GENÇ VE PRATİK MUTFAK ÖZEL SAYISI

Sofra

TAM 85 TARİF

HEDİYE KİTAP
Hesaplı Tariflerle
KİLER HAZIRLIKLARI

Yenilikçi Mutfak Anlayışı

EYLÜL 2021/09 SAYI: 308



USTASINDAN
DAMAKLARA ŞENLİK TARİFLER

+

SOKAK LEZZETLERİNİ
EVE TAŞIDIK!

+

YEMEKLERİ DOĞRU PİŞİRME REHBERİ

MÜTHİŞ SIRLARIYLA
Yıldız Tatlılar

FİYATI: 13 TL
KKTC FİYATI: 17 TL
9 771304 554001 09
ISSN 1304 - 5547

W.Bestecklaus
SCHAFER

NUDE *Collection*

Sadeliği ve modernliğiyle daha
önce gördüklerinize tamamen karşı!



/schafermutfak

www.schafer.com.tr

editörden

Evlerin En Güçlü Enerjisi Mutfaklarda



Son yıllarda evin kalbi olma statüsünü kazanan mutfaklar salt yemek hazırlanan yerler değil bir nevi etkileşim alanları haline geldi. Mutfak sahipleri alan donanımını bu doğrultuda yaparak özellikle evde kalınan zamanlarda günün çoğunu bu lezzet noktasında geçirmeyi seviyor doğal olarak. "Sadece orada nelerin pişirildiği değil aynı zamanda ortamın fonksiyonelliği, renkleri, tasarım gibi değişkenler de geçirilen süreyi ve isteği belirliyor" diyor uzmanlar.

Standart malzemeler ve tasarımlardan çok kişiye özel mutfaklar eminim benim gibi sizleri de cezbediyordur. Doğal ahşap, biraz mermer, biraz metal ve bolca çiçek, bir de kullanışlı depolama alanları sanırım benim için kâfi şeyler. Ve bir de kiler yapabilme imkânı sağlayan alan. Kiler geleneği eskiye oranla azalmış olsa da hepimizin evlerinde yedek yiyeceklerimizin ve mutfak malzeme-aparatlarımızın saklandığı bölmeler var. Düzgün bir şekilde bu malzemeleri saklamak hem kolaylık hem de genlerimizde kayıtlı olduğu düşünülen 'depolama yapma isteğini' bir ölçüde karşılıyor.

Güneş halen tepede tüm görkemiyle parlıyorken sebze ve meyveleri kurutmak hobi olmaktan çok bir gereklilik. En güzellerini bulup bunları sonraki zamanlara saklayabilmek 'iyi mutfak' geleneğinin bir parçası aslında. Her şeyi kuruttuğumuz gibi çeşitli işlemlerden geçirerek de saklayabiliriz. Örneğin, mis gibi naneyi kurutup sonrasında da kavanoza doldurup şöyle elimizin altında olsun diye tezgâhın bir köşesine koymak pek de havalı; ortama canlılık katıyor ayrıca. Ve bolca turşu kurup reçel pişirmek, tadını sevdiklerimizi şöyle kışın karlı günlerine saklamak için ideal yöntemler. Mutfağınızda uygun alan varsa bitki yetiştirmek hem alanı canlı kılmak hem de tat deneylerinize katkı sağlamak için biçilmiş kaftan.

Ziyanı önleme için yapılan her adım sadece cep değil zihin için de çok faydalı. Bilinçli satın almak, malzemeyi başından sonuna kadar kullanmak, artan yemekleri değerlendirmek, doğru saklamak ve korumak 'iyi mutfak' hareketlerinin en önemlisi aslında. Kullandığımız her şeye ikinci, hatta bir üçüncü bir şans vermek hiç ummadığımız işlevsel malzemeler üretmemize vesile oluyor. Ve ayrıca zamanınız oldukça yemek pişirmenizi öneriyorum. Pişirmekten, üretmekten asla vazgeçmeyin. Yemek pişirilen mutfak ışıldar, sıcaktır ve davetkârdır. Bu doğrultuda genç, ruhu gençler için şahane bir sayı hazırladık. Mutfakta pratik yaşam için size çeşitli fikirler sunacak.

Emine Tunadan
eminetunadan

www.sofradergi.com.tr sofradergi sofradergisi sofradergisi

Sofra

SAHİBİ
TURKUVAZ HABERLEŞME VE YAYINCILIK A.Ş.

TÜZEL KİŞİ TEMSİLCİSİ VE GENEL MÜDÜR
YASEMİN GEBEŞ

YAYIN DİREKTÖRÜ
ASLIHAN SARP İŞMAN

GENEL YAYIN YÖNETMENİ
EMİNE TUNADAN
(emine.tunadan@sofra.com.tr)

YAZI İŞLERİ MÜDÜRÜ: SELMA ŞEN (selma.sen@sofra.com.tr)
GÖRSEL YÖNETMEN: BAHAR ŞAHİNBAŞ
FOTOĞRAFLAR: ERKİN ÖN (erkin.on@sofra.com.tr)

KATKIDA BULUNANLAR
CANBERK GEZER, CLAUDIO CHINALI, ÇAĞLA GEZENER, DİLŞAT YAŞAR, KÜBRA ALTAY, MELİS ÇOLAK, ÖZGE TEZEL, ŞEFİKA GÜNYEL, UMUT KARAKUŞ, YILDIZ ŞAHİNLER

FOTOĞRAF EDİTÖRÜ: CANAN YETİŞTİ SATKIN
SORUMLU YAZI İŞLERİ MÜDÜRÜ VE İNTERNET YAYIN SORUMLUSU: ŞEFİK ÇALIK
GENEL MÜDÜR YARDIMCILARI:
YONCA ERTÜRK ÖZEREN, ÖZGÜR ATANUR
ÜRETİM TAKİP MÜDÜRÜ: EYÜP ÇURLU
PAZARLAMA YÖNETMENİ: ZEYNEP OKAN

REKLAM SATIŞ GENEL MÜDÜR YARDIMCISI: SEMA TUGAN VARCAN
REKLAM SATIŞ GRUP KOORDİNATÖRÜ: EMEL AKIN
REKLAM SATIŞ KOORDİNATÖRÜ: CEM EKE
REKLAM REZERVASYON TEL: (0212) 354 41 18 - 354 33 95
FAX: (0212) 354 33 50-75
BÖLGELER REKLAM SATIŞ GRUP KOORDİNATÖRÜ: AYNUR GÜKCAN
ANKARA REKLAM SATIŞ GRUP KOORDİNATÖRÜ: AYŞE ALTUN
EGE & AKDENİZ REKLAM SATIŞ KOORDİNATÖRÜ: ŞEYDA YILMAZ

TURKUVAZ GRUBU HİZMETLERİ
MARKA VE PAZARLAMA GRUP BAŞKANI: SİNAN KÖKSAL

ABONELİK
ABONE OPERASYON MÜDÜRÜ: UFUK KOCAOĞLU
ÇAĞRI MERKEZİ: 444 88 81
abone@turkuvazabone.com - www.turkuvazabone.com
http://www.facebook.com/TurkuvazMedyaAboneHizmetleri
http://twitter.com/#!/TurkuvazAbone

SOFRA Turkuvaz Dergisi'nin imtiyaz ve yayın hakkı, Turkuvaz Haberleşme ve Yayıncılık A.Ş'ye aittir. Sofra Turkuvaz Dergisi'nde yayımlanan ilanların sorumluluğu ilan sahiplerine aittir. Sofra Turkuvaz adı ve amblemi Türkiye'de hiç bir şekilde başkalarınca kullanılamaz. Sofra Turkuvaz Dergisi'nde yayımlanmakta olan her türlü yazı, resim, fotoğraf ve illüstrasyonun Turkuvaz Haberleşme ve Yayıncılık A.Ş.'nin izni olmadan kısmen veya tamamen kullanılması, yayımlanması yasaktır. Türkiye'de hazırlanıp basılmıştır.
Turkuvaz Dergi Tel: (0 212) 354 30 00 **Fax:** (0 212) 354 36 31
Yayının Türü: Yaygın Süreli üyesidir.
Yazışma Adresi: Güzeltepe Mah. Mareşal Fevzi Çakmak Cad. B Blok Apt. No 29/1/1 Eyüpsultan-İstanbul
Yönetim Yeri: Güzeltepe Mah. Mareşal Fevzi Çakmak Cad. B Blok Apt. No 29/1/1 Eyüpsultan-İstanbul
Yayımcı: Turkuvaz Haberleşme ve Yayıncılık A.Ş.
Matbaa Genel Müdürü: Mehmet Kamiloğlu
Basımcı: Turkuvaz Haberleşme ve Yayıncılık A.Ş.
Basıldığı Yer: Güzeltepe Mah. Mareşal Fevzi Çakmak Cad. B Blok Apt. No 29/1/1 Eyüpsultan-İstanbul
Santral Telefon: (0 212) 354 30 00
Matbaa Telefon: (0 212) 354 30 00
www.turkuvazmatbaacilik.com
Dağıtım: Turkuvaz Dağıtım Pazarlama A.Ş.
İstanbul Matbaa Müdürü: Hakan Demirci
Basıldığı Tarih: Ağustos 2021

