yemek zevki

yemekzevki.com.tr

Sayı: 298 / 11 / Kasım 2025
KDV Dahil (120TL)
KKTC FİYATI: (130TL)

Kışın renkli sürprizi
MÜRDÜM ERİĞİ

Başrolde
PIRASA

SUSUZ
Pratik
Turşu

Tepsi tepsi mutluluk
Kek ziyafeti

Kavanozda
Zamansız Tarifler



ZAMANIN KOKUSU
Ekmek ve Tarihi
Merkezefendi Fırını



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

erpiliç®
GÖYNÜK

ELLE KESİM

Her piliç Erpiliç değildir

hisar

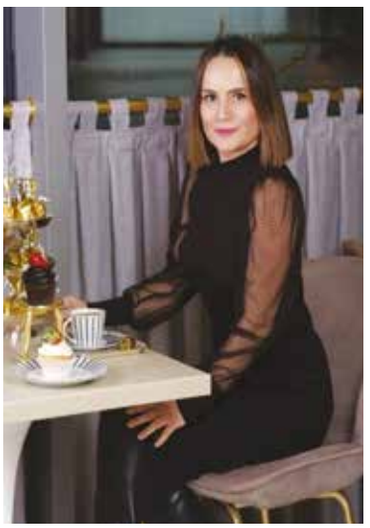
SOFRA SANATI



Rio

Çay Kahve Tepsisi

www.hisar.com.tr



hatice.unalbilen@img.com.tr

yemekzevkicomtr

@yemekzevkicomtr

yemekzevkidergi

Kasımda her kaşıkta ev tadını hissedin

Kasım ayı, mutfağın en sıcak, en bereketli zamanlarından biridir. Havanın serinlemesiyle birlikte çorba tencereleri kaynar, fırınlardan mis gibi kokular yükselir, sofralar yeniden toplanmanın bahanesi olur. Mevsimin taze sebzeleri, koyu renkli meyveleri ve sıcacık tarifleriyle mutfakta sade ama içten bir lezzet zamanı başlar. Bu sayımızda da tam o ruhu yakalıyoruz; doğallığın, mevsimselliğin ve paylaşmanın en güzel örneklerini bir araya getirdik.

Glütensiz beslenmeyi tercih edenler için fasulye unuyla hazırlanan iki nefis kahvaltı önerisi sunuyoruz. İsterseniz maydanozlu peynirli, dilerseniz çikolatalı seçeneklerle hem doyurucu hem pratik bir kahvaltı yapabilirsiniz.

Pırasa denince akla sadece zeytinyağlısı gelmesin; o, mutfakta sayısız şekle girebilen gerçek bir kış kahramanı. Çorbasından böreğine, salatasından tartına kadar her haliyle sofraya ayrı bir lezzet katar. Üstelik hem hafif hem de besleyici! Gelin, pırasayı birlikte yeniden keşfedelim. Bu kez başrolde o var çünkü!

Kış mevsimini karşılamaya başladığımız bu günlerde içinizi ısıtan, hem besleyici hem de doyurucu çorbalar sofralarımızın baş tacıdır. Anadolu'nun zengin mutfağından derlediğimiz bu birbirinden lezzetli kış çorbalarıyla hem sağlığınızı koruyacak hem de mis gibi ev tadını hissedeceksiniz. Kışa zinde girin, sıcacık bir kâse çorbayla gününüzü güzelleştirin.

Mutfaklarınıza taptaze bir dokunuş arıyorsanız, mürdüm eriği tam size göre. Canlı rengi ve kendine özgü aromasıyla hem tatlılara hem de tuzlulara nefis bir lezzet katacak. Mevsimin en özel meyvesiyle hazırlayacağınız tarifler, sofralarınıza renk ve farklılık getirecek. Mürdüm eriğiyle yemek yapmak hem kolay hem keyifli; denemek için şimdi tam zamanı!

Sofralarınıza taptaze lezzetler ve pratik tariflerle dolu bir dünya açılıyor. Oyuncu ve program yapımcısı Gizem Erman Soysaldı ile yemek stilisti ve şef Müşerref Kartaler'in birlikte hazırladığı 'Bir Kavanoz Tel Dolap' tarifleri; reçellerden turşulara, şuruplardan ekmeklere, her damak tadına uygun, sofralarınızı şenlendirecek seçeneklerle sizi bekliyor. Gelin, bu lezzet dolu tariflerle mutfağınızda yeni keşiflere yelken açın.

Kalabalık misafirleriniz ya da geniş aile sofralarınız için pratik, lezzetli ve hafif kekler arıyorsanız, doğru yerdesiniz. Tepsi kekleri, hem yapımı kolay hem de herkese yetecek kadar bol porsiyonlu olmalarıyla tam da böyle anlar için ideal. Üstelik farklı malzemelerle çeşitlendirebileceğiniz bu tarifler, sofranıza şıklık ve tat katacak. Haydi, mutfağa geçin; misafirleriniz ve sevdikleriniz için enfes tepsi kekleri hazırlayın.

Lezzet bazen en beklenmedik uyumlarla ortaya çıkar... Kuru fasulyeye eşlik eden sucuk, humusun yanındaki kırmızı soğan ya da tavukla buluşan keşkek gibi tariflerde olduğu gibi. Birbirini tamamlayan malzemelerle zenginleşen bu geleneksel tatlar, hem pratik hem doyurucu sofralar kurmak isteyenler için birebir. Siz de bu nefis ikililerle mutfağınızda klasik ama etkili tabaklar hazırlayabilirsiniz.

Sofralarınız için kolayca hazırlayabileceğiniz, su eklenmeden yapılan farklı bir turşu tarifine ne dersiniz? Domatesin kendi suyuyla hazırlanan bu yöntemle, ister acı ister tatlı biber kullanarak oldukça lezzetli bir sonuç elde edebilirsiniz. Malzemeler basit, yapımı zahmetsiz. Birkaç haftada hazır oluyor, uzun süre tazeliğini koruyor. Denemek isterseniz, işte fırsat!

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

Hatice Ünal Bilen


50.yıl
YUDUM
Egemden
1975
Ayvalık
YUDUM
Egemden
Natürel Sızma
Zeytinyağı
50.yıl Ayvalık Zeytinyağı
2L
Ayvalık'ta 50 yıl önce başlayan
hikâyemize saygıyla...

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
Eyüp Kemal SEVİNÇ / Doğa ÇİTÇİ

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

RENK AYRIMI Türkiye Gazetesi Renk Ayrım Servisi

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

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

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

Yayın Türü: Ulusal, Süreli

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

GARANTİ BANKASI	
GÜNEŞLİ ŞUBESİ	: 295
HESAP NO	: 6293152
İBAN NO	: TR02 0006 2000 2950 0006 2931 52
Company	: İSTMAG MAG.GAZT.YAY.İÇ VE DIŞ.TİC.LTD.ŞTİ
Bank	: TURKIYE GARANTİ BANKASI
Bank account	: 9073622 EURO
Swift code	: TG BATRIS XXX
Branch	: GÜNEŞLİ BRANCH
Branch code	: 295
IBAN code	: TR74 0006 2000 2950 0009 0736 22

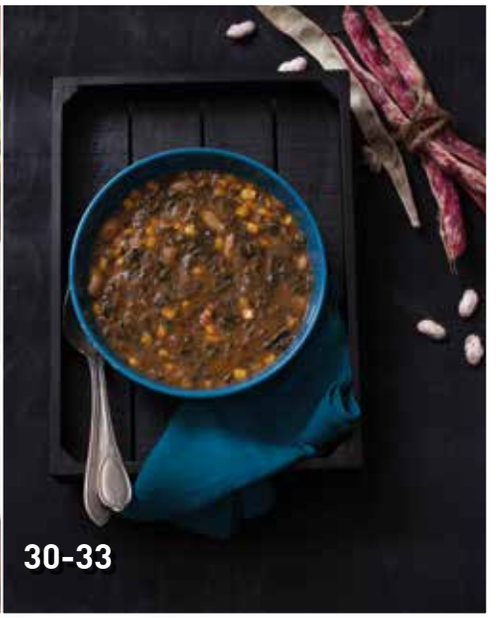
Yıllık Yurtiçi Abone Bedeli : 600 TL • Yıllık Yurtdışı Abone Bedeli: 100 Euro


''Kesin Güç Elinde''
Sürbısa
Sürmene Bıçakçılık A.Ş.
Yüzmsel Model 61096
Made in TURKEY
Sürbısa
SÜRMENE BIÇAKÇILIK A.S.
www.surbisapazarlama.com

İçindekiler


16-17


18-23


30-33


34-37


38-43


44-48


50-54


55


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

Güç, dayanıklılık ve lezzetin buluşma noktası



Mutfakta profesyonellik, güç ve zarafeti bir arada sunan KINGPRO Damboo, mutfakta kalite standartlarını yeniden tanımlıyor. Yalnızca bir mutfak şefi değil - tasarımı, dayanıklılığı ve çok yönlülüğüyle her yemeğe ustalık katan bir yardımcıdır. 1800W'lık güçlü motoru, en yoğun hamurlarda bile performansından ödün vermez. Karıştırma, yoğurma, çırpma, kıyma, blender ve öğütme fonksiyonlarını tek bir gövde altında buluşturarak mutfakta zamandan tasarruf sağlar. Her fonksiyon, profesyonel mutfaklardan ilham alan bir mühendislikle tasarlanmıştır. Geniş 6.5 litrelik paslanmaz çelik hazne ve 1.5 litrelik cam blender sürahisi, ister kalabalık aile sofraları ister özel davetler için kusursuz sonuçlar sunar. Mayalama modu, hamurunuza ustaca dokunuş yaparak ideal kıvam, sıcaklık ve kabarıklığı otomatik olarak ayarlar. Dokunmatik LED ekran ve hassas hız kontrolü ise her aşamada tam kontrol imkanı verir. Döküm gövde yapısı ve paslanmaz çelik aksesuarları, yıllarca ilk günkü performansını korurken; ergonomik hazne tutacağı ve sıçrama önleyici özel kapak kullanım konforunu en üst seviyeye taşır. Et kıyma aparatı, baharat ve kahve öğütücü, cam blender ve yoğurma aksesuarları ile Damboo, tek cihazla tam donanımlı bir mutfak deneyimi sunar. Estetik tasarımıyla dikkat çeken KINGPRO Damboo, gücü, dayanıklılığı ve lezzeti bir araya getirerek mutfakta profesyonelliği evinizin merkezine taşır. Her detayında kaliteyi hissettirir, her tarifte farkı yaşatır.

Keyfinize renk katacak!



Korkmaz, günlük yaşamın en keyifli anlarına renk katan Funny Kupa Serisi ile kahve ve çay tutkunlarına eğlenceli bir deneyim sunuyor. Canlı renkleri ve sevimli hayvan figürleriyle öne çıkan Funny Kupalar, sabah kahvesine enerjik bir başlangıç yaparken günün yorgunluğunu keyifle atacağınız çay saatlerine de neşe katıyor. Zarif ve modern tasarımıyla öne çıkan Korkmaz Funny Kupalar, sadece estetik bir görünüm sunmakla kalmıyor, aynı zamanda dayanıklı ve uzun ömürlü yapısıyla da günlük kullanım için ideal bir seçenek oluyor. İster evde ister ofiste kullanın, bu kupalar her ortamda sıcak içecek keyfinizi renklendiriyor. Eğlenceli tasarımı kadar kullanışlılığıyla da öne çıkan Funny Kupalar, hediye alternatifi olarak da harika bir tercih. Sevdiklerinize renkli, neşeli ve işlevsel bir armağan sunmak istiyorsanız, Korkmaz Funny Kupa Serisi tam size göre.

Kilikya, Anuga'da Türk lezzetlerini dünyayla buluşturdu





Türkiye'nin köklü markalarından Kilikya, Almanya'nın Köln kentinde düzenlenen Anuga Fuarı'nda yer alarak Türk lezzet kültürünü uluslararası ziyaretçilerle buluşturdu. Beş gün süren fuar süresince Kilikya standı, hem mevcut iş ortaklarının hem de yeni ticari bağlantılar kurmak isteyen profesyonellerin yoğun ilgisini gördü. Kilikya Yönetim Kurulu Başkanı Selahaddin Nas, ziyaretçilerle bir araya gelerek markanın vizyonu, üretim anlayışı ve gelecek hedefleri hakkında bilgi paylaştı. Kilikya, yerel pazarda olduğu gibi uluslararası arenada da büyümesini sürdürürken, Türk gıda sektörünü dünyaya tanıtma misyonunu kararlılıkla sürdürüyor. Şirket, kaliteye dayalı üretim yaklaşımı ve yenilikçi vizyonuyla global pazarlarda kalıcı iş birlikleri kurmayı hedefliyor. Dünya gıda sektörünün en prestijli etkinliklerinden biri olarak kabul edilen Anuga Fuarı, Kilikya için sadece bir tanıtım platformu değil; aynı zamanda markanın uluslararası iş birliklerini güçlendirdiği ve yeni fırsatların kapılarını araladığı stratejik bir buluşma noktası oldu. Kilikya, yıllardır sürdürdüğü güvenilir marka kimliğiyle, yerelden globale uzanan lezzet yolculuğunu istikrarlı adımlarla devam ettiriyor.

"Bildiğin Gibi Değil" dedirten davet!





Pek Food, 'Bildiğin Gibi Değil!' mottosuyla gerçekleştirdiği özel davette, tarifleri alışılmışın dışına taşıyan sıra dışı dokunuşlarla hazırlanan lahmacunlarını ilk kez misafirleriyle buluşturdu. Anadolu mutfağının sevilen lezzeti lahmacun, modern yorumlarla yeniden hayat buldu. Bu özel buluşma, İstanbul'un en gözde gastronomi adreslerinden Muutto Anatolian Tapas Bar'da gerçekleşti. Gecenin ev sahibi, Anadolu mutfağını yenilikçi dokunuşlarla yorumlayan Şef Umut Karakuş oldu. Konuklar, şefin imzasını taşıyan sıra dışı reçeteler ve farklı sunumlarla zenginleştirilen lahmacun çeşitlerini büyük bir ilgiyle deneyimledi. Pek Food, Türk mutfağının en bilinen tatlarını modern gastronomi anlayışıyla yeniden yorumlayarak lezzet dünyasına yeni bir soluk getiriyor. Marka, gelecekte de sürprizlerle dolu davetler ve farklı deneyimlerle lezzet tutkunlarıyla buluşmayı hedefliyor.

