karıştırmaya başlayın. Hazır hale gelince dondurmayı servis yapın.

Karamelli Dondurma

4 Kişilik

Malzemeler:

- 5 su bardağı süt
- 2 su bardağı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı salep

Hazırlanışı:

Sütü ocağa alıp kaynamaya bırakın. Kaynayan sütten yaklaşık bir su bardağı kadarı eksilinceye dek sütü kaynatmaya devam edin. 1 su bardağı toz şeker ve salebi buzdolabı poşetinde iyice karıştırın.
Kalan 1 bardak toz şekeri bir tavada karamelize olana kadar pişirin. Kaynamakta olan süt azalınca salep-şeker karışımını ve karamelize şekeri ilave edin. Ateşi kısın. Sürekli karıştırarak 10 dakika daha pişirin. Dondurma karışımını ocaktan alıp başka bir tencereye aktarın. Başka bir tencereye boşaltarak iki tencere arasında soğutma işlemini hızlandırın. Daha sonra buzdolabına (+5 derece) aktarıp bir gün bekletin. Soğuyan karışımı dondurma makinesine alıp karıştırmaya başlayın. Hazır hale gelen dondurmayı servis edin.



Çilek Sorbe

4 Kişilik

Malzemeler:

- 1 kilo çilek
- 1,5 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı salep

Hazırlanışı:

Şeker ve salebi bir buzdolabı poşetinde iyice karıştırın. Bu karışıma su ilave ederek bir taşım kaynatın. Kaynayan karışımı soğumaya bırakın. Yıkayıp ayıkladığımız çilekleri püre haline getirin. Püre haline gelen çilekleri soğuyan salepli şerbetle karıştırın ve buzdolabında bir gün bekletin. Bir gün boyunca buzdolabında beklettiğiniz çilek sorbeyi dondurma makinasında kıvam alıncaya kadar karıştırıp servis edin.



Neslişah Sultan Sorbesi

4 Kişilik

Malzemeler:

- 1 kilo limon
- 2 su bardağı toz şeker
- 1 demet taze nane
- 1 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı salep

Hazırlanışı:

1 su bardağı toz şekeri ve salebi bir buzdolabı poşetinde iyice karıştırın. Bu karışımı tencereye alın, üzerine su ilave ederek bir taşım kaynatın. Kaynayan karışımı ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Taze naneleri yıkayıp süzdükten sonra dallarından ayırın. Ayırdığınız taze naneleri bir bardak toz şekerle karıştırıp havanda bulamaç haline gelinceye kadar dövün. Bulamacı bir tülbende sarın. Limonların suyunu sıkın. Limon suyunu salepli şerbetle karıştırın. İçine tülbende sarılı karışımı tülbentle birlikte ekleyin. Buzdolabında bir gün dinlendirin. Bir gün boyunca buzdolabında beklettiğiniz Neslişah Sultan sorbesinin içinden nane bulamaçlı tülbendi çıkartıp atın. Kalan karışımı dondurma makinesinde kıvam alıncaya kadar karıştırın. Servis edin.

* Neslişah Sultan limonatası esas alınarak hazırlanan bu sorbe tarifi, Sultan'ın hatırasını yaşatmak adına Şef Yunus Emre Akkor tarafından özel olarak hazırlanmıştır.



Maraş Dondurması

4 Kişilik

Malzemeler:

- 6 su bardağı keçi sütü
- 1,5 tatlı kaşığı salep
- 1,5 su bardağı toz şeker

Hazırlanışı:

Sütü ocağa alıp kaynamaya bırakın. Kaynayan sütten yaklaşık 1 su bardağı kadarı eksilinceye dek sütü kaynatmaya devam edin. Şekeri ve salebi bir buzdolabı poşetinde iyice karıştırın. Şekerli salebi kaynamakta olan süte ilave edin. Ateşi iyice kısın. Sürekli karıştırarak 10 dakika pişirin ve dondurma karışımını ocaktan alın. Başka bir tencereye boşaltarak iki tencere arasında 5 dakika boyunca soğutun. Bu işlemi ne kadar uzun yaparsanız dondurma o kadar sünme yapacaktır. Daha sonra iyice soğuyan karışımı buzdolabında (+5 derece) bir gün bekletin. Bir gün boyunca beklettiğiniz karışımı dondurma makinesine aktarın. Karışımı dondurma makinesinde kıvam alıncaya kadar karıştırın. Servis edin.