içindekiler



6 Güncel
8 Sahaftan Seçmeler Gastro Kitap
10 Advertorial - Kelebek Mutfak
12 Tatlı Başlangıçlar
Sütlü, Yoğurtlu ve Bol Meyveli
18 Gençler Pişiriyor
Canberk Gezer ve Melis Çolak
28 Herkes Yapabilir
Sokak Yemeklerini Eve Getirdik
36 Pişirme Yöntemleri
Fırında, Torbada, Kağıtta, Düdüklüde, Poşette, Kavanozda
54 Hayatı Kolaylaştıran Detaylar
Kap Kacak Hikayeleri
58 Mutfak Tüyoları
Sizin İçin Derledik
62 Nasıl Yapılır
Mutfağa Yeni Girenler İçin
70 Şefler Pişiriyor
Claudio Chinali ve Umut Karakuş
78 Gastro Sohbet
Bıçağın Serüveni
80 Bir Konu Bir Konuk
Bal Hakkında Her Şey
82 Fihrist



SAREV®

SARAR

SAREV.SARAR.COM | SHOP.SARAR.COM



SALATADA DENGE!

Mükemmel bir salata ile güzel bir salata arasındaki farkın sos olduğunu biliyor muydunuz? İyi soslanmamışsa malzemeler kuru ve yavan olur; fazla soslanırsa söner ve sulanır. Bu durumda yapmanız gereken salata tabağına ekleyeceğiniz tüm malzemeleri bir araya getirmeden önce yeterli miktarda ayrı ayrı soslamanız.



HEM PRATİK HEM HİJYENİK

Eylül ayı kıyafetleri dolaplara kaldırma ve mevsimlik kıyafetlere yer açma zamanıdır. 'Birlikte kolay' mottosuyla yazlık kıyafetleri yerleştirme işini de pratik hale getiren Koroplast, hijyenik ve zamandan tasarruf sağlayacak önerilerini paylaşıyor.

TAZE TAZE MAKARNA

Hazır paket makarna çeşitlerinin sunduğu pratiklik tartışılmaz. Ancak taze yapılmış makarnanın da keyfi, lezzeti, damaklara verdiği huzuru bir başka. Mart 2021, 308'inci sayımızda püf noktalarıyla verdiğimiz makarna tariflerini denemenizi tavsiye ediyoruz. İster taze taze yiyin, ister kurutup başka anlara saklayın!





Ekici Mavi Küflü Peynir

İnek sütünden yapılan Ekici Mavi Küflü Peynir, mavi küf damarları ve özel kremamsı dokusu ile başarılı bir ürün. Bu güzel peynir eylül ayının meyveleri ve çeşitli atıştırmalıklar ile harika bir ikram tabağı yaratabilir.



TEK TIKLA TORTILLA

İstanbul'daki Meksikalı Ranchero, yine Meksika'yı mutfağınıza getiriyor. Çok sevilen tortilla ekmeği, iki farklı çeşidiyle Ranchito'nun (www.ranchito.com.tr) online sipariş menüsüne girdi. Üstelik gluten alerjisi olanların yemesi için de uygun.

AŞURE GELENEĞİ

Türk geleneklerini modern tasarımlarıyla camda buluşturan Paşabahçe Mağazaları, bolluğu ve bereketi simgeleyen özel bir koleksiyonu müşterilerinin beğenisine sunuyor. Paşabahçe Mağazaları'nın yüzlerce yıllık geleneğini yaşatacak olan 'Aşure Koleksiyonu' sınırlı sayıda üretildi.





ŞİMDİ RAFLARDA!

Metro Türkiye bünyesindeki gastronomi keşif platformu Gastronometro'nun şefleri tarafından hazırlanan Metro Chef Hazır Yemekler Serisi'nin üç yeni lezzeti tüketicilerin beğenisine sunuldu. Serinin yeni üyeleri Karidesli Kuskus, Somon Fümeli Firik Bulgur ve Ton Balıklı Bulgur Pilavı ile birlikte toplam dokuz farklı çeşit oldu.



YENİ NESİL PASTACILIK

Rumeli Üniversitesi Pastacılık ve Aşçılık Akademisi, 2021 Eylül dönemi için eğitim programını hazırladı. Akademinin eğitim koordinatörlüğünü Şef Sibel Karakuş, pastacılık eğitimlerini Şef Murat Tek, aşçılık eğitimlerini Şef Mehmet Bayar ve fotoğrafçılık eğitimini ise Engin Uzun üstleniyor.



ATIŞTIRMALIK BİR MEKAN

Nişantaşı'nın lezzet mekanlarıyla ünlü sokakları yeni bir adrese ev sahipliği yapıyor. Sonbahar-kış menüsündeki bilindik tatları yorumlayarak sunan Barspor, atıştırmalık hafif yemekleri seven ve tercih edenlerin beğenisini kazanacağa benziyor.



Ne Anaç Bir Meyvedir Şu İncir…

"Bir de kısa ömürlü olmasa" der sevenleri. Katılmamak mümkün değil. Ege'de dalından toplanan meyvenin diplerine zeytinyağı sürülür, tatlansın diye. Çünkü geç olgunlaşır, üzümün ardı sıra gelir. Amaç üzümle bir olsun diyedir. Tarsuslular inciri bağda ortadan ikiye yarıp taşların üzerinde kurutur. Sonrasında pekmez veya balla birlikte kavanozlara dizmek için.



Sirke Mucizesi

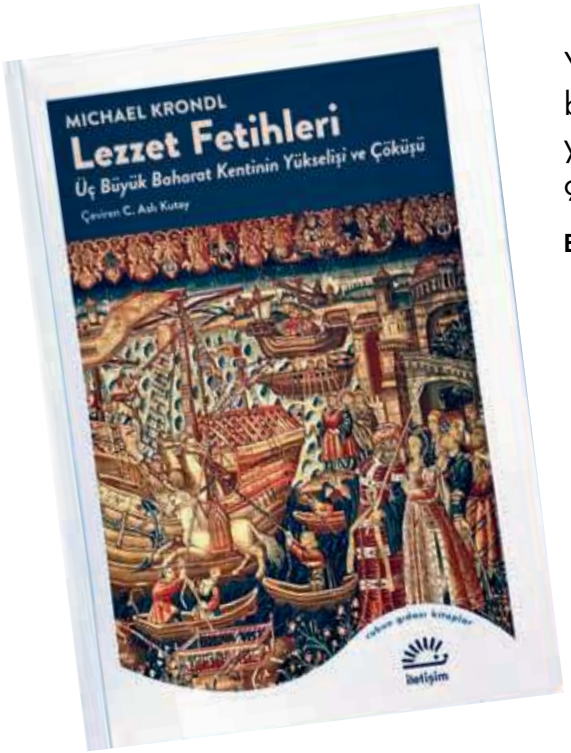
Atıksız yaşamın, geri dönüşümün, bir kere daha hatta birkaç kere şans verilmesi gereken yiyeceklerin işlenmesinde en güzel örneklerden biridir sirke. Meyveleriniz yumuşamış ve yemeyi tercih etmiyorsunuz veya meyvenizin kabuğunu soydunuz; asla çöpe atmayın. Bir kavanoza doldurun üzerine su ekleyin. Bir mucizeye şahit olun. Güzel bir sirke için Marie-France Müller'in 'Gençlik ve Sağlık İksiri – Sirke kitabını okuyun.

Helva Aşkına

Helva-reçel sektöründe üretim yapan Seyidoğlu Gıda, 5 yeni yaz helvası üretti. Karışık meyveli, cevizli, kuru incirli, bademli ve fındıklı içerikleriyle üretilen yaz helvaları düşük kalorisiyle de tatlı severlerin beğenisine sunuldu.



Gastronomi Kitapları



Yemekle ilgilenen ve bu sayfayı okuyan herkesin bir gastronomi kitaplığı olması gerektiği fikrinden yola çıkarak zaman içinde okuduğumuz, yeni çıkan kitapları sizlerle paylaşmak istiyorum.