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

Her lezzette yeni bir keşif



Uluslararası kalite standartlarıyla hem güvenilirliği hem de lezzeti aynı anda sunan Golf Dondurma'nın altılı paket formatıyla sunduğu Golf Bravo Junior serisi, dondurma severlerin yeni tüketim alışkanlıklarına pratik bir cevap veriyor. Golf Bravo Junior serisi 60 mL; 45 gram'lık altılı paketlerden oluşan çoklu porsiyon yapısıyla ister paylaşımlarda ister kendinize ayırdığınız kısa molalarda yanınızda oluyor. Her pakette tatlı bir keşif sunan seri, "Her mevsim dondurma, her mevsim #BravoBana!" mottosuyla, lezzeti keşfetmeye davet ediyor ve her lezzette yeni bir yolculuk başlatıyor. İnovatif üretim teknikleriyle tüketicilerine eşsiz dondurmalar sunan Golf Dondurma'nın Golf Bravo Junior serisinde yer alan dondurmalar, Belçika çikolatasıyla buluşan titizlikle hazırlanmış lezzetleriyle fark oluşturuyor. Özenle seçilmiş kakao çekirdeklerinden, özel işlem aşamalarıyla üretilen Belçika çikolatası, Golf Bravo'nun benzersiz lezzetinin temelini oluşturuyor. Seride Chocolate Extreme - Beyaz, Dark Orange - Caramel Biscuit'in yanı sıra Bademli, Tria 3 Çikolatalı-Badem-Antep Fıstığı ve Karadut Sorbe-Badem gibi seçenekler yer alıyor.

Modern mutfaklara sofistike dokunuş



Emile Henry, 175 yıllık Fransız seramik geleneğini, modern mutfaklara sofistike bir dokunuşla taşıyan Madeleine serisini tüketicilerin beğenisine sundu. Yeni tasarımıyla "Madeleine" serisi tüm özel anlarda masalara görsel bir dokunuş katıyor. Modern tasarımları, uzman pişirme özellikleri ve çok işlevselliği ile ikonik olmaya aday seri; keklerden tartlara, cheesecake'lerden sufle tatlılarına kadar hem mutfak ustalarını hem de mutfağa yeni adım atanları memnun edecek. Klasik formların zarafetini yeniden yorumlayan ve doğayı çağrıştıran tasarımıyla seri, keklerinize ve tatlılarınıza ilham veriyor. Gurme atıştırmalık için baton kek kabı, neşeli bir aile öğle yemeği için yuvarlak kap, geleneksel yılbaşı meyveli keki için servis tabağı ya da kutlamalar için kalp kabı gibi pek çok seçenek sunan serinin büyüsü sadece güzellikleriyle sınırlı değil... Isıyı nazikçe ve eşit şekilde dağıtan seramik yapısı sayesinde yapışmıyor ve ısıyı karışımın kalbine kadar yayıyor.

Kahve porselende içilir



Türkiye'nin lider porselen üreticisi Porland, 10-12 Ekim tarihleri arasında İzmir Arena'da düzenlenen 9. İzmir Coffee Festival'inde kahve tutkunlarıyla buluştu. Marka, kahve kategorisine özel geliştirdiği yeni ürün grubunu ilk kez festivalde tanıttı. "Kahve porselende içilir" vizyonunu bir deneyim standardına dönüştüren koleksiyon, latte art'a uygun geniş ağızlı fincanlardan espressonun yoğunluğunu yansıtan küçük hacimli modellere kadar birçok seçenek sundu. Cortado, flat white, Americano ve cappuccino gibi farklı kahve türleri için özel olarak tasarlanan parçalar, kahveyi sıradan bir içecekten öte, keyifli bir ritüele dönüştürdü. Festival boyunca Porland standı, ziyaretçilere porselen ve kahvenin doğal uyumunu keşfetme fırsatı sunarken; interaktif oyun alanları, festival makyajı ve deneyim noktalarıyla da dikkat çekti. Porselenin sıcaklık koruma özelliği ve tat geçirgenliği sayesinde kahvenin aromasını en iyi şekilde yansıtan koleksiyon, tasarımı ve işlevselliğiyle büyük ilgi gördü.

Glütensiz tariflere akıllı yardımcı



Dünyanın önde gelen birinci sınıf ev aletleri doğrudan satıcısı Vorwerk'in son teknolojiyle geliştirdiği akıllı mutfak robotu Thermomix TM7, şık siyah tasarımı ve büyük, dikkat çekici 10 inç çoklu dokunmatik ekranıyla mutfakta yepyeni bir deneyim sunuyor. Optimize edilmiş kullanıcı rehberliğiyle, glütensiz tariflerde de kusursuz sonuçlar elde etmek artık çok daha kolay. TM7'nin Cookidoo entegrasyonu sayesinde kullanıcılar, adım adım tarifleri takip ederek güvenilir ve ilham verici bir şekilde yemek hazırlayabiliyor. 100.000'den fazla tarife erişim sağlayan bu platform, glütensiz mutfağı da zenginleştiriyor. Thermomix TM7 ile beyaz çikolata, frambuaz ve Antep fıstığının uyumuyla hazırlanan glütensiz brownie, aynı anda hem hafif hem de gösterişli bir tatlı deneyimi sunuyor. Çikolata tutkunları için farklı kuruyemişlerle zenginleştirilen glütensiz kek, çay saatlerini renklendirirken; minik dokunuşlarla çeşitlenebilen glütensiz kuru pastalar günlük atıştırmalıklar için ideal oluyor. Özel günlerde sofraların yıldızı olabilecek glütensiz pandispanya, dilediğiniz pasta tarifine uyarlanabilirken; havuç ve bademin dengeli aromasıyla öne çıkan glütensiz mini kekler ise hem sağlıklı hem de doyurucu bir atıştırmalık olarak karşınıza çıkıyor.

Yeni reklam filmiyle tüketicileriyle buluşuyor



Türkiye'nin lider entegre piliç eti üreticisi Şenpiliç, uzun bir sürenin ardından yeni reklam filmini tüketicilere sunuyor. Film, markanın adından ilham alarak sofraların etrafında bir araya gelen ailelerin neşesini, birlikteliğini ve paylaşımını ön plana çıkarıyor. Anne, baba, büyükler ve çocukların bir arada olduğu sofralara Şenpiliç, coşku ve mutluluk katıyor. Yüzlere yansıyan mutluluk, markanın tüketicilerle kurduğu güçlü bağı vurgularken; yalnızca lezzeti değil, aile olmanın verdiği sıcaklığı da hatırlatıyor. Yeni reklam filmiyle marka; sadece kaliteli piliç ürünlerini değil, aynı zamanda ailelerin buluştuğu en özel anların şenliğini sofralara taşıyarak birliktelik ve mutluluk duygusunu da ön plana çıkarıyor.

Ülker'den İstanbul esintili yeni çikolata



Türkiye'nin lider gıda markası Ülker, İstanbul'un tarihi ve kültürel zenginliğinden ilhamla hazırladığı yeni ürünü Ülker Çikolata İstanbul'u, Esma Sultan Yalısı'nda tanıttı. Sütlü çikolata formundaki ürün; fındıklı dolgu, çıtır kadayıf ve baklava parçacıklarıyla zenginleştirilerek İstanbul'un çok katmanlı ruhunu lezzetle yansıtıyor. Tarihçi Saffet Emre Tonguç ve şef Arda Türkmen'in de katıldığı etkinlikte konuşan Ülker CMO'su Mustafa Kabakçı, "Bugün burada sadece yeni bir ürünü tanıtmak için değil, bir hikâyeyi, bir ilhamı paylaşmak ve İstanbul'un büyüsünü yeniden keşfetmek için birlikteyiz" dedi. Kabakçı, daha önce büyük ilgi gören Dubai ilhamlı çikolatanın ardından bu kez İstanbul'dan esinlendiklerini belirterek şöyle konuştu: "Çikolata severler artık sadece bir tat değil, bir hikâye, bir deneyim arıyor. Kadayıfın çıtırtısını, fındıklı dolgunun yoğunluğunu ve baklava parçalarının eşsiz lezzetini bir araya getirerek İstanbul'un ruhunu bu çikolatada buluşturduk."

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

Makarna tutkunlarına zengin seçenekler



Makarna, hem pratik hem de iddialı sofraların vazgeçilmezi olup Türkiye'de kişi başı yıllık 8,5 kg tüketiliyor. Türkiye, dünya makarna üretiminde 3. sırada yer alıyor. Metro Türkiye, 35 yıldır yeme-içme sektörünün güvenilir iş ortağı olarak; klasik (penne, spaghetti vb.) ve özel kesim makarnaların yanı sıra yüksek proteinli, vegan ve glutensiz seçenekler sunuyor. Makarna eşlikçileri olan soslar, peynirler, et ve yeşillikler gibi yüzlerce ürünü de raflarında bulunduruyor. Metro Chef makarnalar, %100 İtalyan durum buğdayından üretiliyor, %13 protein içeriyor ve özel pişirme yapısıyla öne çıkıyor. Vegan (mercimek, nohut) ve glutensiz seçenekleriyle her beslenme ihtiyacına hitap ediyor. De Cecco markası, Metro raflarında yeniden yerini alarak İtalyan mutfağının özgün lezzetlerini sunuyor. Yeni makarna kataloğu, sadece ürün listesinden ibaret değil; makarna-sos eşleşmeleri, şef tarifleri, pişirme püf noktaları ve kaliteli makarnayı ayırt etme yolları gibi birçok içerikle şeflere ilham veriyor. Kataloğa Metro Türkiye'nin web sitesinden ulaşılabiliyor.

Şölen'e Avrupa'dan prestijli ödül



Atıştırmalık sektörünün lider markası Şölen, Avrupa şekerleme endüstrisinin en prestijli ödüllerinden "Professional Excellence"ı, 3 Ekim 2025 Cuma akşamı Çırağan Sarayı'nda düzenlenen görkemli törende aldı. Şölen'in ev sahipliğindeki gala davetine; European Candy Kettle Club üyeleri, iş, pazarlama ve gastronomi dünyasının önde gelen isimleri, sektör temsilcileri, medya mensupları ve Şölen'in yurt içi ve yurtdışındaki iş ortakları katıldı. European Candy Kettle Club Başkanı Heiko Kühn, ödülü Şölen CEO'su Erdoğan Çoban'a takdim etti. Çoban konuşmasında, küresel hedeflerine ulaştıklarını vurgulayarak bu prestijli ödülün yalnızca Şölen için değil, Türkiye adına da gurur verici olduğunu söyledi. "Kurulduğumuz günden bu yana kaliteyi, lezzeti ve tüketicimizi merkeze koyarak yol aldık. Kazandığımızı daima teknolojiye ve inovasyona yatırdık" dedi. Dünyaca tanınan Biscolata, Milango, Ozmo, Boombastic, Luppo, Papita ve Nutymax gibi markalarıyla 5 kıtada 120 ülkeye ulaşan Şölen'in, iki üretim merkezinde üretim yaptığını belirten Çoban, son 10 yılda 300 milyon doları aşan yatırım yaptıklarını ve 2025'in Şölen için bir "depara kalkış yılı" olacağını vurguladı. "Bu ödül; inovasyona, kaliteye ve sürdürülebilirliğe verdiğimiz önemin bir yansımasıdır. Gelecek nesillere daha güçlü bir Şölen bırakma hedefiyle yatırımlarımıza devam edeceğiz" dedi.

Sütaş'a 50. Yılında ödül





Sütaş, Sürdürülebilirlik Akademisi tarafından bu yıl 12'ncisi düzenlenen Sürdürülebilir İş Ödülleri kapsamında "Döngüsel Ekonomi Dönüşümü" kategorisinde ödüle layık görüldü. Sütaş Yönetim Kurulu Üyesi ve Sürdürülebilirlik Komitesi Lideri Duygu Yılmaz, "Türkiye'nin dört bir yanındaki entegre tesislerimizde uyguladığımız iş modelimizle, ineklerimizin beslendiği yemden, sofralara ulaşan süt ve süt ürünlerine kadar tüm süreci döngüsel ekonomi prensiplerine göre tasarlıyoruz. Bu sayede, doğal kaynakların verimli kullanılmasına ve korunmasına katkı sağlıyor, yenilenebilir enerji üretimimizi artırarak fosil kaynaklara bağımlılığı azaltıyoruz. Ayrıca, onarıcı tarım ve sürdürülebilir süt hayvancılığı ilkelerine uygun faaliyet gösteriyor, su ve enerjiyi verimli kullanıyor, sıfır atık hedefimize ulaşmayı amaçlıyoruz. 50 yıldır olduğu gibi, bundan sonra da geçmişten aldığımız güç ve geleceğe duyduğumuz sorumlulukla, süt değer zincirimizin tüm aşamalarında toplumumuza değer katmaya, çevresel, sosyal ve ekonomik sürdürülebilirliği sağlamaya devam etmek için kararlılıkla çalışacağız" dedi.

Electrolux Premium Studio, Levent'te açıldı



Electrolux'ün son teknoloji tasarımlarını bir araya getirdiği Premium Studio, Levent Güvercin Sokak'ta açıldı. İsveç'in köklü tasarım mirasını İstanbul'a taşıyan marka, seçkin davetlilerin katıldığı etkinlikte ziyaretçilerine hem markanın vizyonunu hem de yeni ürünlerini yakından tanıma fırsatı sundu. Açılışın öne çıkan yeniliklerinden biri, kısa süre önce global lansmanı yapılan SaphirMatt indüksiyonlu ocak oldu. Çizilmeye karşı geliştirilen dayanıklı yüzeyi, mat siyah dokusu ve parmak izi tutmayan tasarımıyla dikkat çeken ürün, davetliler tarafından özel demo alanında test edildi. Nilperi Şahinkaya, Buray, Çiğdem Batur ve Gizem Hatipoğlu gibi isimlerin katıldığı etkinlikte, Aşçılık Milli Takımı Kaptanı Volkan Aslan canlı mutfak alanında Electrolux ekipmanlarıyla özel sunumlar gerçekleştirdi. Electrolux'ün iş ortaklarından Porland da şık tasarımlarıyla etkinliğe estetik bir dokunuş kattı. Levent'in merkezinde konumlanan Premium Studio, sadece bir satış alanı değil; Electrolux'ün sürdürülebilirlik vizyonu ve İsveç tasarım anlayışını yansıtan özel bir deneyim merkezi olarak tasarlandı. Electrolux ve Lazolini iş birliğiyle hayata geçirilen proje, markanın Türkiye'deki varlığını güçlendirirken, iş ortaklarına yeni iş birliği fırsatları sunmayı hedefliyor.