Seriye iki yeni koku



Tamamen bitkisel ve doğal içeriklerle geliştirilen, vegan sertifikalı, doğaya saygılı, %100 yerli üretim bakım ürünleri ile her ihtiyaca uygun çeşitlilik sunan Ashley Joy, Feminine Aura kuru şampuanın gördüğü yoğun talep üzerine 2 yeni seçenekle bu seriyi geliştiriyor; Sport ve Summer... İsmiyle bile aktif bir ruh sergileyen Ashley Joy Feminine Aura Sport Kuru Şampuan limon, greyfurt, ananas gibi meyveler, sıcak amber ve çiçeklerin bir araya gelmesiyle ortaya çıkan gün boyu etkili kokusuyla hem kadınlara hem de erkeklere hitap ediyor ve her an her yerde saçların hacim kazanarak tazelenmesine yardımcı oluyor. Tam da mevsiminde dedirten Ashley Joy Feminine Aura Summer Kuru Şampuan ise yaz meyveleri ve yaz çiçeklerinin buluşmasına biraz lavanta, biraz da odunsu notalar ekleyerek hem ferahlatan hem de capcanlı hissettiren kokusuyla saçlara tazelik ve hacim katıyor.

Saç bakımına yeni bir bakış



Fransa'nın 1 numaralı kozmetik markası Yves Rocher, yeni saç serisi ile hem saç derisini koruyor hem de kuru ve çok kuru saçlara nazik bir bakım yapıyor. Botanik aktiflerle formüle edilen Besleyici Prebiyotik Saç Serisi, saçları derinlemesine beslerken, Rahatlatıcı Canlandırıcı Saç Serumu, saç derisinin dengesini korumaya ve dış etkenlerden korunmasına yardımcı oluyor. Cilt ve doğa dostu Yves Rocher'nin yeni Besleyici Saç Bakım Serisi, içerdiği soğuk presleme yöntemiyle elde edilen organik Kamelina Yağı (Ketencik) ve Oleik Asit açısından zengin formülü ile saçın Omega-3, Omega-6 ve Omega-9 gibi yağ asitleri ile beslenmesini sağlıyor.

HER ADIMDA ÖZGÜR



Güneşin sıcaklığını hissetmenin ve özgürce doğayla buluşmanın tam zamanı değil mi? Güneşli yürüyüşlerden gece maceralarına, Timberland'in yeni sezon kadın koleksiyonu yaz aylarının bitmeyen enerjisini yansıtıyor. Turuncu, altın rengi, kahverengi ve siyah renk alternatiflerine sahip deri Calista Bay Bantlı Sandaletler, klasik sandalet tasarımını modern çizgilerle buluşturarak hem şıklık hem de fonksiyonellik sunuyor. Premium Timberland derisi ile tasarlanmış dış yüzeyi, süet astarı ve kauçuk dış tabanı sayesinde hem konforlu hem de dayanıklı bir yapıya 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.

Rutinleri dönüştürecek



Philips, saç şekillendirme ürün ailesine üç yeni model ekledi. Saç kurutma, düzleştirme ve bukle oluşturma gibi temel ihtiyaçlara yönelik geliştirilen bu seri, günlük saç bakımına pratik ve teknolojik çözümler sunuyor. Philips WavePro Saç Şekillendirici, 8000 Serisi Saç Kurutma Makinesi ve Prestige Düzleştirici, kullanıcıların saçlarını daha sağlıklı ve etkili bir şekilde şekillendirmelerine yardımcı oluyor. Serinin öne çıkan ürünü WavePro Otomatik Saç Maşası (BHB968), SenseIQ teknolojisi sayesinde saç sağlığını koruyarak kuaför kalitesinde dalgalar oluşturmasıyla dikkat çekiyor.

fo food products

FO DECOR SUGAR PASTE

The Artisan Selection





fofoodproduct

Sugar Paste For Coating Decoration and Forming Flowers
Kaplama, Dekor ve Çicek Yapımı için Şeker Hamuru

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

Yaz Günlerinin Hızlı Yardımcısı

SESSİZ ÇALIŞMA | 2 BOY BUZ | INOX GÖVDE

Marvilla
Buz Yapma Makinesi

7-9 DAKİKADA 9 ADET
1 GÜNDE 15 KG
BUZ ÜRETİMİ



0850 850 5464
king.com.tr KING
/KingEvAletleri

king