EMİNE TUNADAN

Michael Krondl'un kaleme aldığı **Lezzet Fetihleri**, üç büyük baharat kenti olan Venedik, Lizbon ve Amsterdam'ın tarih içindeki ekonomi başta olmak üzere ticaret, siyaset, sanat konularında yükselişi ve çöküşünü baharat üzerinden anlatıyor. Tarçın, zencefil, kimyon, karanfil, kakule ve daha nicesi ilginç, çok bilinmeyenli denklemler yaratmış bu süreç içinde! İletişim Yayınları'ndan çıkan bu kitapla birlikte aynı yayınevinin diğer gastronomi kitapları ise şunlar.
Avanzade Mehmet Süleyman aslında bir eczacı binbaşıydı. Yemek kültürüne olan ilgisi hem Fransızca çeviriler hem de İstanbul ve saray mutfağından aldığı onlarca tarifle üç ayrı kitapçığı **'Aile Aşçısı'** kitabında bir araya getirir. Dönemin lezzet noktalarını ve kaynaklarını merak edenler için iyi bir kaynak.
Günay Kut'un yayına hazırladığı **Kitab-ı Me'kulat – Bilinmeyen Bir Osmanlı Yemek Kitabı**, Manisa İl halk Kütüphanesi yazmaları arasında bulunan bir mecmuanın arasından çıkan ve bunca yıldır araştırmacıların dikkatinden kaçmış bir yemek kitabı. Kitapta sadece yemek tarifleri değil çeşitli hastalıkların tedavisinde kullanılan macun ve şerbet çeşitleri de bulunuyor.

Lezzetin Fizyolojisi

Jean Anthelme Brillant Savarin'in gastronomi dünyasının yakından bildiği düşünceleri, özdeyişleri, yaratıcı fikirleri **'Lezzetin Fizyolojisi – ya da Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler'** kitabında. Damak tadına bilimsellik katan yaklaşımı bazen güldürüyor bazen de düşündürüyor. Kitap, Oğlak Yayınları'ndan.
Sermet Muhtar Alus'un Can Yayınları'ndan çıkan **'İstanbul'un Geçmiş Günlerinde Yeme İçme'** isimli kitabı adından da anlaşılacağı üzere 19'uncu yüzyıl sonlarıyla 20'nci yüzyıl başlarındaki kentin lezzet adreslerine uzanıyor. Yazarın akıcı ve son derece eğlenceli kılavuzluğuyla mekan ziyaretleri eminim sizin de çok hoşunuza gidecektir.
'Aşçıbaşı – Bir Osmanlı Subayının Yemek Kitabı', Mülazım Mahmud Nedim Bin Tosun'un kulağa hoş gelen üslubuyla anlattığı 315 yemeğin birbirinden ilginç tarifini içeriyor. Günümüze uyarlayan ise değerli araştırmacı Priscilla Mary Işın. Yapı Kredi Yayınları'nın bu kitabı her kitaplıkta mutlaka olmalı.
Ve son olarak sizlerle paylaşmayı istediğim kitap, **'Aşçı Mektebi'.** 'İstanbul'un birinci sınıf aşçıbaşılarının muavenetiyle, 1920' mahlasını kullanan yazar Ahmed Şevket'in orijinal kitabının iki ciltten oluştuğu tahmin ediliyor. Kitabın aslında yer alan 3031 tarifin sadece 914 tanesi bu basımda mevcut.

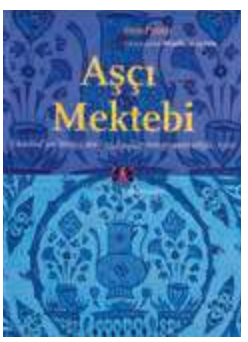












A STAR ALLIANCE MEMBER



YENİ UÇUŞ NOKTAMIZ:
DALLAS

Yeni uçuş noktamıza, sizin için aldığımız geniş kapsamlı önlemlerle 24 Eylül'den itibaren seyahat edebilirsiniz.

TURKISH AIRLINES

ABD



Galba

Mutfakta İşlevselliğin ve Şıklığın Sırları

Kelebek Mutfak kıdemli marka müdürü İzzet Ardıç ile küçük mutfakların efektif değerlendirmesinden mutfakta sevilen renklere, 2021 trendlerinden geleceğin mutfaklarına uzanan her türlü detayı konuştuk.

Kendinizi biraz tanıtabilir misiniz?
Çalışma hayatımın son 16 yılında mutfak mobilyası sektöründe üretim, planlama, lojistik ve tedarik zinciri gibi farklı birimlerinde görev aldım. 3 yıldır da Kelebek Mutfak markasına hizmet vermekteyim.

Mutfak evin en çok kullandığımız alanlarından biri. Özellikle modüler mobilyalar mutfakta daha kullanışlı oluyor. Müşterilere bu anlamda ne gibi çözümler sunuyorsunuz?
Müşterilerimizin hayalindeki mutfağı tasarlıyor, sonuçta ortaya çıkacak olan mutfağı, aynı görselin kendi evlerinde gerçekleşmesini sağlıyoruz. Mutfak mobilyasından tezgâhına ve ankastre cihazlarına kadar çok farklı marka, model alternatifler sunuyoruz. Mimarlarımız ücretsiz projelendirme hizmeti veriyor.

Ücretsiz projelendirme sisteminden bahsedebilir misiniz?
Estetiğin, işlevselliğin ve şıklığın bir araya geldiği mutfak tasarımlarının ön plana çıktığı bu dönemde Kelebek Mutfak, 'Ücretsiz Projelendirme' desteğiyle müşterilerinin yaratıcılıklarını ortaya koymasına olanak tanıyor. Kelebek Mutfak müşterilerinin yapması gereken tek şey ise web sitesi üzerinden form doldurarak istedikleri modelin fotoğraflarını ve yaşam alanlarının ölçülerini girmek... Doldurulan form Kelebek Mutfak uzmanlarına ulaştıktan sonra hızlıca proje çiziliyor ve 48 saat içerisinde hayalinizdeki mutfağa ulaşmanın kapıları aralanıyor.

Küçük mutfakları efektif kullanmanın yolları nelerdir?
Yaşam alanlarının büyük şehirlerde küçülmesiyle mutfaklarda da fonksiyonelliğin öne çıktığı bu dönemde, tasarımlara eklenen gizli masa sistemleri yer kayıplarının önene geçti. Dolap içi döner mekanizma sistemleri ise ürüne ulaşmayı kolaylaştırırken, ada tipi mutfakların yanı sıra üst dolap döner sistem, lemans ve magic corner köşe sistemleri; ulaşılması güç noktaları bile çok kolaylıkla ulaşılabilir depolama alanı olarak kullanım sunuyor.



Kelebek Mutfak kıdemli marka müdürü İzzet Ardıç

2021 yılının mutfak modası nasıl şekillenecek? Öne çıkan sistemler, renkler ve özellikler nelerdir?
Mutfaklar sadece yemek yapılan alanlar değil yaşam alanlarımız aynı zamanda. Eşimiz veya çocuklarımız ile birlikte yemek yaparak eğlenceli zamanlar geçirdiğimiz, aynı masa etrafında toplanarak hoş sohbetler ettiğimiz alanlar artık günümüzde. Bu nedenle mutfakta hem konfor hem görsellik hem de fonksiyonellik önem kazanmış durumda. Ulaşılması güç dolap diplerinden, önümüze kadar gelen kiler mekanizmaları, köşe mekanizmaları gibi hayatımızı kolaylaştıran sistemler mutfaklarımızda başrolde yer almakta. Ayrıca mutfak üst dolapları altında kullanılacak aydınlatmalar ile de mutfaklarımızı farklı mekanlar haline getirebiliyoruz. Renk konusunda ise; siyah ve antrasit renkler bu yıl revaçta. Hiçbir zaman modası geçmeyen beyaz, özellikle klasik mutfakların vazgeçilmez rengi. Bunların yanı sıra pastel ve natürel renkler bu yılın trendi. Ayrıca her yıl açıklanan Pantone yılın renklerinde 2021 yılı gri ve güneş sarısı renklerinden örnek mutfakları showroomlarımızda görebilirsiniz.

Kelebek Mutfak ürünlerini müşterinin istekleri doğrultusunda kişiselleştirmek mümkün mü? Bu süreç nasıl ilerliyor?
Her mutfak, mekana, müşterinin ihtiyaçlarına ve bütçesine göre farklı tasarımlar içerir. Bizim için en önemli konu, müşterinin ihtiyaçlarını tam olarak anlamaktır. Mimarlarımız; müşterilere hem ihtiyaçlarını karşılayacak hem de beklentilerin de ötesinde görsel ve işlevsel mutfak tasarımları sunmaktadır.