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

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

Mutfağınızın Gizli Kahramanları Karaca Power Steel 316+ 3PLY

3 katmanla geliştirilmiş lezzet teknolojisi sayesinde tam kıvamında pişen yemekleriniz için **Power Steel 316+ 3PLY** tam da size göre! Tabandan tencere ağzına kadar yekpare formda tasarlanan tencerelerin alt katmanında indüksiyon çelik yapısı ile çeliğin gücü, orta katmanında tencerenin ağız kısmına kadar alüminyum yapısı, üst katmanıysa doğadaki en dayanıklı elementlerden biri olan molibden ile güçlendirilmiş.
Bu birleşim sayesinde ısı kısık ateşte bile eşit dağılarak her yemekte mükemmel lezzeti yakalamanıza yardımcı oluyor. Tam kıvamında pişen yemeklerin lezzetine lezzet katan, sağlamlığıyla mutfağınızın vazgeçilmezi olan **Power Steel 316+ 3PLY** serisi ile lezzet yolculuğundayız. Üstelik yemekten sonra iş yıkamaya gelince iç tabanının yapısındaki kusursuz parlaklığı ve temizliği de çok kolay!



Zerdeçal Kremalı Tavuk

2 Kişilik

Malzemeler:

- 3-4 parça tavuk eti, tercihen but bölümü
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet orta boy patates
- 4-5 adet arpacık soğan
- 7-8 adet yeşil zeytin, küçük doğranmış
- 1 tatlı kaşığı top kekik

Zerdeçallı Sosu İçin:

- 1 çay kaşığı zerdeçal
- 1 çay bardağı krema
- 1 su bardağı süt
- 3 diş sarımsak
- 1 limonun rendelenmiş kabuğu
- Tuz, karabiber, kıyılmış dereotu

Hazırlanışı:

Zerdeçalı, kremayı, sütü, rendelenmiş limon kabuğunu ve havanda ezilmiş sarımsakları bir tutam tuzu bir kasede karıştırın. **Karaca Power Steel 316+ 3PLY AkitaTava**'yı ocağın üzerine alın. Orta ateşte tava ısınınca zeytinyağı ve tereyağı ile birlikte tavuk etlerinin her iki tarafını üçer dakika kadar mühürleyin.
Tavuk etlerini ocaktan alın, **Karaca Power Steel 316+ 3PLY Akita Tava** ile birlikte önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırına yerleştirin. 20 dakika bu şekilde tavuk etlerini pişirin.
Tavuk etleri pişince bir tabağa aktarıp tavayı ocağın üzerine alın. Tavanın içine hazırladığınız sosu aktarıp ısıtın. Sos ısınınca tavuk etlerini ince uzun doğradığınız patatesleri, arpacık soğanları, doğranmış zeytinleri, tuzu ve karabiberi ekleyin. Tencerenin kapağını kapatın, patatesler yumuşayıncaya kadar pişirin. Ocaktan alın, kekik ve kıyılmış dereotu ile tatlandırıp servis yapın.

Sebzeli Mercimek Yemeği

4 Kişilik

Malzemeler:

- 1 patates, küp doğranmış
- 1 havuç, küp doğranmış
- 1 büyük boy soğan, rendelenmiş
- 1 dilim bal kabağı, küp doğranmış
- 1 orta boy kereviz, küp doğranmış ve limonlu suda bekletilmiş
- 1 dal pancar sapı, küçük doğranmış
- 1 su bardağı kara mercimek
- 1 yemek kaşığı biber-domates salçası karışımı
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 dal kereviz yaprağı
- Tuz, karabiber, pul biber
- 1 tatlı kaşığı sumak
- 1,5 litre tavuk veya et suyu

Hazırlanışı:

Mercimekleri yarım saat suda beklettikten sonra suda yıkayıp durulayın. **Karaca Power Steel 316+ 3PLY Akita Tencere**'ye aktarın, üzerini dört parmak geçecek kadar su ilave edip 10 dakika kadar ön haşlamasını yapın. Doğranmış soğanı tereyağında salçayla birlikte sote edin. Doğranmış sebzeleri ekleyip 4-5 dakika kadar sote edin. Haşlayıp süzdüğünüz yeşil mercimeği, tuzu, baharatını ilave edin. Sıcak tavuk veya et suyunu ekleyin. Birkaç taşım kaynayınca ateşi kısın, mercimekler yumuşayana kadar yaklaşık yarım saat pişirin.

Fotoğraflar - Yapım: Özgür BAKIR

FASULYE UNUNDAN İKİ LEZZETLİ KAHVALTI ÖNERİSİ

Glütensiz beslenmeyi tercih edenler için fasulye unuyla hazırlanan iki nefis kahvaltı önerisi sunuyoruz. İsterseniz maydanozlu peynirli, dilerseniz çikolatalı seçeneklerle hem doyurucu hem pratik bir kahvaltı yapabilirsiniz.



Ortak Malzemeler:
- 2 adet yumurta
- Yarım su bardağı süt
- Yarım çay bardağı zeytinyağı
- Yarım su bardağı fasulye unu

Maydanozlu Peynirli İçin:
- Yarım demet kıyılmış maydanoz
- 7-8 dilim sepet peyniri
- 2 yemek kaşığı közlenmiş kırmızıbiber püresi
- 1 çay kaşığı çörek otu
- Tuz

Hazırlanışı:
Ocağın altını yakarak döküm tavanızı harlı ateşte, fırınınızın üst tarafında, 240 derecede ısıtmaya başlayın. Yumurtaların beyaz ve sarılarını ayırın. Beyazlarını mikser yardımıyla köpük kıvamına gelinceye kadar çırpın. Çırptığınız yumurta beyazına öncelikle yavaş yavaş yumurta sarılarını, unu, tuzu ve azar azar da sütü ilave ederek en ağır tempoda çırpın. Son olarak maydanoz ve zeytinyağının yarısını ekleyin. Isıtılmış döküm tavanıza kalan yağı ekleyerek tüm yüzeye yayılmasını sağlayın. Tüm karışımı tavaya dökün. Çörek otu ve peynir dilimlerini ekleyin. 1,5-2 dakika pişirip hemen ocaktan fırına aktarın. Üstü kızarıncaya kadar 4-5 dakika pişirin.

Çikolatalı İçin:
- 1 çay bardağı bitter damla çikolata
- 2 tatlı kaşığı şeker

Hazırlanışı:
Ocağın altını yakarak döküm tavanızı harlı ateşte, fırınınızın üst tarafını da 240 derecede ısıtmaya başlayın. Yumurtaların beyaz ve sarılarını ayırın. Beyazlarını mikser yardımıyla köpük kıvamına gelinceye kadar çırpın. Çırptığınız yumurta beyazına şekeri, unu, sütü ve yağın yarısını ilave ederek yavaş tempoda karıştırın. Isıtılmış döküm tavanıza kalan yağı ekleyerek tüm yüzeye yayılmasını sağlayın. Tüm karışımı tavaya dökün. Damla çikolataları ve 1 kaşık şekeri üstüne serperek 1,5-2 dakika pişirdikten hemen sonra ocaktan fırına aktarın. Üstü kızarıncaya kadar 4-5 dakika pişirin.

Aklınızda bulunsun:
Döküm tava en sağlıklı pişirme gereçlerinden biri. Hazırladığım yemeğe göre harlı ateşte altını, fırında da üstünü pişirerek yapışmamasını sağlıyorum. Glütensiz beslendiğim için tercih ettiğim bakliyat ununun kabarma özelliği olmadığından yumurtanın beyazını kar haline gelene dek çırpmak gerekiyor. Bu sayede un biraz da olsa kabarıyor.

Fotoğraflar: Özgür BAKIR
Tarifler: Serap YOMRA

Gelin, pırasayı birlikte yeniden keşfedelim!

Pırasa denince akla sadece zeytinyağlısı gelmesin; o, mutfakta sayısız şekle girebilen gerçek bir kış kahramanı. Çorbasından böreğine, salatasından tartına kadar her haliyle sofraya ayrı bir lezzet katar. Üstelik hem hafif hem de besleyici! Gelin, pırasayı birlikte yeniden keşfedelim. Bu kez başrolde o var çünkü!



4 Kişilik

Kerevizli Pırasa Çorbası

Malzemeler:

- 1 adet orta boy kereviz
- 3-4 dal pırasa
- Tuz, karabiber
- 1 diş sarımsak
- 3 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 adet büyük boy havuç
- 2 adet büyük boy domates
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 4-5 su bardağı et suyu veya sade su

Hazırlanışı:
Pırasaları temizleyip ince ince doğrayın, tuz ve karabiberle ovun. Kerevizin kabuğunu soyup zar şeklinde doğrayın. Pırasa ve kerevizi 1 çorba kaşığı zeytinyağında hafif yumuşayıncaya kadar kavurun. Ocaktan alın.
Domatesleri rendeleyin, sarımsağı kıyın, havucu da zar şeklinde doğrayın. Kalan yağı tavada ısıtıp sırasıyla kıyılmış sarımsakları, rendelenmiş domatesi ve salçayı ilave ederek kavurun. Havucu ekleyip birkaç dakika daha kavurun. Önceden hafif kavurmuş olduğunuz pırasalı karışımı ekleyin. Birkaç dakika karıştırıp üzerine sıcak et suyunu ilave edin. 10 dakika sonra ocaktan alın. Pişen karışımı isteğe göre blender yardımı ile püre haline gelene dek ezin. Sıcak servis yapın.



Pırasalı ve Semizotlu Salata

4 Kişilik

Malzemeler:

- 1 demet pırasa (tercihen körpe olandan)
- 10-12 dal semizotu
- Deniz tuzu, taze çekilmiş karabiber
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı

Sosu İçin:

- 1 kase süzme yoğurt
- 1-2 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı hardal
- 1 çorba kaşığı kıyılmış taze fesleğen

Hazırlanışı:

Sosu için sarımsakları havanda ezin. Yoğurdu ve hardalı çukur bir kasede iyice çırpın. Ezilmiş sarımsağı ve kıyılmış taze fesleğeni ekleyerek çırpmaya devam edin. Sosunuz hazır.
Pırasaları temizleyip halka halka doğrayın. Tuz ve karabiberle iyice ovup 1 çorba kaşığı zeytinyağında hafif yumuşayıncaya kadar kavurun. Daha sonra çukur bir kaseye aktarın. Sosunu döküp karıştırın. Servis yapın.



Ayvalı ve Kerevizli Pırasa

4 Kişilik

Malzemeler:

- 1 kilo pırasa
- 2 adet orta boy soğan
- 2 adet büyük boy havuç
- 1 adet ayva
- 1 adet kereviz
- 1 limonun suyu
- 1 kahve fincanı kuşüzümü
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 su bardağı mandalina veya portakal suyu
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 çay bardağı su
- 1 çorba kaşığı dolmalık fıstık

Hazırlanışı:

Kuşüzümlerini sıcak suda 10 dakika kadar bekletin. Soğanı soyup halka şeklinde doğradıktan sonra tuz ile iyice ovun. Pırasaları temizleyip yarım parmak uzunluğunda, verev şeklinde kesin. Havuçları soyup halka şeklinde kesin. Ayva ve kerevizin kabuğunu soyup küp şeklinde doğradıktan sonra 1 limonun suyunu sıkıp karıştırın. Tencerenin dibine pırasaları yayın. Üzerine sırasıyla havucu, soğanı, ayvayı ve kerevizi yerleştirin. En son tuzunu, dolmalık kuşüzümleri ile şekeri serpin, zeytinyağını ve suyunu dökün. Çok kısık ateşte pırasalar yumuşayıncaya kadar yaklaşık 40-45 dakika pişirin. Yemeği ocaktan almaya 5 dakika kala mandalina veya portakal suyunu ekleyin. Ateşi yükseltip meyve suyunu hafif çektirin. Ocaktan alın. İsteğe göre üzeri için, tavada yağsız olarak kavrulmuş dolmalık fıstıkları serpebilirsiniz. Ilık veya soğuk servis yapın.

4
Kişilik

Pırasalı Börek

Malzemeler:

- 2 adet hazır yufka
- 1 büyük kase doğranmış pırasa
- 1 adet soğan
- 2 çorba kaşığı sıvı yağ
- Yarım demet maydanoz
- 1 küçük kase lor peyniri
- Pul biber

Üzeri İçin:

- 1 adet yumurtanın sarısı
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 kahve fincanı sıvı yağ
- Ay çekirdeği içi

Hazırlanışı:

Soğanı soyup ince kıyın. Pırasayı ekleyip tuz ve pul biberle iyice ovun. Sıvı yağını ısıtıp soğanlı pırasayı kavurun. Ocaktan alın. Lor peyniri ve maydanozu ekleyip harmanlayın.
Yufkayı tezgahın üzerine serip iki adet yarım ay olacak şekilde kesin. Uzun kenarına soğumuş iç malzemeden en fazla iki parmak genişliğinde olacak şekilde yayın. Rulo şeklinde sarıp yufkanın yarısına kadar getirin. Yufkayı kesip kendi ekseninde her iki ucundan ortaya doğru getirerek, spiral şeklinde karşılıklı olarak iki adet börek hamuru elde edin. Kalan yufkaları da aynı şekilde hazırlayın. Üzeri için yumurta sarısını, yoğurdu ve yağı iyice çırpın. Rulo börek hamurlarının üzerine önce bu karışımdan sürün, sonra da ay çekirdeği içi serpin. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında yufka iyice kızarıncaya kadar pişirin.





Pırasa Mücver

4 Kişilik

Malzemeler:

- 1 kilo pırasa
- 1 demet maydanoz
- 1 adet havuç
- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- Tuz, karabiber
- 1 tutam muskat
- 2-3 çorba kaşığı sıvı yağ

Hazırlanışı:

Pırasaları temizleyip zar şeklinde kıyın. Maydanozu da ince ince kıyın. Havuçları rendeleyin. Elenmiş unu, tuzu, karabiberi, bir tutam muskatı ve kabartma tozunu çukur bir kapta harmanlayın. Ayrı bir kapta yumurtaları iyice çırpın. Elenmiş unu ekleyip pütürsüz bir kıvam elde edene dek çırpın. Kalan malzemeyi ekleyin. Tahta bir kaşıkla karıştırıp malzemeyi iyice birbirine yedirin. Yapışmaz yüzeyli bir tavayı ısıtıp tavanın her tarafına, omlet gibi yayılacak şekilde en fazla yarım parmak kalınlığında hamurdan dökün. Her iki yüzeyini kızartın. İsteğe göre küçük yuvarlak kalıplarla kestikten sonra servise sunun.