Mutfak dekorasyonu yapacaklara hangi tavsiyelerde bulunursunuz?
Öncelikle istediğiniz şeyleri mimarınıza doğru aktarmanız gerekiyor. Mutfak kullanımlarında herkesin farklı alışkanlıkları olabiliyor. Tasarım yaparken sizin alışkanlıklarınız dikkate alınarak memnun kalacağınız mekanlar çıkacaktır. Mutfak modeli seçerken de temizliği kolay, leke kalmayacak ve sizi sonradan rahatsız etmeyecek modeller seçilmelidir. Renk konusunda ise çok canlı renklere yönelmememiz gerekiyor. Çünkü ilk başta hoşumuza giden bir renk daha sonrasında bizi sıkabilir. Bu nedenle genellikle ahşap ile açık pastel tonlara yönlenebiliriz.

Pandemi sürecinde mutfakta her zamankinden daha çok vakit geçirdik. Peki mutfaktan beklentilerimiz değişti mi? Pandemi mutfak tasarımlarını nasıl etkiledi?
Pandemi aslında herkesin mutfakta daha çok zaman geçirmesine sebep oldu. Evde geçirilen süreler arttıkça insanların mutfağını değiştirme isteğini da artırdı. Daha kullanışlı mutfaklara ihtiyaç oldu. Kısıtlamalar sebebiyle insanlar erteledikleri tadilatları yapma kararı aldı. Tasarımları değil ama mutfak değiştirme isteklerinin arttığını söyleyebilirim.

Nomas



Kadınların ve erkeklerin mutfaktan beklentileri farklılaşıyor mu?
Kadınlar mutfakta çok zaman geçirdiği için daha fonksiyonel, daha geniş çekmeceler, daha fazla kiler ve saklama alanlarına önem veriyor. Erkekler ise daha pratik ve kullanışlı mutfaklar tercih ediyor. Müşterilerimizin yüzde 66'sı kadınlardan oluşturmaktadır.

Kelebek Mutfak koleksiyonunda neler öne çıkıyor?
Bu yıl banyo koleksiyonumuz üzerinde çalışıyoruz. Ürün portföyümüze eklemeyi planladığımız banyo tasarımlarımız var. 19 farklı model ve 100'den fazla renk seçeneğimiz olan mevcut mutfak portföyümüze eklemeyi planladığımız yeni model ve yılın popüler trend renkleri var. Yoğun tempolu iş yaşamında hayatı kolaylaştıran çözümler sunuyoruz. Bluetooth hoparlör sistemi ile mutfakta yenilen akşam yemekleri keyifli bir hal alıyor. Ayarlanabilir ışık düzeyi ve renk ile mutfağınızın atmosferi değişiyor. Dolap içerisinde yer alan lineer aydınlatmalar ile şık bir sunum sergileniyor. Tüm bunları cep telefonundaki uygulama ile yapabiliyorsunuz. Ayrıca, sektörde ilk defa kullanımı olan, 'gizli menteşe' sistemimiz ile hem görsel bir şıklık hem de müşterilerimizin dolap içlerinde daha fazla alan kullanmasını sağlıyoruz. Yeni portföye aldığımız Selene-Vintage modelimiz ile eski mutfakları anımsatan açık raflar, eski tel dolapları anımsatan baklava desenli camlar, markamızın yenilikçi yaklaşımlarına birkaç örnek olarak verilebilir. Ayrıca 85 yıllık bir geçmişi olan markayız. Mustafa Kemal Atatürk'ün imzası ile kurulan sayılı fabrikalardan biriyiz. Geçmişimizden aldığımız bu güç ile müşterilerin markamıza olan güvenini pekiştirmek için garanti süremizi 5 yıl yaptık. Mutfak mobilyası sektöründe 5 yıl garanti veren tek firmayız.

Eklemek istedikleriniz...
2020 yılının ikinci yarısından itibaren sistem alt yapımızdaki eksikleri tamamlayarak, 2021 yılı sonunda kendimize 33 satış noktası hedefi belirledik. Projeli işlerde seçici davranıyoruz. Marka firmalarla iyi projelerde yer almaya çalışıyoruz. Son 3 yılda yirmiden fazla prestijli büyük projede yer aldık ve yer almaya devam edeceğiz.

BU BİR İLANDIR.

Tadı Damaklarda Kalacak!

İyi ve lezzetli tatlıları hazırlamak çoğu kez zaman alır kanısındaysanız Yıldız Şahinler'in hazırladığı bol meyveli, sütlü ve yoğurtlu pratik tatlılar ile bu düşünceniz tamamen değişecek. Mutfağa yeni girenler, tatlı sevenler, zamandan tasarruf etmek isteyenler; bu tarifler tam size göre...

STİL: **SELMA ŞEN**
FOTOĞRAFLAR: **ERKİN ÖN**



YILDIZ'IN NOTU
Yoğurdun suyunu süzmezseniz, tatlı buzdolabında durdukça tabanını ıslatır.



YILDIZ ŞAHİNLER
yildizdann

Bayat Kek Tatlısı

4-6 KİŞİLİK

3-4 dilim bayatlamış kek
3 paket krem şanti
3 su bardağı süt
4 adet küp doğranmış şeftali
100 gram yaban mersini

PELTE İÇİN
300 gram dilimlenmiş şeftali
2 yemek kaşığı toz şeker
Birer yemek kaşığı
mısır nişastası ve tereyağı

Pelte için tüm malzemeyi sos tenceresine alın. Kıvam alana kadar karıştırarak pişirin.

Ayrı bir yerde krem şanti ve sütü kıvam alana kadar mikser yardımıyla çırpın. Büyük bir kasenin tabanına 2 dilim keki bölerek yerleştirin. Kekin üzerine kaşık yardımıyla pelteden gezdirip şeftali ve yaban mersininin yarısını serpiştirin. Krem şantinin bir kısmını üzerine yayın. Kalan keki ufalayarak ekleyin. Sırasıyla pelte ve krem şantiyi ekleyin. En üste kalan şeftali ve yaban mersinini serpiştirip servis yapın.

Granola Tabanlı Yoğurtlu Cheesecake

8-10 KİŞİLİK

2 su bardağı meyveli granola
2-3 yemek kaşığı oda ısısında tereyağı
2-3 yemek kaşığı bal

YOĞURTLU KAT İÇİN
4 yemek kaşığı toz jelatin
Yarım su bardağı soğuk süt
2 kg süzme yoğurt (suyu iyice süzdürülmüş)
2 yemek kaşığı bal

ÜZERİ İÇİN
7-8 adet incir
2 dal taze biberiye
1-2 yemek kaşığı bal

Orta boy kelepçeli kek kalıbını pişirme kağıdı ile kaplayın. Granola'yı ufalayıp tereyağı ve bal ile karıştırın. Daha sonra kalıba iyice bastırarak yerleştirin.

Yoğurtlu kat için jelatini sütle karıştırıp 5 dakika bekletin. Üzerine kalan malzemeyi katıp blender yardımıyla karıştırın.

Daha sonra granola'nın üzerine yayıp düzeltin. Buzdolabında 12 saat dinlendirip kalıptan çıkarın. Dilimlenmiş incir, biberiye ve balla süsleyip servis yapın.



Karpuzlu Paluze

4-6 KİŞİLİK

500 gram karpuz
2 su bardağı su
3 yemek kaşığı mısır nişastası
2 yemek kaşığı toz şeker

SERVİS İÇİN
1 kase küp doğranmış karpuz
1 tatlı kaşığı toz Antep fıstığı

Çekirdeklerini temizlediğiniz karpuzu blender'de çekin. Diğer malzemelerle birlikte tencereye alın. Çırpma teli yardımıyla orta ısıda sürekli karıştırarak pişirmeye başlayın. 2-3 dakika pişirdikten sonra paluzeyi kaselere paylaştırın. Küp doğranmış karpuz ve Antep fıstığı ile süsleyerek servis yapın.

Galatopita

4-6 KİŞİLİK

1200 ml süt
5 yemek kaşığı
semolina unu
2 yemek kaşığı
mısır nişastası
1 su bardağı
toz şeker
2 adet yumurta
1 adet limonun
rendelenmiş kabuğu
1 paket vanilya
1 yemek kaşığı
tereyağı

ÜZERİ İÇİN
1 adet yumurta
İkişer yemek kaşığı
toz şeker ve su

SERVİS İÇİN
Birer tatlı kaşığı tarçın
ve pudra şekeri



Bir su bardağı süt, semolina unu, nişasta, şeker, yumurta, limon kabuğu ve vanilyayı geniş bir kaba alıp iyice karıştırın.

Kalan sütü kaynatmadan ısıtın ve ocaktan alın. Isınan sütten 1 kepçe dolusu alıp nişastalı karışımın içine karıştırarak ilave edin. Aynı işlemi 4-5 kez tekrarlayın. Bu kez nişastalı karışımı karıştırarak sütün içine dökün. Daha sonra 5 dakika kaynatıp ocaktan alın. Tereyağını katıp iyice karıştırın. Ve fırın kabına doldurun.

Üzeri için tüm malzemeyi karıştırın ve fırça yardımı ile tatlının üzerine sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30 dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra buzdolabında dinlendirin.

Tarçın ve pudra şekeri serpip soğuk olarak servis yapın.



Milföylü, Erikli Muhallebi

4 KİŞİLİK

5 adet milföy
4-5 adet kırmızı erik
1 litre süt
1 adet yumurtanın sarısı
İkişer yemek kaşığı toz şeker, un ve mısır nişastası
1 paket vanilya
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı file badem

Milföyleri gelişigüzel şekilde bıçakla keserek dilimlere ayırın. Fırın tepsisine pişirme kağıdı sererek üzerine milföyleri dizin. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında kıtırlaşana kadar pişirin. Süt, yumurta, şeker, un ve nişastayı tencereye alarak iyice karıştırın. Orta ısıda sürekli karıştırarak pişirmeye devam edin. 5 dakika kaynattıktan sonra ocağı kapatın. Vanilya ve tereyağını ekleyip iyice karıştırın. Muhallebiyi başka bir kaba alın ve daha pürüzsüz olması için çırpın. Muhallebinin kabuk tutmaması için üzerini streç filmle kapatıp 2 saat buzdolabında bekletin.

Erikleri ince dilimler şeklinde kesin. Servis için muhallebiyi geniş bir kaba alın. Üzerine elinizle ufaladığınız milföyleri bolca ekleyin. Meyveleri yerleştirip badem serpin ve servis yapın.

YILDIZ'IN NOTU

Milföy muhallebi ile biraz yumuşayacaktır. Eğer çıtır çıtır kalmasını istiyorsanız milföy ve meyveyi servisten hemen önce ekleyebilirsiniz.

W.Besteckhaus
SCHAFER

GASTRONOMIE MASTER

Dökümün Yeni Hali

İNDÜKSİYON tabanı sayesinde %50'ye kadar enerji tasarrufu sağlar.

En kalın Whitford **kaplama özelliğiyle** Türkiye'de ilk

Darbelere karşı 5 kat koruyucu özel yüzeyi ile daha **SAĞLAM**

Doğal Titanyum yapısı ile daha **SAĞLIKLI**

Özel kare formu ile daha **HACİMLİ**

SAĞLAM SAĞLIKLI HACİMLİ





"Quantanium" kaplama sayesinde yüksek ısıya karşı dayanıklı olan Gastronomie Tencere Serileri, hem ocakta hem fırında kullanım avantajı sağlar.

/schafermutfak

www.schafer.com.tr

Fark Yaratan Öneriler...

Lezzetinden ödün vermeden yapılan pratik tariflerin gençler arasında çok daha fazla tercih edildiğini dile getiren, kendisi de gastronomi eğitimi almış genç bir yemek stilisti olan Melis Çolak, zevkle hazırlayabileceğiniz, üstelik sunumlarıyla da fark yaratan öneriler sunuyor.



YAPIM VE STİL: **MELİS ÇOLAK** FOTOĞRAFLAR: **ÇAĞLA GEZENER**



Marul Çanağında Dilim Antrikot

6-8 KİŞİLİK

3-4 adet Yedikule marulu
1 adet közlenmiş kırmızıbiber
1 adet lime

BEZELYE PÜRESİ İÇİN
Yarım soğan
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 su bardağı haşlanmış bezelye
Tuz, karabiber

ET MARİNESİ İÇİN
1 dilim antrikot
Yarım rendelenmiş soğan
1 adet rendelenmiş domates
1 diş dövülmüş sarımsak
1 çay bardağı zeytinyağı
Yeteri kadar karabiber

KIZARTMAK İÇİN
Zeytinyağı

Eti marine etmek için tüm malzemeyi karıştırın ve elinizle ete sürerek yedirin. Streç filme sarıp 1 gece buzdolabında dinlendirin.

Bezelye püresi için zeytinyağını tavaya alın ve kıyılmış soğanı ilave edip, karamelize olana kadar kavurun. Ocaktan alıp bezelye, tuz ve karabiber ekleyip püre haline gelene kadar ezin.

Kızartmak için zeytinyağını tavada kızdırın. Eti önlü arkalı pişirin. Daha sonra jülyen doğrayın.

Servis için her marul yaprağına birer kaşık bezelye püresi koyun. Pürenin üzerine et yerleştirin. Kıyılmış kırmızıbiber ve lime dilimleriyle süsleyip servis yapın.

Acı Soslu Peynirli Sebze Sarma

4-6 KİŞİLİK

İkişer adet kabak ve patlıcan
6-7 dal nane
1-2 yemek kaşığı zeytinyağı

İÇ MALZEME İÇİN
8 yemek kaşığı lor peyniri
2 yemek kaşığı krem peynir
1 tatlı kaşığı rendelenmiş limon kabuğu

ACI SOS İÇİN
2 adet domates
3 adet Meksika biberi
Bir tutam tuz

İç malzeme için peynirleri ve rendelenmiş limon kabuğunu karıştırıp kenara alın.

Kabak ve patlıcanı bir soyacak yardımıyla ince dilimleyin. Izgarayı veya döküm bir tavayı zeytinyağı ile yağlayıp sebzelerin her iki tarafını da pişirin. Pişen sebze dilimlerinin üzerine önce 1 adet nane yaprağı, onun üzerine de 1 çay kaşığı peynirli karışımdan koyun. Daha sonra rulo şeklinde sarın.

Acı sos için tüm malzemeyi mutfak robotunda çekin. Bir tavaya alıp ocağa oturtun ve suyu buharlaşıp kıvamlı hale gelene kadar karıştırarak pişirin. Sarmaları sosla birlikte servis yapın.





Avokadolu ve Tavuklu Yoğurt Çorbası

6-8 KİŞİLİK

2 adet tavuk göğsü
Yarım avokado
5 su bardağı su
4 yemek kaşığı süzme yoğurt
1 su bardağı haşlanmış nohut
8 dal dereotu
Yeteri kadar tuz, karabiber

Tavuğu derin bir tencereye alıp üzerine suyu ekleyin. Haşladıktan sonra ocağı kapatın. Avokadoyu püre haline gelene kadar mutfak robotunda çekin. Su ılındıktan sonra tavuğu sudan alıp, içine yoğurdu ve avokadoyu ekleyip iyice karıştırın. Tavuğu didikleyip üzerine ekleyin. Nohut ve dereotunu ilave edin. En son tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın. Soğuduktan sonra servis yapın.

Sebze Burger ve Baharatlı Tatlı Patates

8 KİŞİLİK

BURGER İÇİN
8 dilim ekmek
2 adet kırmızı soğan
2 adet domates
8-10 yaprak roka

MÜCVER İÇİN
4 adet rendelenmiş kabak
Onar dal kıyılmış taze soğan ve dereotu
4 adet yumurta
1 tatlı kaşığı kuru nane
2.5 su bardağı un
Tuz, karabiber

SOS İÇİN
2 yemek kaşığı süzme yoğurt
1 tatlı kaşığı hardal
1 diş sarımsak

FIRINDA TATLI PATATES İÇİN
3-4 adet tatlı patates
1 çay bardağı zeytinyağı
3-4 dal biberiye
1 yemek kaşığı pul biber
Tuz, karabiber



Fırında tatlı patates için parmak şeklinde doğranmış patates ve kalan malzemeyi harmanlayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarıp yumuşayana kadar pişirin. Mücver için tüm malzemeyi iyice karıştırın. Pişirme kağıdı ile kaplanmış fırın tepsine yayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri tamamen kızarana kadar pişirin.

Sos için sarımsağı dövüp kalan malzemeyle karıştırın. Dikdörtgen şeklindeki ekmek dilimlerini ortadan ikiye bölün ve kare dilimler elde edin. 1 dilim ekmeğin üzerine sos sürüp mücverden 1 dilim keserek koyun. Üzerine roka, halka kesilmiş soğan ve domatesi yerleştirin. 2'inci dilimi üzerine kapatın. Kalan ekmek dilimlerini de aynı şekilde hazırlayın. Tatlı patatesle birlikte servis yapın.