Pırasalı Tart

4 Kişilik

Malzemeler:

Hamuru için:

- 250 gram un
- 1 tatlı kaşı tuz
- 125 gram tereyağı
- 5-6 çorba kaşığı su

Üzeri İçin:

- 500 gram pırasa
- 2 çorba kaşığı sıvı yağ
- Tuz, karabiber
- Bir tutam rendelenmiş muskat

Kremalı Karışımı İçin:

- 1 çay bardağı süt
- 1 çay bardağı krema
- 2 adet yumurta
- Bir tutam tuz

Hazırlanışı:

Hamuru için unu eleyin. Tuzunu ekleyip harmanlayın. Küp şeklinde kesilmiş tereyağını ilave ederek yoğurun. Azar azar su ekleyerek orta sertlikte bir hamur elde edin. Hamuru streç folyoya sarıp buzdolabında, pırasalı iç malzemesini hazırlayana dek bekletin.

Pırasayı temizleyip küçük küçük doğrayın. Tuzunu, karabiberini ve muskatı ekleyip iyice yoğurun. Sıvı yağı tavada ısıtıp pırasalı karışımı yumuşayıncaya kadar kavurun. Ocaktan alıp ılınmaya bırakın.

Kremalı karışım için sütü, kremayı, yumurtaları ve tuzu mikserde iyice çırpın. Hamuru un serpilmiş tezgahın üzerinde açıp tart kalıbına yayın. Üzerine önce pırasalı karışımı yayın, sonra da kremalı karışımı dökün. Önceden ısıtılmış 190 dereceye ayarlı fırında iyice kızarıncaya kadar pişirin. Ilınınca dilimleyip servis yapın.





ZAMANIN KOKUSU
Ekmek ve Tarihi Merkezefendi Fırını

Ekmek... İnsanoğlunun ateşi bulduğundan beri var olan, kültürlerin ve sofraların ortak dili.

Bir dilim ekmek, sadece karın doyurmak için değil; geçmişle kurulan bir bağ, toprağın emeği, suyun berraklığı ve zamanın sabrıdır.
İşte bu hikâyenin kalbi, Zeytinburnu'nda yüzyıldır ayakta duran Tarihi Merkezefendi Fırını'nda atıyor.
Burada her sabah, taş duvarlar arasında yankılanan çıtırtılar, sadece bir pişirme sesi değil; tarihten günümüze bir kültürü fısıldamakta adeta.

Köklü Bir Miras: Tarihi Merkezefendi Fırını
19. yüzyılda Merkez Efendi Vakfiyesi'ne bağlı olarak mahalle halkına ekmek üretmek amacıyla kurulan bu fırın, iki asırlık geçmişiyle İstanbul'un en eski taş fırınlarından biri.
Zeytinburnu Belediyesi tarafından yapılan restorasyon çalışmalarıyla, yapının özgün karakteri korunarak geleneksel işleviyle yeniden yaşama kazandırıldı.
Amaç; sağlıklı, nitelikli ekmek ve hamur işi üretimini, geleneksel yöntemlerle günümüzün hijyen ve kalite standartlarında sürdürmek.
Fırının iç mekân düzeni, tarihi dokuyu korurken sade bir zarafet anlayışıyla tasarlandı.
Taş duvarların ağırlığını dengeleyen ince meşe mobilyalar, hamurla özdeşleşen beyaz mermer tezgâhlar ve ahşap dokular, mekâna hem sıcaklık hem de süreklilik hissinin yansıtılabilmesi için tasarlandı.
Ahşap dokuların, doğal taş duvarların ve ekmek kokusunun harmanlandığı bu atmosfer, semte ismini veren İstanbul'un manevi büyüklerinden Merkezefendi Hazretleri'nin maneviyatını da yansıtır bir anlamda.

Sabırla Yoğrulan Zaman
Ekmek yapımının kalbinde sabır vardır; çünkü hamur aceleyi sevmez.Tarihi Merkezefendi Fırını'nda her hamur, 16 saat boyunca soğuk fermantasyonda dinlendirilir.
Çünkü biliriz ki her saat, hamura derinlik kazandırır; aroma, doku ve dayanıklılık zamanla olgunlaşır. Bu süreç, doğanın kendi ritmine saygı duymanın bir göstergesidir.



Mayadan Gelen Ruh
Bu fırında yapılan ekmekler, sadece un kalitesiyle değil, mayasının ruhuyla da çok farklı. Yaklaşık 130 yıllık bir ekşi maya, ustadan çırağa aktarılmış bir canlı miras.
İçinde taş fırınların is kokusu, Anadolu'nun buğday tarlalarından gelen rüzgârın sesi var.
Her beslemede yeniden hayat bulan bu maya, her hamurda yeniden nefes alıyor ve her pişen ekmekte tarihin sıcaklığını taşıyor.

Taş Fırının Kalbinde: Merkezefendi'nin Ateşi
Bu özel ekmekler, 19. yüzyıldan kalma taş fırında pişer.
Fırının ateşi, geçmiş ustalardan kalmış bir mirastır ve taşın sabrı her ekmeğe siner. Yaklaşık bir buçuk saatlik pişirme sonunda, dışı çıtır, içi nemli, aroması yoğun bir ekmek ortaya çıkar.
O anda fırından yükselen koku, tarihle bu günü birbirine bağlayan görünmez bir köprü gibidir. Tarihi Merkezefendi Fırını'nın taş duvarlarından süzülen bu koku, sokaklara yayıldığında, Zeytinburnu geçmişiyle bir kez daha buluşur.



Üretim Geleneği: Taşın, Mayanın ve Sabırın Buluşması
Tarihi Merkezefendi Fırını'nda üretim anlayışı, doğallık ve sadelik üzerine kurulu. Tüm ekmeklerde yaklaşıl 130 yıllık ekşi maya kullanılmakta, endüstriyel maya kesinlikle tercih edilmemekte. Yaklaşık 16 saatlik soğuk fermantasyon süreci, ekmeğe kendine özgü aroma, dayanıklılık ve besin değeri kazandırmakta.
Kullanılan unlar, atalık tohumlardan -özellikle siyez buğdayı gibi kadim tahıllardan - elde edilirken doğal taş fırında pişen her ekmek; sabrın, doğallığın ve emeğin somut karşılığı olarak değer bulmakta.
Fırında yalnızca ekmek değil, geleneksel hamur işlerinin de en rafine örnekleri hazırlanmakta: Tereyağlı kuru pastalar, tahin-pekmezli atıştırmalıklar, İstanbul simidi, çatal ve tereyağlı poğaça çeşitleri... Her biri aynı özenle, aynı ateşin etrafında pişirilmekte.
Fırının içinde yer alan kafede ise misafirler taş fırından yeni çıkmış sıcak ürünleri, demli çay veya taze kahve eşliğinde tadabilmekteler. Ziyaretçiler, hem geleneği hisseder hem de sıcacık bir sohbet eşliğinde bu tarihî lezzetlerin keyfini çıkarır. Bu ürünlerin düşük yağ ve şeker oranı, hem sağlıklı beslenmeyi destekler hem de doğal mayalanmanın iyileştirici gücünü sofralara taşır.

Gelenekten Geleceğe: Eğitimle Yaşayan Bir Fırın
Zeytinburnu Belediyesi, bu tarihi fırını yalnızca üretim yapılan bir mekân olarak değil; ekmek kültürünü koruyan, öğreten ve geleceğe taşıyan bir yaşayan atölye haline getirdi.
Belediye Başkanı Ömer Arısoy, fırının bugünkü misyonunu şu sözlerle özetliyor:
"Bizim için bu fırın, yalnızca ekmek üretilen bir yer değil; Zeytinburnu'nun kalbinde yaşayan bir kültürdür.
130 yıllık ekşi maya geleneğini koruyarak hem geçmişin emeğini hem geleceğin ustalığını yoğuruyoruz."
Fırında düzenlenen Geleneksel Ekmek Atölyesi eğitimlerinde katılımcılar, hem ekşi mayanın ve geleneksel ekmek imalatının inceliklerini hem de taş fırın geleneğinin özünü öğreniyor.
Ekmek ustası Umut Bayram tarafından verilen derslerde; un kültüründen hijyene, dinlenme ve soğuk fermantasyondan pişirme tekniklerine kadar tüm süreçler, geleneksel yöntemlerle modern bilgiyle harmanlanıyor.
Başkan Arısoy'un ifadesiyle, burada "mayalanan her hamur, aslında bir mirasın yeniden doğuşu."
Eğitimlerini başarıyla tamamlayan kursiyerler, Milli Eğitim onaylı sertifikalarını alarak mezun oluyor.
Her kursiyer, bu süreç sonunda yalnızca bir ekmek ustalığı değil, aynı zamanda bir kültürel mirası devralmış oluyor.
Ekşi Mayanın Zamansız Yolculuğu: Has Buğday Ekmeği
Zeytinburnu Belediyesi'ne ait Tarihi Merkezefendi Fırınında, 130 yıllık ekşi mayanın nefesiyle yoğrulan ekmekler, geçmişin sabrını bugünün sofralarına taşıyor.
Yüzyılı aşan taş fırın geleneğini yaşatan bu mekân, yalnızca üretim yapılan bir yer değil; ekmek kültürünün yeniden öğrenildiği bir eğitim ocağı ve Zeytinburnu'nun yaşayan tarihidir.
Has Buğday Ekmeği, doğallığın, emeğin ve geleneğin simgesidir. Modern dünyanın hızına inat, yavaşlamayı ve doğanın ritmiyle uyum içinde üretmeyi hatırlatır bize.
Gerçek lezzet, sadece malzemede değil; niyette, sabırda ve ustalıkta saklıdır. Her biri aynı mayayla yoğrulmuş olsa da, her ekmek kendine özgü bir hikâye taşır. Toprağa duyulan saygının, geleneğe gösterilen özenin sessiz ama güçlü anlatımıdır bu hikâyeler.

İstanbul Simidi: Şehrin Kokusuyla Yoğrulmuş Lezzet
Sabahın erken saatlerinde sokaklara yayılan o sıcak susam kokusu... İstanbul'un sesi kadar tanıdık, çayın buğusu kadar samimi bir lezzet: İstanbul Simidi.
Yüzyıllardır değişmeyen bu tarif, şehrin her köşesinde bir geleneği yaşatır. Taş fırınların sıcaklığında pişen, çıtır kabuğuna saklanan o mis gibi pekmez ve yerli susam kokusu, sadece bir simit değil, bir kültürdür.
Bu köklü lezzet aslına sadık kalarak, ustalıkla yeniden yorumlanıyor. "Gerçek bir İstanbul simidi, sadeliğin içindeki ustalığın kanıtıdır. Her halka, bu şehrin tarihinden bir parça taşır."

Siyez Ekmeği: Anadolu'nun Kadim Mirası
Anadolu'nun bereketli topraklarından doğan siyez buğdayı, insanlığın ilk evcilleştirilmiş buğday türlerinden biridir.
Yaklaşık 12.000 yıllık bir geçmişe sahip olan bu kadim tahıl, doğallığın ve saflığın sembolü olarak günümüze ulaşmıştır.
Modern unların ötesinde, siyez buğdayı genetiği bozulmamış yapısıyla hem besin değeri hem de karakteriyle öne çıkar.
Tarihi Merkezefendi Fırını bu eşsiz buğdayı yıllanmış ekşi mayayla buluşturup, geleneksel taş fırın ekmeği anlayışını yeniden yorumluyor. Siyez ekmeği sadece bir tarif değil, bir saygı duruşudur. Bu buğday, Anadolu'nun sabrını, emeğini ve doğallığını taşır.

Son Dokunuş
Fırından çıkan her ekmek, sadece bir lezzet değil; geçmişle bugünün buluştuğu bir anıdır.
Bir dilim siyez ekmeği, çıtır bir İstanbul simidi ya da sabırla yoğrulmuş has buğday ekmeği...
Hepsi aynı ateşten, aynı ruhtan doğar:
Tarihi Merkezefendi Fırını'nın yüzyıllık mayasından.





Tarihi Merkezefendi Fırını'ndan Yüzyıllık Ekmek Sırları

Has Buğday Ekmeği (Ekşi Mayalı)

Malzemeler:

- 450 gram beyaz un
- 25 gram çavdar unu
- 25 gram tam buğday unu
- 10 gram tuz
- 150 gram ekşi maya
- 375 gram su

Hazırlanışı:

Unları geniş bir kapta karıştırın, ortasını havuz gibi açın. Ekşi mayayı ve suyu ekleyip pürüzsüz bir hamur elde edin. 30 dakika dinlendirin. Tuzu ekleyip 10-12 dakika yoğurun. Hamuru oda sıcaklığında 3-4 saat dinlendirin, her 30 dakikada bir katlayın. Kapalı kapta buzdolabına alın, 24 saat soğuk fermantasyona bırakın. Şekil verin ve önceden ısıtılmış fırında 1,5 saat pişirin. Fırından çıkan ekmeği tel üzerinde dinlendirin; dilimleyip ekşi mayanın karakteristik kokusunun tadını çıkarın.





Zerdeçallı Buğday Ekmeği (Ekşi Mayalı)

Malzemeler:

- 450 gram beyaz un
- 25 gram çavdar unu
- 25 gram tam buğday unu
- 10 gram toz zerdeçal
- 10 gram tuz
- 150 gram ekşi maya
- 375 gram su

Hazırlanışı:

Unları geniş bir kapta karıştırın, ortasını havuz gibi açın. Ekşi mayayı ve suyu ekleyip pürüzsüz bir hamur elde edin. 30 dakika dinlendirin. Tuzu ekleyip 10-12 dakika yoğurun. Hamuru oda sıcaklığında 3-4 saat dinlendirin, her 30 dakikada bir katlayın. Kapalı kapta buzdolabına alın, 24 saat soğuk fermantasyona bırakın. Şekil verin ve önceden ısıtılmış fırında 1,5 saat pişirin. Fırından çıkan ekmeği tel üzerinde dinlendirin; dilimleyip ekşi mayanın karakteristik kokusunun tadını çıkarın.



Siyez Ekmeği

Malzemeler:

- 500 gram siyez unu, taş değirmende çekilmiş
- 15 gram tuz
- 150 gram yıllanmış ekşi maya
- 390 gram su (oda sıcaklığında, klorsuz su tercih edilir)

Hazırlanışı:

Siyez unu geniş bir yoğurma kabına alın. Ekşi maya suyla karıştırıp unun üzerine ekleyin. Tuzu sonradan ilave ederek, hamur bütünleşene kadar yoğurun. 30 dakika dinlendirin, ardından birkaç kez katlama yapın. 3-4 saat mayalanmaya bırakın. Şekil vererek 1 saat daha dinlendirin. 230°C fırında 35-40 dakika pişirin.

Siyez ekmeği sadece bir tarif değil, bir saygı duruşudur. Bu buğday, Anadolu'nun sabrını, emeğini ve doğallığını taşır.