Hindistan Cevizi Sütünde Deniz Mahsullü Yahni

6-8 KİŞİLİK

1 su bardağı Hindistan cevizi sütü
1.5 su bardağı balık suyu
Yarım soğan
1 çay kaşığı rendelenmiş taze zencefil
1 adet Meksika biberi
2 su bardağı haşlanmış karides
1 çay kaşığı pul biber
Yeteri kadar tuz

BALIK SUYU İÇİN

1 adet lipsoz
5 su bardağı su

ÜZERİ İÇİN

7-8 dal maydanoz
1 adet Meksika biberi

Balık suyu için lipsozu derin bir tencereye alıp üzerine suyu ekleyin ve haşlayın. Daha sonra balığı tencereden çıkarıp içine Hindistan cevizi sütü, iri kıyılmış soğan, Meksika biberi ve rendelenmiş zencefili ekleyip kaynatın. Sebzeler pişince blender' de çekin. İçine haşlanmış karides, didiklenmiş lipsoz, tuz ve pul biber katıp kaynatmaya devam edin. 5-6 dakika sonra ocaktan alın.

Üzerini ince kıyılmış maydanoz ve Meksika biberiyle süsleyerek servis yapın.





Nohutlu ve Börülceli Avokado Kaseleri

4-6 KİŞİLİK

3 adet avokado
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı domates püresi
1 su bardağı haşlanmış nohut
Yarım su bardağı haşlanmış börülce
1 çay kaşığı pul biber, tuz ve kekik

ÜZERİ İÇİN

2 yemek kaşığı süzme yoğurt
1 adet limonun suyu
Yarım tatlı kaşığı pul biber

Zeytinyağını bir tavada ısıtıp domates püresini ekleyin ve 2-3 dakika karıştırarak kavurun. Ardından haşlanmış nohut, börülce ve baharatları ekleyip karıştırmaya devam edin. Nohut ve börülce sosu çekip kıtırlaştıktan sonra kenara alın. Karışım soğumadan avokadoları ikiye bölüp çekirdeklerini çıkarın. Çekirdekten kalan boş kısımlara karışımı paylaştırın.

Üzeri için derin bir kasede süzme yoğurt ve limon suyunu karıştırın. Avokadoların üzerine gezdirip pul biber serpin ve servis yapın.

Zahmeti Az, Lezzeti Bol Sunumlar



Son yıllarda mutfakla olan bağını güçlendiren gençler eskiye nazaran çok daha fazla deniyor, pişiriyor ve iyi gıdaya ulaşmaya çalışıyor. Bu gençlere en güzel örneklerden biri olan Canberk Gezer'i hem daha yakından tanıyalım hem de zahmeti az, lezzeti bol tariflerine bir göz atalım.

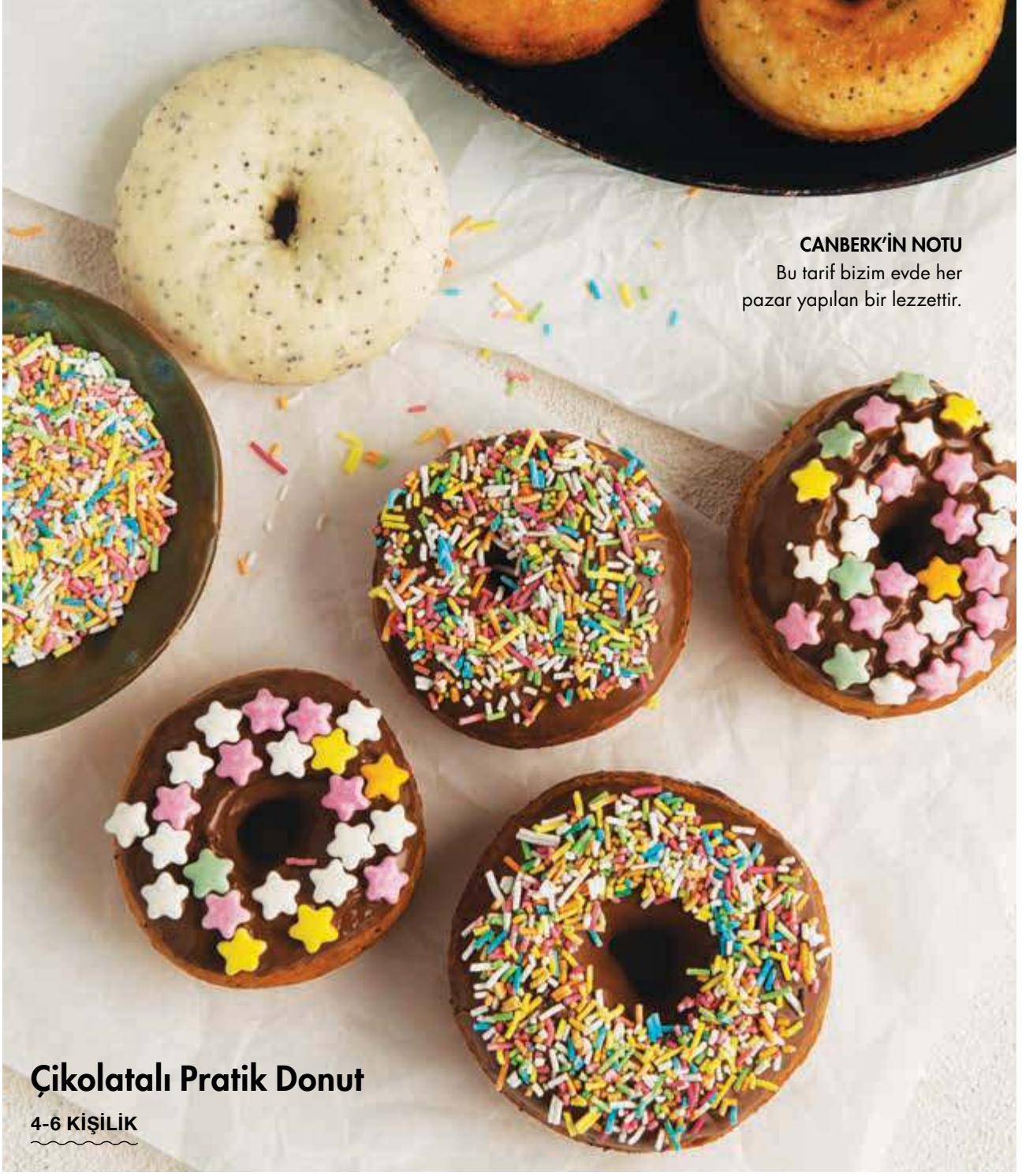
STİL: **SELMA ŞEN** FOTOĞRAFLAR: **ERKİN ÖN**

Patates Böreği

4-6 KİŞİLİK

3-4 adet haşlanmış patates
4 dal doğranmış taze soğan
1 çay bardağı ayçiçeği yağı
1 çay bardağı yoğurt
2 adet yumurta
6 yemek kaşığı un
1 paket kabartma tozu
Birer çay kaşığı tuz, karabiber, pul biber

Patatesi ezip, üzerine kalan malzemeyi ilave edin. Kek kıvamında bir karışım elde edene kadar karıştırın. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 40-45 dakika, üzeri kızarana kadar pişirin. Dilimleyip servis yapın.



CANBERK'İN NOTU
Bu tarif bizim evde her pazar yapılan bir lezzettir.

Çikolatalı Pratik Donut

4-6 KİŞİLİK

2.5 su bardağı ılık su
4 tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket instant maya
5 su bardağı un
1 tatlı kaşığı mavi haşhaş

KIZARTMAK İÇİN
Ayçiçeği yağı

ÜZERİ İÇİN: Eritilmiş çikolata

Geniş bir karıştırma kabının içinde tüm malzemeyi yoğurun. Mayalanması için 20-30 dakika bekletin. Mayalanan hamurdan dilediğiniz büyüklükte parçalar koparın ve elinizde yuvarlayın. Ortalarına ahşap kaşık sapı veya bal kaşığının sapı ile delik açın. Kızgın yağda önlü arkalı kızartın. Eritilmiş çikolataya batırarak servis yapın.





CANBERK'İN NOTU
Bu tarifin ailemizdeki yeri ayrıdır. Çocukluğumda Gölcük'te oturan teyzeme gittiğimizde kahkahanın eksik olmadığı sofralarında bu tatlı eksik olmazdı. 99 Gölcük depreminde kaybettiğimiz teyzemin anısına bu tatlının adını 'lokumlu Leyla pastası 'koyduk. Her yaptığımızda buruk ama keyifli sofralar gelir aklımıza...

Lokumlu Leyla Pastası

4-6 KİŞİLİK

15 adet sade lokum (280 gram)
15-20 adet ceviz içi
160 gram oda ısısında tereyağı
1 paket vanilya
Yarım paket kakao

ÜZERİ İÇİN: 1 yemek kaşığı pudra şekeri

Cevizi iri kalacak şekilde robottan çekin. Lokumları küçük küçük doğrayın. Karıştırma kabının içinde tüm malzemeyi yoğurun. Pişirme kağıdının üzerine karışımı koyup, kağıt yardımıyla rulo yapın. Derin dondurucuda 2-3 saat dinlendirin. Sürenin sonunda dilimleyin. Pudra şekeri serpip servis yapın.

Sofralardaki lezzet şöleni



beypiliç®

ağzınıza sağlık

www.beypilic.com.tr



Çıtır Pirinç Topları

4-6 KİŞİLİK

1 su bardağı yasmin pirinci
3 su bardağı su
2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı toz parmesan veya ufalanmış keçi peyniri
1 çay kaşığı kıyılmış taze kekik
Yeteri kadar tuz ve karabiber

BULAMAK İÇİN
1 çay bardağı galeta unu
1 adet yumurta sarısı

Pirinci bir kez sudan geçirip kurulayın. Üzerine tuz ve su ekleyin. Kısık ısıda ara ara karıştırarak ve kapağı açık şekilde suyu çekene kadar haşlayın. Suyu çektiğinde tencerenin kapağını kapatıp 1 saat kadar dinlendirin. Soğuyan lapa kıvamındaki pirincin üzerine kalan malzemeyi ilave edin ve iyice karıştırın. Karışımdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp elinizde yuvarlayın. Önce yumurta sarısına sonra galeta ununa bulayın. Fırın tepsisine yerleştirip, önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30 dakika pişirin. Daha sonra servis yapın.



İlk yaptığın yemeği hatırlıyor musun?
Anlatılanlara göre daha 5 yaşlarımdayken mutfak tezgahına tabure çekip yumurta pişirirmişim. Hatırladığım ise; lise yıllarımda evde yemek programı izlerken anlatılan yemeği yapmaya karar verdim. Ancak malzemeler eksik, diğer yandan ya karnım bir hayli aç. Baktım pirinç var; karar değiştirip pilav yapmaya başladım. O yemek bana o kadar lezzetli geldi ki anlatamam. İlk kez yaptığım o pilavın tadını hala unutamam!

Evde ne sıklıkla mutfağa girersin?
Bu işe profesyonel olarak başladığımdan beri evde fazla mutfağa girmiyorum. Bekarken annem, evlendikten sonra da eşim olmak üzere zaten çok fazla mutfağa girmemi de istemiyorlar. Şöyle ki; profesyonel mutfaklarda herkesin belirli görevleri var ve bir süre sonra bu sisteme o kadar adapte oluyorsunuz ki çok fazla bulaşık çıkartmaya başlıyorsunuz. Evde çalışırken de yanınızda bir bulaşıkçı arıyorsunuz. Kastettiğim şey dağınık ya da pis çalışmak değil, tam tersi kullandığınız gereçleri bazen lezzette bozukluk olmasın diye, bazen de çapraz bulaşma olmasın diye bulaşığa çıkartmak. Bu da eşim için hiç de iyi olmuyor. Ancak zaman zaman eşime sürprizler yapmak için ya da misafirler için girip yemek yapıyorum.

Mutfakla ilgili unutamadığın anılarından bahseder misin?
İlk kez kalamar temizlediğimde içinden minik yengeçler çıktığındaki şaşkınlığımı, bıçağa bakmadan hızlı şekilde doğrama yapabildiğimi keşfettiğim ve özgüvenimin arşa çıktığı yıllarda açık mutfakta kendimce havalı gözükmek için başka yerlere bakarken ilk kez ciddi şekilde elimi kestiğim anı, club sandviçin içine yumurta koymayı unuttuğum için mutfaktan kovulduğum zamanları unutmam mümkün değil.

Mutfak senin için neyi ifade ediyor?
Hayallerimin, hedeflerimin hep bir köşesinden, yanından, ortasından mutfak geçiyor aslında. Hayatımın büyük çoğunluğunu oluşturuyor diyebilirim. Heyecanım, sevgim, hüznüm, mutluluğum hep bu eksen etrafında dönüyor.


ParafÜstü ile
küsurat kadar
indirim fırsatı!
Diyelim ki market
harcamanız 119 TL,
Paraf'la küsuratsız
110 TL ödersiniz!
Paraf
110 TL
9 TL indirim!
119 TL
Paraf Mobil'i indir,
güzelliklere kolayca ulaş!
Paraf.
HALKBANK
Ayrıntılı bilgi için: parafcard.com.tr | 0850 222 0 400 Dialog

Sokak Yemekleri Eve Geldi!



Kokoreç, tantuni, hamburger, kumru ve daha pek çok ağız sulandıran sokak lezzetini evde yapma fikri kulağınıza hoş geliyor mu? Cevabınız 'evet' ise Şefika Günyel'in pratik şekilde hazırladığı tarifler tam size göre demektir.



ŞEFİKA GÜNYEL
chefika

STİL: **SELMA ŞEN**
FOTOĞRAFLAR: **ERKİN ÖN**

Ev Yapımı Döner

4-6 KİŞİLİK

KIYMALI HARÇ İÇİN
400 gram yağsız kıyma
1 adet soğan
Yarımşar çay kaşığı tuz ve taze çekilmiş tane karabiber

ET MARİNASYONU İÇİN
400 gram antrikot ya da but
1 yemek kaşığı yoğurt
4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı kekik
Yarımşar çay kaşığı toz kırmızı biber ve yenibahar

Et marinasyonu için dana antrikot ya da but etini ince dilimleyin. Daha sonra kalan malzeme ile harmanlayıp buzdolabında 30 dakika dinlendirin.

Kıymalı harç için kıyma, rendelenmiş soğan, tuz ve karabiberi yoğurun.

Streç filmi mutfak tezgahına geniş bir şekilde açın. İnce bir dilim antrikotu ortasına yerleştirin. Üzerini incecik kıymalı harçla kaplayın. Antrikot ve kıymalı harç bitene kadar işlemi tekrarlayın. Streç filmle kaplayıp rulo şeklini verin. Derin dondurucuda en az 2 saat dinlendirin.

Pişireceğiniz zaman dondurucudan alıp oda ısısına gelene kadar bekletin. Keskin bir bıçakla incecik dilimleyin. Yapışmaz yüzeyli tavada ve yüksek ısıda önlü arkalı pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

Patso

2 ADET

3 adet patates
2 adet sandviç ekmeği
İkişer yemek kaşığı ev yapımı mayonez, salçalı sos ve hardal
2 çay kaşığı acı sos

KIZARTMAK İÇİN: Ayçiçeği yağı

Patatesleri kızgın yağda kızartın. Sandviç ekmeklerinin arasına patatesleri pay edin. Üzerine mayonez, salçalı sos, acı sos ve hardal gezdirip servis yapın.



Hamburger

2 ADET

KÖFTE İÇİN

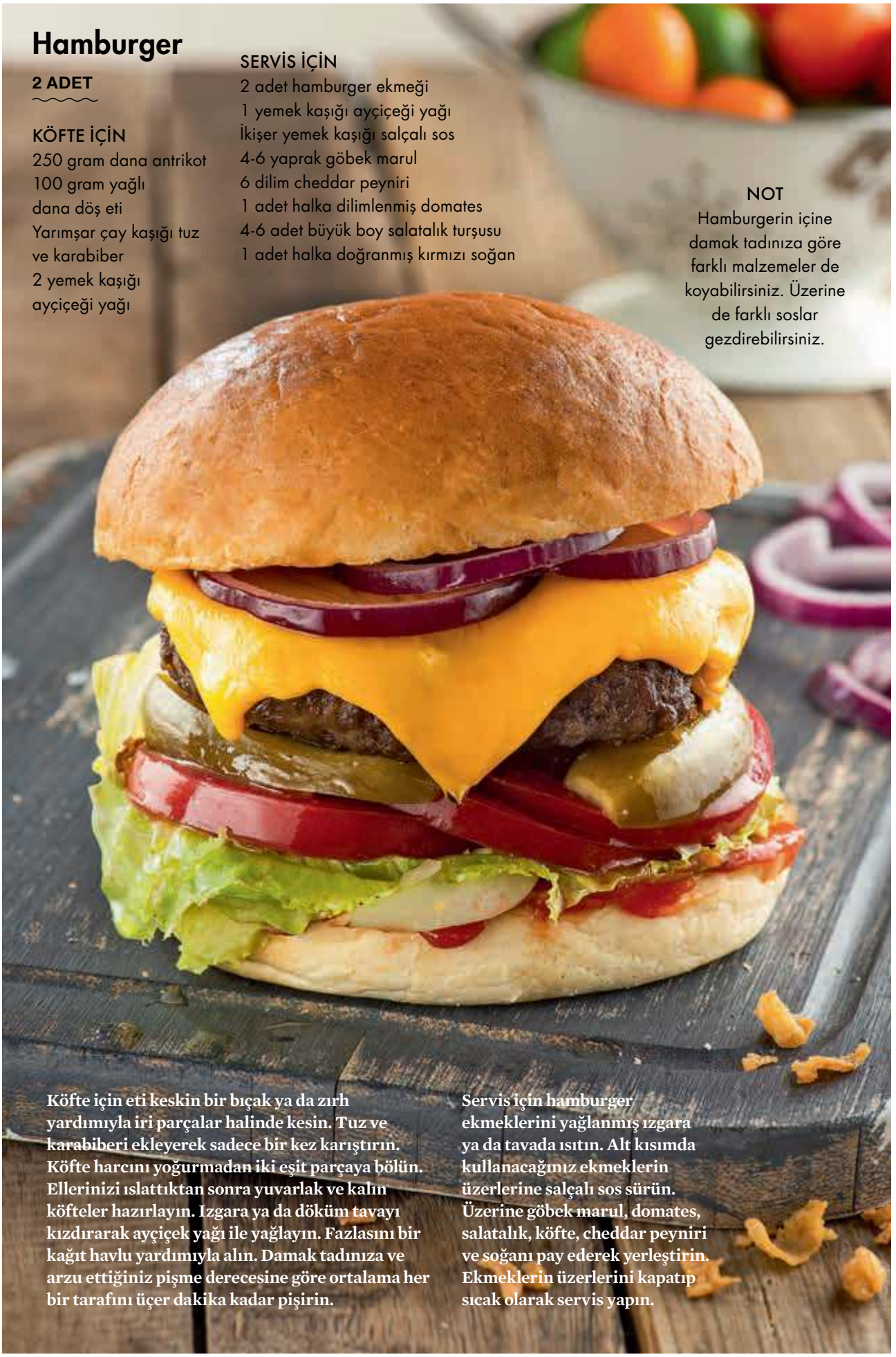
250 gram dana antrikot
100 gram yağlı dana döş eti
Yarımşar çay kaşığı tuz ve karabiber
2 yemek kaşığı ayçiçeği yağı