İstanbul Simidi

12 Adet İçin

Malzemeler:

Hamur İçin:

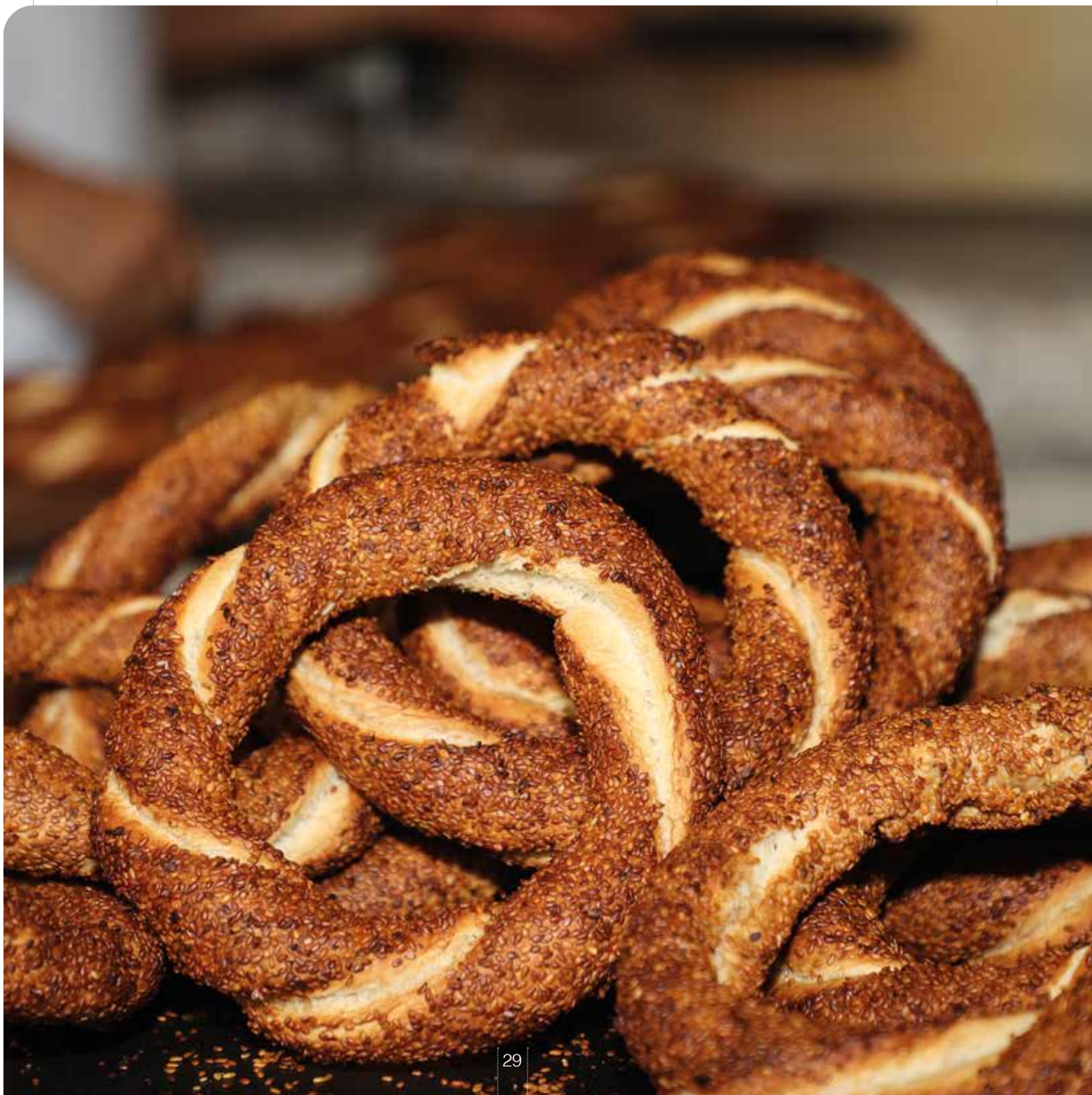
- 1 kilo (orta proteinli ekmeklik un tercih edilir)
- 25 gram tuz
- 20 gram yaş maya
- 500 gram su (ılık, hamurun kıvamına göre ayarlanır)

Üzeri İçin:

- 150 gram üzüm pekmezi
- 100 gram su
- 250 gram kavrulmuş yerli susam

Hazırlanışı:

Un, tuz ve yaş mayayı karıştırma kabına alın. Maya, suyun bir kısmında çözülür. Ardından azar azar su ekleyerek elastik, orta sertlikte bir hamur yoğurun. Hamuru, üzerini örterek 30-40 dakika oda sıcaklığında mayalandırın. Mayalanan hamurdan 50-60 gramlık parçalar alın, iki rulo yapın, birbirine sararak halka formu verin. Pekmezli su karışımına, ardından kavrulmuş susama batırın. 230°C fırında 15-18 dakika pişirin. Dışı çıtır, içi pamuk gibi olmalıdır.



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

SICACIK BİR KÂSE ÇORBAYLA GÜNÜNÜZÜ GÜZELLEŞTİRİN!

Kışı karşılamaya başladığımız bu günlerde içinizi ısıtan, hem besleyici hem de doyurucu çorbalar sofralarımızın baş tacıdır. Anadolu'nun zengin mutfağından derlediğimiz bu birbirinden lezzetli kış çorbalarıyla hem sağlığınızı koruyacak hem de mis gibi ev tadını hissedeceksiniz. Kışa zinde girin, sıcacık bir kâse çorbayla gününüzü güzelleştirin!



4 Kişilik

Muradiye Çorbası

Malzemeler:

- 1 adet tavuk göğüs eti
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 adet büyük boy havuç
- 1 adet orta boy kabak
- 1 küçük kase yoğurt
- 6 su bardağı su
- 2 çorba kaşığı un (tepeleme)
- 1 kahve fincanı arpa şehriye
- Tuz, karabiber

Hazırlanışı:

Tavuk etini küp şeklinde doğrayın. Kabağı ve havucu da zar şeklinde doğrayın. Doğradığınız tavuk etlerini tereyağında kavurun. Sırasıyla önce havucu sonra da kabağı ekleyin. Birkaç dakika daha kavurun. Sıcak suyu ilave edin. Orta ateşte 10 dakika kaynatın.

Ayrı bir kasede oda ısısında ılınmış yoğurdu, unu karıştırın. Kaynamakta olan çorbanın suyundan birkaç kaşık alıp ılıtın. Karışımı yavaş yavaş kaynayan çorbanın içine dökün, bu sırada sürekli karıştırmaya devam edin. En son arpa şehriyeyi, tuzu ve karabiberi ilave edin. Tencerenin kapağını kapatın. 10 dakika pişirip ocaktan alın.



Karalahana Çorbası

4-6 Kişilik

Malzemeler:

- 10 adet taze barbunyanın içi (yaklaşık 1 su bardağı)
- 7-8 su bardağı su
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 adet soğan
- 3 diş sarımsak
- 1 çorba kaşığı biber salçası
- 8-10 yaprak orta boy karalahana
- 2 çorba kaşığı mısır unu
- 1 çay bardağı haşlanmış mısır
- Tuz

Hazırlanışı:

Taze barbunyanın tanelerini tencereye aktarın. Suyu ilave edip 20 dakika haşlayın. Haşladığınız pembe suyu daha sonra kullanmak üzere ayırın. Lahanaları yıkayıp süzdükten sonra çorba kaşığına sığacak şekilde, ince ince kıyın. Daha sonra 1 tatlı kaşığı tuz ekleyerek iyice ovun.
Soğanı rendeleyin, sarımsakları kıyın ve tereyağında sote edin. 1-2 çorba kaşığı sıcak suda inceltilmiş biber salçasını ekleyip birkaç kez karıştırın. Doğradığınız lahanaları, mısır tanelerini, haşladığınız barbunyaları ve mısır ununu ilave edin. Birkaç dakika daha kavurduktan sonra önceden ayırdığınız barbunya suyunu ekleyin. Tencerenin kapağını kapatın, 15 dakika pişirin. Sıcak sıcak servis yapın.



Pirpirim Aşı

4 Kişilik

Malzemeler:

- 2-3 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 adet soğan
- 3-4 diş sarımsak
- 1 adet domates
- 1 çorba kaşığı biber salçası
- 1 kahve fincanı bulgur
- 1 çay bardağı yeşil mercimek
- 5-6 su bardağı su
- 500 gram semizotu
- 1 adet limonun suyu
- 1 tatlı kaşığı sumak ekşisi
- Tuz, karabiber, pul biber

Hazırlanışı:

Semizotlarının dallarını yapraklarından öbek öbek ayırın. Dallarını çorba yapımında kullanmayacağız. Rendelenmiş soğanı zeytinyağında kavurun. Zar şeklinde doğranmış domatesi ve ince kıyılmış sarımsakları ekleyip kavurmaya devam edin.

1-2 çorba kaşı sıcak suda inceltilmiş biber salçasını ilave edin, birkaç dakika daha kavurun.

Yeşil mercimeği, bulguru, suyu ekleyin. 20 dakika pişirdikten sonra semizotlarını ilave edin, birkaç taşım kaynatın.

En son limon suyunu, sumak ekşisini, tuzu ve baharatını ekleyin. Bir taşım daha kaynatıp ocaktan alın. Sıcak sıcak servis yapın.

Mantarlı ve Ispanaklı Erişte Çorba

4 Kişilik

Malzemeler:

Hamur İçin:

- 1 adet soğan
- 3-4 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 adet kapya biber
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 1 çorba kaşığı biber salçası
- 500 gram ıspanak
- 1 çorba kaşığı sumak
- 1 avuç ev eriştesi
- 4-5 adet mantar
- 5-6 su bardağı su
- Tuz, karabiber

Hazırlanışı:

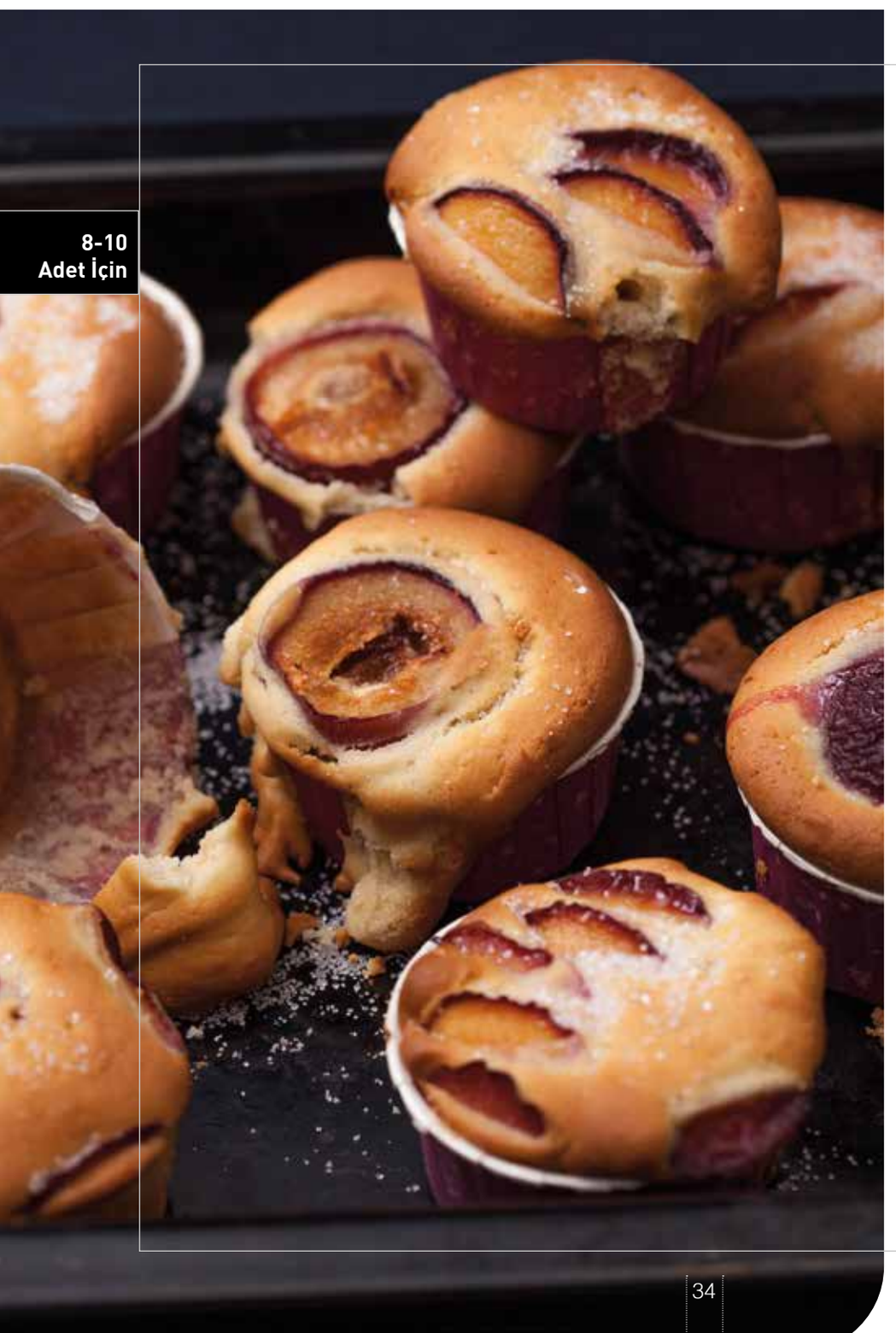
Ispanakları yıkayıp süzdükten sonra ince ince kıyın. Rendelenmiş soğanı sıvı yağda kavurun. Zar şeklinde doğranmış kapya biberi, 1-2 çorba kaşığı sıcak suda inceltilmiş salçaları ekleyin.
Birkaç dakika kavurduktan sonra ıspanakları ekleyip birkaç dakika daha kavurun.
Sıcak suyu, kaşığa sığacak şekilde doğranmış mantarları, bıçakla gelişigüzel kıydığınız erişteleri, sumağı, tuzu, karabiberi de ilave edin. Birkaç taşım kaynattıktan sonra tencerenin kapağını kapatın, ateşi kısın. 10 dakika pişirdikten sonra ocaktan alın. Sıcak sıcak servis yapın.



Fotoğraflar: Hande GÖKSAN
Yapım: İnci BAK **Yapım Asistanı:** Büşra GÖZÜAÇIK

Kış mutfağında mürdüm eriği sürprizleri

Kış mutfaklarınıza taptaze bir dokunuş arıyorsanız, mürdüm eriği tam size göre. Canlı rengi ve kendine özgü aromasıyla hem tatlılara hem de tuzlulara nefis bir lezzet katacak. Mevsimin en özel meyvesiyle hazırlayacağınız tarifler, sofralarınıza renk ve farklılık getirecek. Mürdüm eriğiyle yemek yapmak hem kolay hem keyifli; denemek için şimdi tam zamanı!



8-10 Adet İçin

Mürdüm Erikli Muffin

Malzemeler:

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı pudra şeker
- 4-5 adet mürdüm eriği
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- Yarım su bardağı süt
- Yarım su bardağı su
- 100 gram tereyağı
- 1 tutam tuz
- 2,5 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1-2 çorba kaşığı toz şeker

Hazırlanışı:

Mürdüm eriklerinin çekirdeklerini çıkartın, ince ince yarım ay şeklinde dilimleyip tarçına bulayın. Unu, kabartma tozunu, vanilyayı bir kapta harmanlayın.

Ayrı bir kapta yumurtalar ile pudra şekerini köpük köpük olana dek çırpın. Sütü, suyu, eritilip ılınmış tereyağını ekleyin. Birkaç dakika karıştırdıktan sonra unlu karışımı ilave edin. Spatula ile alttan üste doğru havalandırarak karıştırın.

Karışımı küçük kağıt kek kalıplarına üstten bir parmak boşluk kalacak (kabarınca taşmaması için) şekilde paylaştırın. Üzerlerine tarçına buladığınız erik dilimlerini yerleştirin. En son birer tutam kadar her birinin üzerine toz şeker serpin. 170 dereceye ayarlı fırında 20-25 dakika pişirin. Ilık servis yapın.



Cevizli ve Erik Püreli Kek

6-8 Kişilik

Malzemeler:

- 4 adet yumurta
- 1 su bardağı esmer toz şeker
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 çay bardağı süt
- 2 su bardağı buğday unu
- Yarım su bardağı tam buğday unu
- Bir tutam tuz
- 1 su bardağı badem ince ceviz içi
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya

Erik Püresi İçin:

- 5 adet erik
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay bardağı su

Hazırlanışı:

Erik püresi için; Erikleri rendeleyip tencereye alın. Tarçını ve suyu ilave edin. Erikler yumuşayıncaya kadar yaklaşık 15 dakika pişirin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Püreniz hazır.
Yumurtalar ile şekeri köpük köpük olana dek çırpın. Zeytinyağını, sütü ekleyin. Birkaç dakika daha çırpın. Erik püresini ilave edin. Hafifçe karıştırdıktan sonra elenmiş unu, bir tutam tuzu, kabartma tozunu ve vanilyayı ekleyin. Spatula ile karıştırın. Karışımı yağlanmış kek kalıbına dökün. Üzerine ayırdığınız iri çekilmiş ceviz içini serpin. 180 dereceye ayarlı fırında 40-45 dakika pişirin.



Erikli Milföy

2 Kişilik

Malzemeler:

- 4 adet hazır milföy hamuru
- 5-6 adet mürdüm eriği
- 1 avuç iri çekilmiş ceviz içi
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 2 çorba kaşığı toz şeker

Hazırlanışı:

Mürdüm eriklerinin çekirdeklerini çıkartın, daha sonra dört eşit parçaya kesin. Tarçını, iri çekilmiş ceviz içini ve şekeri ilave edip harmanlayın.
Milföy hamurlarını yan yana bitiştirerek ısıya dayanıklı küçük bir kaba kenarlarından sarkacak şekilde yayın. Üzerine erikli karışımı dökün. Tereyağını da üzerlerine serpin. Önceden ısıtılmış 210 dereceye ayarlı fırında 15 dakika pişirin.

Erik Reçeli



1 Küçük Kavanoz İçin

Malzemeler:

- 1 kilo mürdüm eriği (tercihen sert olanlarından)
- 750 gram toz şeker
- 1 adet çubuk tarçın
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 1 çay bardağı demlenmiş kuşburnu çayı
- 1 çay kaşığı tereyağı

Hazırlanışı:

Eriklerin çekirdeklerini çıkartıp dörde bölün. Tencereye aktarın, üzerine şekeri serpin, demlenmiş kuşburnu çayını ilave edin. Yüksek ateşte birkaç taşım kaynatıp ateşi kısın. Bu arada üzerinde biriken köpükleri bir kaşık yardımı ile temizleyin. 15 dakika sonra limon suyunu ve tereyağını ekleyin. 1 dakika yüksek ateşte kaynattıktan sonra ocaktan alın. Oda ısısında soğuyunca temiz bir kavanoza aktarın. Kapağını sıkıca kapatıp uzun süre muhafaza edebilirsiniz.

Erikli Perişan Kurabiye



1 Tepsi İçin

Malzemeler:

- 1 adet yumurta
- 1 çay bardağı esmer toz şeker
- 3 su bardağı un
- 2 çay kaşığı tarçın
- 1 paket kabartma tozu
- 1 kahve fincanı kuru üzüm
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 100 gram iri çekilmiş ceviz içi
- 3-4 adet mürdüm eriği
- 1 adet limonun veya portakalın rendelenmiş kabuğu

Hazırlanışı:

Yumurta ile şekeri çırpma teliyle hafifçe çırpın. Elenmiş unu, kabartma tozunu ve tarçını hamur yoğurma kabında harmanlayın. Zar şeklinde doğranmış mürdüm eriğini, kuru üzümü, ceviz içini unlu karışıma ilave edin. Bu karışıma rendelenmiş limon veya portakal kabuğunu da ekleyin. En son zeytinyağını ve yumurtalı şeker karışımını ilave edin.
Orta sert kıvamlı bir hamur elde edene dek yoğurun. Hamur cıvıksa veya çok yumuşaksa kontrollü olarak biraz daha un ekleyebilirsiniz. Kurabiye hamurundan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yağlı kağıt serili fırın tepsisine yan yana yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 15-20 dakika pişirin.

Fotoğraflar: Murat ERDOĞAN **Fotoğraf Asistanı:** Murat ERDOĞAN

Kavanoz dolusu tatlarla sofralarınıza renk katın!

Mutfağınıza taptaze lezzetler ve pratik tariflerle dolu bir dünya açılıyor. Oyuncu ve program yapımcısı Gizem Erman Soysaldı ile yemek stilisti ve şef Müşerref Kartaler'in birlikte hazırladığı 'Bir Kavanoz Tel Dolap' tarifleri; reçellerden turşulara, şuruplardan ekmeklere, her damak tadına uygun, sofralarınızı şenlendirecek seçeneklerle sizi bekliyor. Gelin, bu lezzet dolu tariflerle mutfağınızda yeni keşiflere yelken açın!



4 Kişilik

Kuru Domatesli Ekmek

Malzemeler:

- 8-10 adet kurutulmuş domates
- 2,5 bardak un
- 1 bardak ılık su
- 1 paket kuru maya / 10 gram
- 1 çorba kaşığı bal
- 2 çay kaşığı kaya tuzu
- 4-5 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3-4 dal taze kekik ya da 1 tatlı kaşığı kuru kekik

Hazırlanışı:

Ilık suya bal ve mayayı ilave edip bir tahta kaşıkla karıştırın. Yaklaşık 10-15 dakika maya göz göz olana kadar bekleyin.
Çukur bir kapta unu ve tuzu harmanlayın. Ortasına mayalı karışımı ve zeytinyağını ekleyin.
Yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun ve üzerine nemli bir bez örtüp yaklaşık 40-50 dakika mayalanmaya bırakın.
Elinizi zeytinyağı ile hafifçe yağlayıp mayalanmış olan hamuru mutfak tezgahında birkaç dakika daha yoğurun. Hamuru tepsiye alın ve elinizle yayın. 40-45 dakika daha oda sıcaklığında, bu şekilde tepside bekletin.
Mayalanan hamura elinizle pide şekli verin ve üzerine fırça ile hafifçe yağlayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dakika pişirin.
Bu sırada kurutulmuş domatesleri ince ince kıyın ve 3 yemek kaşığı zeytinyağı ile karıştırın. Fırından çıkarıp kıyılmış kuru domatesleri ekmeğin üzerine yayın ve 10-15 dakika daha fırınlayın. Kuru domatesli ekmeğiniz hazır. Hafif soğumasını bekleyip servis yapın.



Havuç Reçeli

Malzemeler:

- 1 kilo havuç
- 4 bardak toz şeker
- 5 bardak su
- 2 adet portakal
- 1 adet limon
- 1 çubuk tarçın
- 2 küçük gül kurusu
- 1 çay bardağı çiğ badem
- 1 çay bardağı tuzsuz antepfıstığı

Saklama Önerileri:

- Teldolapta 6 ay
- Pastorize ederseniz teldolapta 1 yıl
- Açıldıktan sonra buzdolabında

Hazırlanışı:

Havuçları soyun, yıkayın ve rendenin ince tarafıyla rendeleyin.
Portakal ve limonu sıkın. Kalan kabukları bir tencereye alın, üzerini 2-3 parmak geçecek kadar su ekleyin. 10 dakika haşlayın ve süzün. Limon ve portakal kabuklarının acılığını almak için bu işlemi tekrarlayın. Süzdüğünüz kabuklara soğuması için biraz zaman verin.
Soğuduktan sonra kabuğun içinde kalan beyaz kısımlarını bir kaşık yardımıyla temizleyin ve mümkün olduğu kadar ince şeritler halinde dilimleyin.
Bademleri ve fıstıkları, kolaylıkla soyabilmek için, 10 dakika kadar ılık suda bekletin ve kabuklarını soyun. Yapışmaz yüzeyli bir tavada ve kısık ateşte sürekli çevirerek 5 dakika kavurun.
Bu hazırlıkları tamamladıktan sonra, artık reçeli yapacağınız tencereye rendelediğiniz havuçları, doğradığınız limon ve portakal kabuklarını, limon suyunu, portakal suyunu, şekeri ve suyu ilave edin. Yaklaşık 30 dakika kısık ateşte pişirin.
Pişmekte olan karışıma gül kurularını ve tarçını ekleyip yaklaşık 30 dakika daha kaynatın.
Kavurmuş olduğunuz badem ve tuzsuz Antepfıstığını ekleyip ocaktan alın. Tarçını ve gülleri reçelin içinden çıkarın. Ilıyınca, önceden sterilize ettiğiniz kavanoza aktarın.



Limon Kreması

4-6
Kişilik

Malzemeler:

- 4 adet limon
- 125 gram tereyağı
- 1,5 bardak toz şeker
- 4 adet yumurta
- Yarım vanilya çubuğu

Hazırlanışı:

Limonların önce kabuğunu rendeleyin sonra sıkın. Bir tencerede su kaynatın. Ocağı kısın ve cam bir kabı suya temas etmeyecek şekilde tencerenin üzerine yerleştirin. Vanilya çubuğunu kesme tahtasının üzerine yerleştirin ve bıçağın sırtıyla hafifçe bastırarak üzerinden geçin. Uzunlamasına ikiye ayırın ve bıçağınızın keskin olmayan tarafıyla vanilya tohumlarını çubuktan sıyırın. Rendelenmiş limon kabuğunu, limon suyunu, tereyağını, şekeri, vanilya çubuğunu ve tohumlarını cam kaba ekleyin.
Tereyağı eriyinceye kadar sürekli karıştırın ve eriyince kabı tencereden alın. Yumurtaları ayrı bir kapta çırpın ve limonlu karışıma yavaş yavaş ilave ederek çırpmaya devam edin. Cam kabı tekrar tencerenin üzerine yerleştirin ve yaklaşık 10-15 dakika daha sürekli karıştırarak pişirin. Önceden sterilize ettiğiniz kavanozlara aktarın.

4-6
Kişilik

Bal Kabağı Reçeli

Malzemeler:

- 2 kilo soyulmuş balkabağı
- 2 kilo toz şeker
- 2 adet çubuk tarçın
- 300 gram sönmemiş kireç / nalburdan reçellik kireç olarak istenebilir
- 3 litre su
- 1 adet limon

Saklama Önerileri:

- Teldolapta 6 ay
- Pastörize ederseniz teldolapta 1 yıl
- Açıldıktan sonra buzdolabında

Hazırlanışı:

Kireç kaymağı yapmak için; Kirecin üzerine yaklaşık 2 litre su dökün ve 1 gece bekletin. Gece boyunca kireç sudan ayrılarak dibe doğru çökecektir, bu üstte kalan kısma kireç kaymağı denir.
Üstte kalan suyu yani kireç kaymağını, altında biriken kireci bulandırmamaya dikkat ederek başka bir kaba aktarın. Aktarırken hafif de olsa kireç suya bulaşırsa yarım saat daha kirecin tekrar dibe çökmesini bekleyin ve üstteki suyu başka bir kaba alın.
Balkabaklarının hazırlanması; Balkabaklarını dilimleyin ve hazırladığınız kireç kaymağına yatırın. Tüm kabakların suya tam olarak batmasına dikkat edin. Gerekirse üzerlerine tabak yerleştirebilirsiniz.
Bu suda balkabaklarını 12-20 saat bekletin. Beklettiğiniz kabakları kireçten arındırmak için akan suyun altında yıkayın ve 1 saat kadar temiz bir suyun içinde bekletip süzün.
Balkabaklarını bir tencereye alıp üzerlerini geçecek kadar su ekleyin ve yaklaşık 15 dakika haşlayıp süzün.
Reçelin hazırlanması; 3 litre suyu, şekeri ve tarçını şeker eriyinceye kadar kaynatın. Şeker eridikten sonra balkabaklarını da ekleyin. Kısık ateşte yaklaşık 1,5 saat pişirin. Pişme süresi biterken balkabaklarınız saydam bir görünüm alacaktır. Son olarak limon suyunu ekleyip 1-2 dakika daha pişirin ve ocaktan alın. Ilıyınca, önceden sterilize ettiğiniz kavanozlara aktarın.



Limon Turşusu

4-6 Kişilik

Malzemeler:

- Dilediğiniz kadar limon
- Tane karabiber
- Kaya tuzu
- Defne yaprağı

Saklama Önerileri:

- Buzdolabında 6 ay

Hazırlanışı:

Limonları yıkayın. Kabuğunu iyice fırçalayın ve bir bezle kurulayın. Her bir limona bir ucunu koparmadan dört kesik atın ve aralarına bolca kaya tuzu doldurun. Önceden sterilize edilmiş kavanozlara mümkün olduğu kadar sıkı sıkı yerleştirin.

Yerleştirme esnasında limonlar suyunu bırakacaktır ve kavanoz sıkıştırılan limon ve suyu ile dolacaktır. İki parmak boşluk kalana kadar sıkıştırmaya devam edin. Her bir kavanoza birer adet defne yaprağı ve 10-15 adet karabiber tanesi ekleyin. Üzerine bir yemek kaşığı kaya tuzu dökün. Kavanozları 2-3 gün oda sıcaklığında, tuzlar tamamen eriyene kadar bekletin. Daha sonra buzdolabına alın ve arada bir çalkalayın. 2-4 hafta içinde turşunuz hazır olacaktır.





Mandalina Şurubu

4 Kişilik

Malzemeler:

- 2 kilo mandalina
- 2 adet portakal
- 3 bardak vanilyalı toz şeker ya da normal toz şeker
- 1 adet çubuk tarçın
- 1 ya da 2 adet karanfil tanesi

Saklama Önerileri:

- Buzdolabında 2 ay

Hazırlanışı:

Mandalina ve portakalları sıkın. Elde ettiğiniz portakal ve mandalina suyunu bir tencereye alın. Üzerine toz şekeri, tarçını ve karanfilleri ekleyin. Yaklaşık 30 dakika kısık ateşte kaynatın.
Kaynarken üzerinde oluşan köpükleri bir kaşık yardımı ile alın. Kaynadıktan sonra ocaktan indirin ve soğumaya bırakın. Önceden sterilize ettiğiniz kavanozlara aktarın.

Fotoğraflar: Hande GÖKSAN **Yapım:** İnci BAK
Yapım Asistanı: Büşra GÖZÜAÇIK

Tepsinizden kek, sofranızdan neşe eksik olmasın!

Kalabalık misafirleriniz ya da geniş aile sofralarınız için pratik, lezzetli ve hafif kekler arıyorsanız, doğru yerdesiniz. Tepsi kekleri, hem yapımı kolay hem de herkese yetecek kadar bol porsiyonlu olmalarıyla tam da böyle anlar için ideal. Üstelik farklı malzemelerle çeşitlendirebileceğiniz bu tarifler, sofranıza şıklık ve tat katacak. Haydi, mutfağa geçin; misafirleriniz ve sevdikleriniz için enfes tepsi kekleri hazırlayın.



8 Kişilik

Sütlü Revani

Malzemeler:

- 5 adet yumurta
- 5 çorba kaşığı toz şeker
- 5 çorba kaşığı tepeleme un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya

Sütlü Şerbeti İçin:

- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı süt (şeker ile kaynayacak)
- 2 su bardağı soğuk süt (sonradan ilave edilecek)

Hazırlanışı:

Yumurtaları şekerle birlikte köpük köpük olana kadar mikser yardımıyla iyice çırpın. Unu, kabartma tozunu ve vanilyayı ayrı bir kapta harmanladıktan sonra yumurtalı karışıma ekleyin. Pürüzsüz bir kıvam alıncaya kadar spatula ile alttan üste doğru havalandırarak karıştırın.

Karışımı yağlamış olduğunuz kalıba dökün ve her tarafı eşit olacak şekilde spatula ile düzeltin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, üzeri pembeleşinceye kadar, yaklaşık 20 dakika pişirin.

Sütlü şerbeti için şeker ile sütü tencerede birkaç dakika kaynatın. Ocaktan alıp 2 bardak soğuk sütü ekleyin. Karıştırın. Sütlü (süt kesilirse şaşırmayın, işleme devam edin) şerbetiniz hazır.

Pişen keki fırından alın, ılınınca kare şeklinde dilimleyin. Ilık sütlü kestirmeyi de kekin üzerine eşit dağılacak şekilde dökün. 1 gün buzdolabında beklettikten sonra soğuk soğuk servis yapın.



Ebrulu Kek

4 Kişilik

Malzemeler:

- 3 adet yumurta
- 1.5 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 2 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 2 çorba kaşığı kakao

Hazırlanışı:

Yumurtaları ve şekeri mikserle, kabarıp beyazlaşıncaya kadar çırpın. Sütü ve yağı ekleyin 1-2 dakika daha kadar karıştırın. Unu, vanilyayı ve kabartma tozunu ilave edin. Pürüzsüz bir karışım elde edinceye kadar karıştırın. Kek hamurunu iki ayrı kaba ayırın. Bir tanesinin içine kakao ekleyip rengini koyulaştırın. Yuvarlak tepsi şeklindeki kek kalıbını yağlayın, Küçük bir kepçe beyaz hamurdan çay tabağı küçüklüğünde dökün ve zaman kaybetmeden diğer hamurdan aynı miktarda alıp üzerine dökün. Bu işlemi her iki hamur bitene kadar (25-30 kez) devam edin. En son kürdan yardımı ile dıştan içe doğru çizgiler çekin daha sonra orta merkezden dışa doğru çizin. Önceden ısıtmış olduğunuz 180 derece fırında 20-25 dakika pişirin



8 Kişilik

İncir Tatlısı

Malzemeler:

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 10 adet incir
- 1.5 su bardağı iri doğranmış ceviz içi

Şerbeti İçin:

- 2 su bardağı su
- 1.5 su bardağı toz şeker
- 1 çay kaşığı ince rendelenmiş limon kabuğu

Muhallebisi İçin:

- 1 litre süt
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 çay bardağı un
- 1 kahve fincanı nişasta
- 1 paket vanilya
- 1 çorba kaşığı margarin

Hazırlanışı:

Kuru incirleri ılık suda ıslatın. Yarım saat beklettikten sonra küp küp doğrayın.
Yumurtaları ve şekeri mikser yardımı ile iyice çırpın. Sıvı yağını ekleyin, birkaç kez karıştırdıktan sonra elenmiş unu ilave edin. Pürüzsüz bir kıvam alana dek karıştırmaya devam edin.
İncirleri ve cevizi hamura ilave edin, spatula ile karıştırın.
Isıya dayanıklı fırın kabını fırça yardımı ile önce yağlayın, sonra da hafifçe un serperek silkeleyin. İncirli karışımı kalıbın içine dökün. Spatula ile hamurun üzerini düzeltin.
Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 40-45 dakika pişirin.
Kek pişerken bu arada şerbetini hazırlayın. Şerbeti için suyu ve şekeri kaynatın. Limon kabuğunu ekleyip ocaktan alın. Şerbeti oda ısısında soğumaya bırakın.
Keki fırından alın, ılınınca soğuk şerbeti hamurun her tarafına eşit dağılacak şekilde dökün. Muhallebisi için; Margarin ve vanilya dışındaki tüm malzemeyi sos tenceresine alın. İyice çırpın. Kısık ateşte, muhallebi kıvamında pişirin. Ocaktan almaya birkaç dakika kala vanilyayı ve margarini ekleyin. Karıştırın. Arada bir çırpma teliyle çırparak oda ısısında üzeri kabuk bağlamadan soğumasını sağlayın.
Pişen keki fırından alın, kek ılınınca muhallebiyi üzerine dökün. Üzerine isteğe göre ceviz ve tarçın serpin. Buzdolabında en az 6 saat dinlendirdikten sonra dilimleyip servise hazır edin.

9
Kişilik

Puflu Kek

Malzemeler:

- 2 paket bitter çikolata (160 gram)
- 50 gram tereyağı
- 2 çorba kaşığı krema
- 3 adet yumurta
- 1 çorba kaşığı pudra şeker
- 2 çorba kaşığı un (tepeleme)
- 9 paket hazır Eti Puf

Hazırlanışı:

Bitter çikolatayı, kremayı ve tereyağını benmari usulü pürüzsüz bir kıvam alana dek eritin. Yumurtaları ve pudra şekerini ayrı bir kapta 5 dakika boyunca çırpın. Eritilip hafif ılınmış çikolatalı karışımı, unu ve yumurtalı karışımı bir kapta birleştirin. Spatula ile alttan üste doğru havalandırarak karıştırın. Hazırladığınız kek hamurunu yağlanmış kare kalıba dökün. Önceden ısıtılmış 190 dereceye ayarlı fırında pişirin. Kek pişerken 10. dakikasında pufları üzerine hafifçe bastırarak yerleştirin. Puflar iyice kızarınca kekinizin içi de pişmiş olacaktır.





12 Kişilik

Elmalı ve Cevizli Kek

Malzemeler:

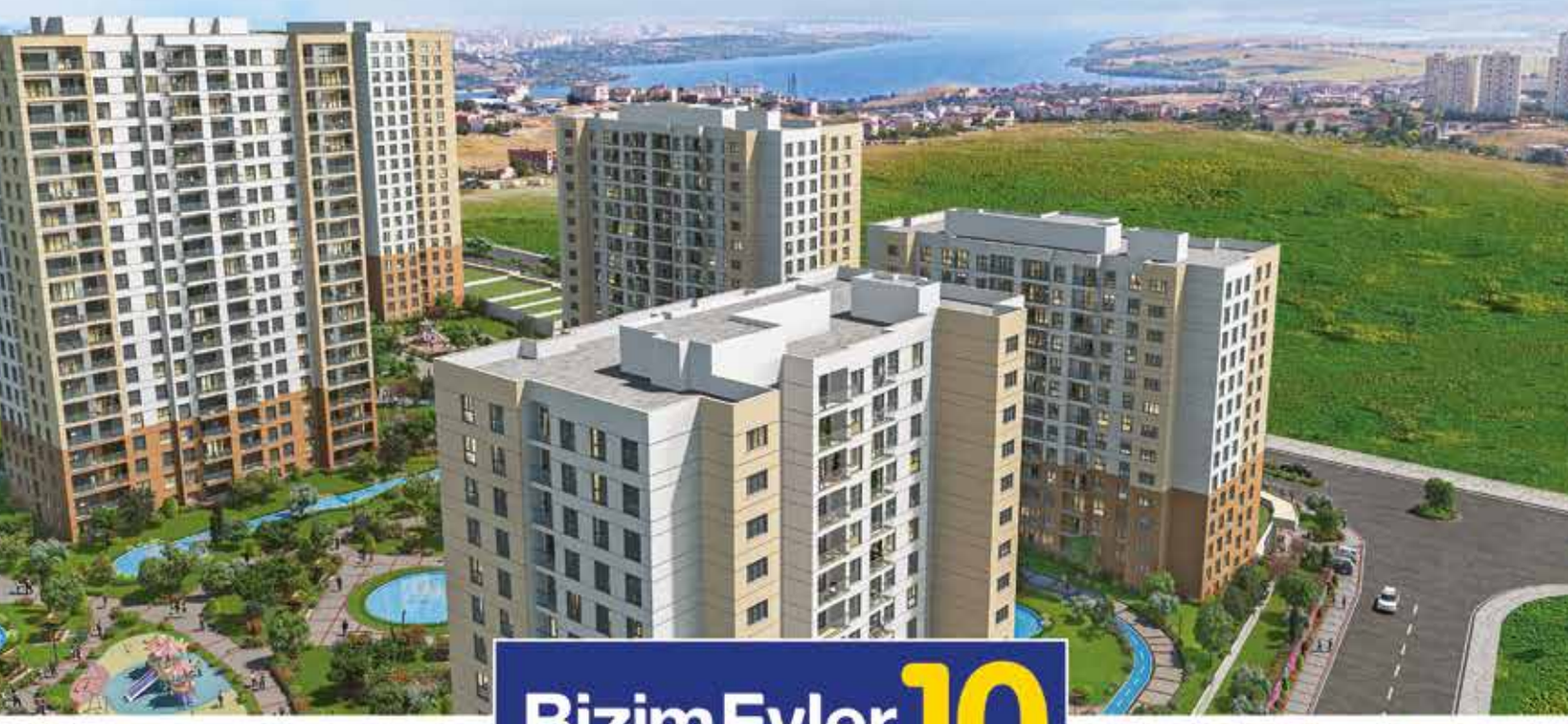
- 1 su bardağı ceviz içi
- 1 çay kaşığı tereyağı
- 4 adet yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı ılık süt
- 2 su bardağı un (tepeleme)
- 1,5 paket kabartma tozu
- 1 adet portakalın rendelenmiş kabuğu
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1'er çay kaşığı yenibahar, zencefil, karanfil (toz halinde)
- 2 adet orta boy elma

Hazırlanışı:

Cevizleri nohut büyüklüğünde parçalar halinde kıyın ve tavada tereyağı ile birlikte birkaç dakika kavurun.
Yumurtalar ile şekeri köpük köpük olana dek iyice çırpın. Sıvı yağı, ılık sütü, elenmiş unu, kabartma tozunu, baharatını, rendelenmiş portakal kabuğunu ekleyin. Spatula ile alttan üste doğru havalandırarak karıştırın. İrice rendelenmiş elmayı ve ceviz içini ilave edin. Tekrar karıştırın. 180 dereceye ayarlı fırında 40-45 dakika pişirin.

ARADIĞINIZ HER ŞEY

On'da



BizimEvler 10



ISPARTAKULE
İSTANBUL

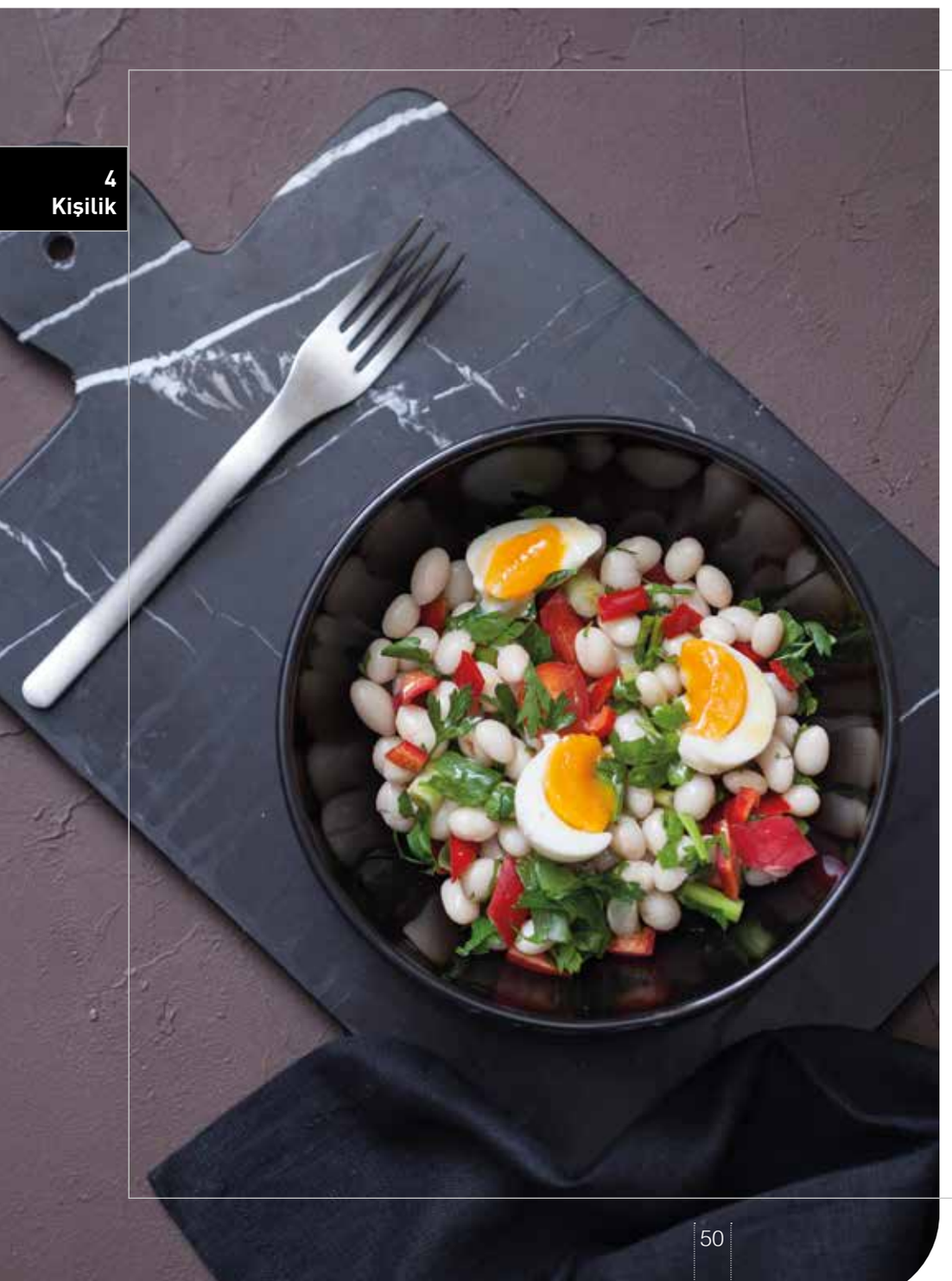
İhlas Holding

bizimevler.com.tr
+90 212 405 10 00

Bizim Evler

Birlikte çok daha güzeller!

Lezzet bazen en beklenmedik uyumlarla ortaya çıkar... Kuru fasulyeye eşlik eden sucuk, humusun yanındaki kırmızı soğan ya da tavukla buluşan keşkek gibi tariflerde olduğu gibi. Birbirini tamamlayan malzemelerle zenginleşen bu geleneksel tatlar, hem pratik hem doyurucu sofralar kurmak isteyenler için birebir. Siz de bu nefis ikililerle mutfağınızda klasik ama etkili tabaklar hazırlayabilirsiniz.



4 Kişilik

Yumurtalı Piyaz

Malzemeler:

- 2 su bardağı haşlanmış kuru fasulye
- 1 kahve fincanı tahin
- 1 adet limonun suyu
- 2 adet kapya biber
- 3-4 dal maydanoz
- 4 adet arpacık soğan
- 2 adet haşlanmış yumurta
- Tuz, karabiber, kimyon

Hazırlanışı:

Tahini, limon suyunu, tuzu ve baharatını küçük bir kavanozda karıştırıp çalkalayın. Haşlanmış kuru fasulyeyi geniş bir kaba aktarın. Çok ince kıyılmış soğanı, zar şeklinde doğranmış kapya biberi ve sosunu ekleyip harmanlayın. Servis kaselerine paylaştırın. En son irice doğranmış maydanoz ve haşlanmış yumurta ilave edin. Servis yapın.

4
Kişilik

Sucuklu Kuru Fasulye

Malzemeler:

- 2 su bardağı haşlanmış kuru fasulye
- 3 adet büyük boy domates
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 kahve fincanı sıvı yağ
- 3 adet orta boy soğan
- 2 adet sivri biber
- 1/4 kangal sucuk
- Tuz, kırmızı toz biber

Hazırlanışı:

Sıvı yağı tencerede ısıtıp zar şeklinde doğranmış soğanları ve biberleri kavurun. Küp şeklinde doğranmış domatesleri ve salçaları ilave edin. Arada bir karıştırarak sos kıvamına gelene dek pişirin. Önceden ıslatılıp diri kıvamda haşlanmış fasulyeleri ekleyin. Birkaç kez çevirip üzerini iki parmak geçecek kadar su ilave edin. Önce yüksek ateşte 5 dakika kaynatın, sonra da orta ateşe alın. 20 dakika pişirdikten sonra tuzunu, baharatını ve istediğiniz gibi sucuğu doğrayıp içine atın. Tencerenin kapağını yeniden kapatın. 5 dakika daha pişirip ocaktan alın. Sıcak servis yapın.





Fasulye Turşu Kavurması ve Tavada Mısır Ekmeği

4 Kişilik

Malzemeler:

Fasulye Turşusu İçin:

- 500 gram fasulye turşusu
- 1 adet büyük boy soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1-2 yemek kaşığı sıvı yağ

Tavada Mısır Ekmeği İçin:

- 1 su bardağı tepeleme mısır unu (tercihen fırında kavrulmuş)
- 1 su bardağı su
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı tereyağı

Hazırlanışı:

Fasulye turşusu için; Soğanı irice doğrayıp kıyılmış sarımsaklarla birlikte sıvı yağda yumuşayana kadar kavurun. Fasulye turşusunu yarım parmak uzunluğunda doğrayıp ekleyin. Birkaç dakika çevirdikten ocaktan alın.

Tavada mısır ekmeği için; Mısır ununa kontrollü olarak suyu yavaş yavaş ilave edin. Boza kıvamında bir hamur elde edin. Geniş bir tavayı tereyağı ile yağlayın. Hamuru dökün. Kapağını kapatın. Çok kısık ateşte yaklaşık 15 dakika pişirdikten sonra diğer yüzeyini çevirin. Diğer yüzeyini de kontrollü olarak pişirin. Sıcak sıcak servis yapın.

4
Kişilik

Kırmızı Soğanlı Humus

Malzemeler:

- 2 su bardağı haşlanmış nohut
- Yarım çay bardağı limon suyu
- 1 çay bardağı tahin
- Yarım kahve fincanı sızma zeytinyağı
- 2 diş sarımsak
- 1 adet küçük boy kırmızı soğan
- 3-4 dal maydanoz
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1 tatlı kaşığı tereyağı (nohutları çevirmek için)
- Tuz

Hazırlanışı:

Haşlanmış nohutlardan 1 avuç kadarını ayırıp kabuklarını temizleyin ve daha sonra üzerine serpmek için kenarda bekletin. İyice haşlanmış nohutları mutfak robotuna veya geniş bir kaba aktarın. Limon suyunu, tahini, tuzla birlikte havanda dövülmüş sarımsakları, zeytinyağını ekleyin. Püre haline gelene dek robotta veya ezici ile ezin. Servis tabağına aktarın. Zeytinyağını ısıtın toz biberi ekleyip ocaktan alın ve hemen humusun üzerine dökün. Ay şeklinde doğranıp tuzla ovulmuş kırmızı soğanı ve tereyağında birkaç kez çevrilmiş nohutları serpin.





4 Kişilik

Tavuklu Kolay Keşkek

Malzemeler:

- 2 su bardağı buğday
- 5-6 su bardağı su
- 2 parça tavuk göğüs eti
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- Tuz

Hazırlanışı:

Buğdayları akşamdan ıslatın. Ertesi günü bolca suyla yıkayıp süzün ve bir tencereye aktarın. İrice doğranmış tavuk etini ve suyunu ilave edin. Tencerenin kapağını kapatın. Buğdaylar iyice yumuşayana kadar pişirin. Tavuk etini tencerenin içinden alın. Didikleyip tekrar tencerenin içine atın. Tuzunu ekleyin. 10 dakika daha pişirin.

Servis için; Tereyağını nane ve pul biberle hafifçe yakın ve servis tabağına aktardığınız tavuklu buğdayın üzerine dökün. Beklet-meden hemen servis yapın.

Fotoğraflar: Hande GÖKSAN

Susuz Pratik Turşu

Kış sofralarınız için kolayca hazırlayabileceğiniz, su eklenmeden yapılan farklı bir turşu tarifine ne dersiniz? Domatesin kendi suyuyla hazırlanan bu yöntemle, ister acı ister tatlı biber kullanarak oldukça lezzetli bir sonuç elde edebilirsiniz. Malzemeler basit, yapımı zahmetsiz. Birkaç haftada hazır oluyor, uzun süre tazeliğini koruyor. Denemek isterseniz, işte fırsat!









Malzemeler:

- 1 kilo sivri biber
- 2 kilo domates (tercihen kırmızı olanı)
- 2 baş sarımsak
- 4 çorba kaşığı kaya tuzu
- 1 su bardağı sızma zeytinyağı
- 1 çay bardağı sirke

Hazırlanışı:

Biberleri yıkayıp süzün. Domateslerin kabuğunu soyup küp şeklinde doğrayın. Sarımsakları diş diş ayıklayıp kabuklarını temizleyin. Doğranmış domatesleri, sarımsakları, zeytinyağını, sirkeyi ve tuzu bir kapta karıştırın. Sterilize edilip iyice kurulanmış kavanozlara önce 2 parmak kadar karışımı sonra da sivri biberleri dizin. Üzerini kapatacak kadar tekrar karışımı ilave edin. Kavanozu sıkıca kapatın. Rutubet almayan soğuk bir ortamda birkaç hafta muhafaza edebilir, sofralarınızda sunacağınız farklı bir turşu elde etmiş olursunuz.

Aklınızda bulunsun.

Sivri biberleri isteğe göre acı veya tatlı olarak değerlendirebilirsiniz. Tercihinizi hem acı biber hem de tatlı biberle değerlendirecekseniz, kavanozlara ayrı ayrı hazırlayıp, üzerlerini etiketle işaretleyebilirsiniz. Bu turşudaki en önemli püf noktası, hiç su katılmamasıdır. Salça, turşu, reçel gibi uzun sürede kullanabileceğiniz bu tür gıdaları çok temiz kavanozlarda muhafaza etmeniz gerekiyor. Özellikle kapağını sıkıca kapattığınızdan emin olun.

DOĞANIN ZARAFETİ CİLDİNİZDE



İtalya'nın eşsiz doğasından ilham alan ve cilt bakımını yalnızca bir rutin değil, bir ritüel olarak tanımlayan D'ORO, Türkiye pazarındaki yolculuğuna resmen başladı. DFN Şirketler Grubu tarafından Türkiye'ye getirilen ve tüketiciyle buluşan D'ORO, İtalya'da geliştirilen doğal içerikli formülleriyle dikkat çekiyor. Gündüz & gece bakım kremleri ve göz çevresi bakım kreminden oluşan ürün yelpazesindeki her formül, yüksek kaliteli doğal bileşenlerle zenginleştirilmiş; zararlı kimyasallardan arındırılmış saf içerikler ve etkili sonuçlar sunuyor. Az sayıdaki ürünle çok yönlü bir bakım vadeden D'ORO, sadelikten gelen lüksü savunurken cilde yalnızca bakım değil, aynı zamanda doğayla uyumlu bir yaşam tarzı da sunuyor.

Zamansız şıklık



Boneqa, bu sezon kadınları Barcelona'nın coşkulu ritminden İstanbul'un mistik dokusuna uzanan bir moda yolculuğuna davet ediyor. Cesaret ve zarafetin karşıtlığından doğan güçlü bir stil manifestosu, şehir modasının özgün ruhunu sofistike detaylarla buluşturuyor. Koleksiyonunun temelinde doğal kumaşların zarafeti yatıyor. Pamuk, keten, viskon, lyocell ve modal gibi sürdürülebilir dokular, özenle işlenmiş silüetlerde hayat buluyor. Polyester kullanımını minimuma indiren Boneqa, uzun ömürlü ve zamansız parçalarla kadınların gardırobuna değer katıyor. Boneqa'nın her tasarımı, doğaya duyarlı bir yaklaşımın ve şıklığın birleşimini temsil ediyor. Boneqa kadını, şehrin ritmini kendi adımlarıyla şekillendiriyor. Moda onun için yalnızca kıyafetlerden ibaret olmuyor; özgürlüğün ve bireysel ifadenin en güçlü sahnesine dönüşüyor.

Modern asaletin kokusu



Zamansız gelenekleri modern bir zarafetle yorumlayan Régalien, bu defa tutkuyu, sıcaklığı ve çekiciliği tek bir şişede buluşturuyor. Özel olarak Brüksel'in prestijli butik parfümeri mağazası Songes Parfums ile birlikte tasarlanan Chatelain 22, ismini mağazanın da bulunduğu sofistike semtten alıyor. Tıpkı o semtin mimarisi gibi, bu koku da zarif, dingin ama derin bir hikâye anlatıyor. Chatelain 22, adını Brüksel'in sofistike semtlerinden birinden alırken, tıpkı o semtin mimarisi gibi zarif, dingin ama derin bir hikâye anlatıyor. Kokunun merkezinde, baştan çıkarıcılığıyla tanınan tonka fasulyesi yer alıyor. Ona eşlik eden samanın bitkisel ferahlığı, tütünün yumuşak sıcaklığı ve vanilyanın bağımlılık yapan kremsi dokusu, bu kompozisyona karşı konulmaz bir sıcaklık kazandırıyor. Arka planda hissedilen kavrulmuş badem, pudramsı misk ve gül ağacı, tenle bütünleşen sofistike bir imzaya dönüşüyor.

Kirpik bakımında bilimsel güç



Dünyaca ünlü güzellik markası RevitaLash Cosmetics, kirpik bakımında fark oluşturan formülüyle geliştirilen RevitaLash Advanced Eyelash Conditioner - Kirpik Serumunu sunuyor. Gelişmiş BioPeptin Complex teknolojisiyle formüle edilen ürün, kirpikleri kökten uca besleyerek daha güçlü, sağlıklı ve dolgun bir görünüm elde edilmesine yardımcı oluyor. Peptitler, biyotin, lipitler ve pantenolden oluşan özel kompleks; kirpiklerin doğal keratin yapısını desteklerken kırılmaları azaltır ve nem tutulumunu artırır. Formülünde yer alan Ginseng ve Swertia Japonica bitki özleri, güçlü antioksidan etkileri sayesinde kirpik foliküllerini çevresel stres faktörlerine karşı korur.

fo food products

ECLIPSE SAUCE





fofoodproduct

MADAGASCAR VANILLA FLAVORED SAUCE
Madagaskar Vanilya Aromalı Sos

Görünenden fazlası var
Şimdi izle

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

king | KINGPRO



king.com.tr | 0850 850 KING 5464 | @KingEvAletleri