SERVİS İÇİN

2 adet hamburger ekmeği
1 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
İkişer yemek kaşığı salçalı sos
4-6 yaprak göbek marul
6 dilim cheddar peyniri
1 adet halka dilimlenmiş domates
4-6 adet büyük boy salatalık turşusu
1 adet halka doğranmış kırmızı soğan

NOT

Hamburgerin içine damak tadınıza göre farklı malzemeler de koyabilirsiniz. Üzerine de farklı soslar gezdirebilirsiniz.



Köfte için eti keskin bir bıçak ya da zırh yardımıyla iri parçalar halinde kesin. Tuz ve karabiberi ekleyerek sadece bir kez karıştırın. Köfte harcını yoğurmadan iki eşit parçaya bölün. Ellerinizi ıslattıktan sonra yuvarlak ve kalın köfteler hazırlayın. Izgara ya da döküm tavayı kızdırarak ayçiçek yağı ile yağlayın. Fazlasını bir kağıt havlu yardımıyla alın. Damak tadınıza ve arzu ettiğiniz pişme derecesine göre ortalama her bir tarafını üçer dakika kadar pişirin.

Servis için hamburger ekmeklerini yağlanmış ızgara ya da tavada ısıtın. Alt kısımda kullanacağınız ekmeklerin üzerlerine salçalı sos sürün. Üzerine göbek marul, domates, salatalık, köfte, cheddar peyniri ve soğanı pay ederek yerleştirin. Ekmeklerin üzerlerini kapatıp sıcak olarak servis yapın.


Karayel
Limon Kolonyası
Karayel
Limon Kolonyası
1L
Karayel
Limon Kolonyası
Karayel
SADECE BİM'DE
BİM
bimturkiye | www.bim.com.tr



Sosisli

8 ADET

8 adet sosis
2 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı un
2 yemek kaşığı salça
3 su bardağı sıcak su
Yarım çay bardağı sirke
2 tatlı kaşığı tuz
2 diş sarımsak

SERVİS İÇİN
8 adet sandviç ekmeği, Amerikan salatası, salatalık turşusu, salçalı sos, turşu, mayonez ve hardal

Tereyağı ve unu kokusu gidene kadar kavurun. İçine salçayı ekleyerek kavurmaya devam edin. Sıcak su, sirke, tuzu ve sarımsakları da ilave edin. Koyulaşana kadar pişirin.

Sosislerin üzerini çentikleyerek izli bir tavada ya da ızgarada hafifçe pişirin. Pişen sosisleri sosun içine ekleyerek birkaç dakika beraber pişirin.

Servis için ekmekleri ortadan ikiye açın ve iç kısımlarını tavada ısıtın. Sosisleri ekmeklerin içine yerleştirin. Üzerine 1-2 kaşık salçalı sos gezdirip turşu yerleştirin. Hardal ve mayonez gezdirip, Amerikan salatası ile birlikte servis yapın.

Kumru

3 ADET

3 adet kumru ekmeği
9-10 adet sosis
300 gram sucuk
5-6 dilim salam
12 dilim kaşar peyniri
4-5 adet salatalık turşusu
Üçer yemek kaşığı ev yapımı mayonez ve salçalı sos

Sosis, sucuk ve salamı jülyen doğrayıp yapışmaz yüzeyli tavada ve yağsız olarak pişirin. Ekmekleri tost makinesinde ısıtın. Aralarına sosis, sucuk, ve salamı pay edin. Üzerine salatalık turşusu ve kaşar peyniri yerleştirin. Sonra salçalı sos ve mayonez gezdirin. Ekmekleri kapatıp, tost makinesinde kaşar peyniri eriyene kadar ısıtın. Sıcak olarak servis yapın.





Çiğ Köfte Dürüm

4-6 KİŞİLİK

1.5 su bardağı çiğ köftelik esmer bulgur
1 su bardağı sıcak su
2 tatlı kaşığı tuz
2 yemek kaşığı isot
1 adet soğan
2 yemek kaşığı domates salçası
Birer yemek kaşığı biber salçası ve yoğurt
İkişer yemek kaşığı nar ekşisi ve ayçiçeği yağı
1 adet limonun suyu

DÜRÜM İÇİN: Lavaş, marul, taze soğan, maydanoz ve nar ekşisi

Bulguru kaynar suyla ıslatın. Daha sonra kalan malzemeyle birlikte mutfak robotunda birkaç kez çekin. Elinizle kıvamını kontrol edin, macun gibi olduğunda robottan alın.

1 adet lavaşı düz bir zemine yayın. Üzerine çiğ köfte harcından bolca sürün. Yeşillikleri elinizle kopartarak üzerine yerleştirin. Nar ekşisi gezdirin. Rulo şeklinde ve sıkıca sarın. Kalan malzemeyi de aynı şekilde hazırlayıp servis yapın.



Tantuni

2 KİŞİLİK

300 gram dana bonfile
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet halka doğranmış soğan
İkişer adet domates ve sivri biber
Birer çay kaşığı tuz, sumak ve toz kırmızıbiber
¼ demet maydanoz
1.5 su bardağı su

SERVİS İÇİN
2 adet lavaş
Yarım limon
10 adet küçük boy biber turşusu

Eti küçük küpler halinde doğrayın. Üzerini geçecek kadar soğuk su ilave ederek suyunu çekene kadar haşlayın. Wok ya da sacı ocakta kızdırın. Zeytinyağını tavaya alıp, eti ekleyin. Toz kırmızı biber ile birlikte karıştırdığınız 1 su bardağı suyu etin üzerine gezdirin. Küçük halka doğranmış biberleri ekleyin ve kavurun. Soğan, maydanoz ve doğranmış domates katıp 2 dakika daha pişirin. Lavaşları etin üzerine bastırıp yağını alın. Tantuniyi lavaşların üzerlerine pay edin. Rulo şeklinde sarıp, limon ve biber turşusu ile birlikte servis yapın.

Nohutlu Pilav

4 KİŞİLİK

2 su bardağı pirinç
3 yemek kaşığı tereyağı
3 su bardağı su veya et suyu
Yarım çay kaşığı karabiber
1 su bardağı haşlanmış nohut
2 çay kaşığı tuz

Pirinci tuzlu ılık suda beklettikten sonra yıkayarak süzün. Pilav tenceresinde tereyağını eritin ve pirinç saydamlaşana kadar kavurun. Kavrulan pirincin üzerine su, tuz ve karabiberi ekleyin. Kısık ısıda suyunu çekene kadar pişirin. Pirinç suyunu çektikten sonra haşlanmış nohut katıp tahta kaşıkla bir kez karıştırın. Ocaktan alıp 10 dakika demlenmeye bırakın. Arzuya göre üzerine karabiber serpip servis yapın.





Kokoreç

2 ADET

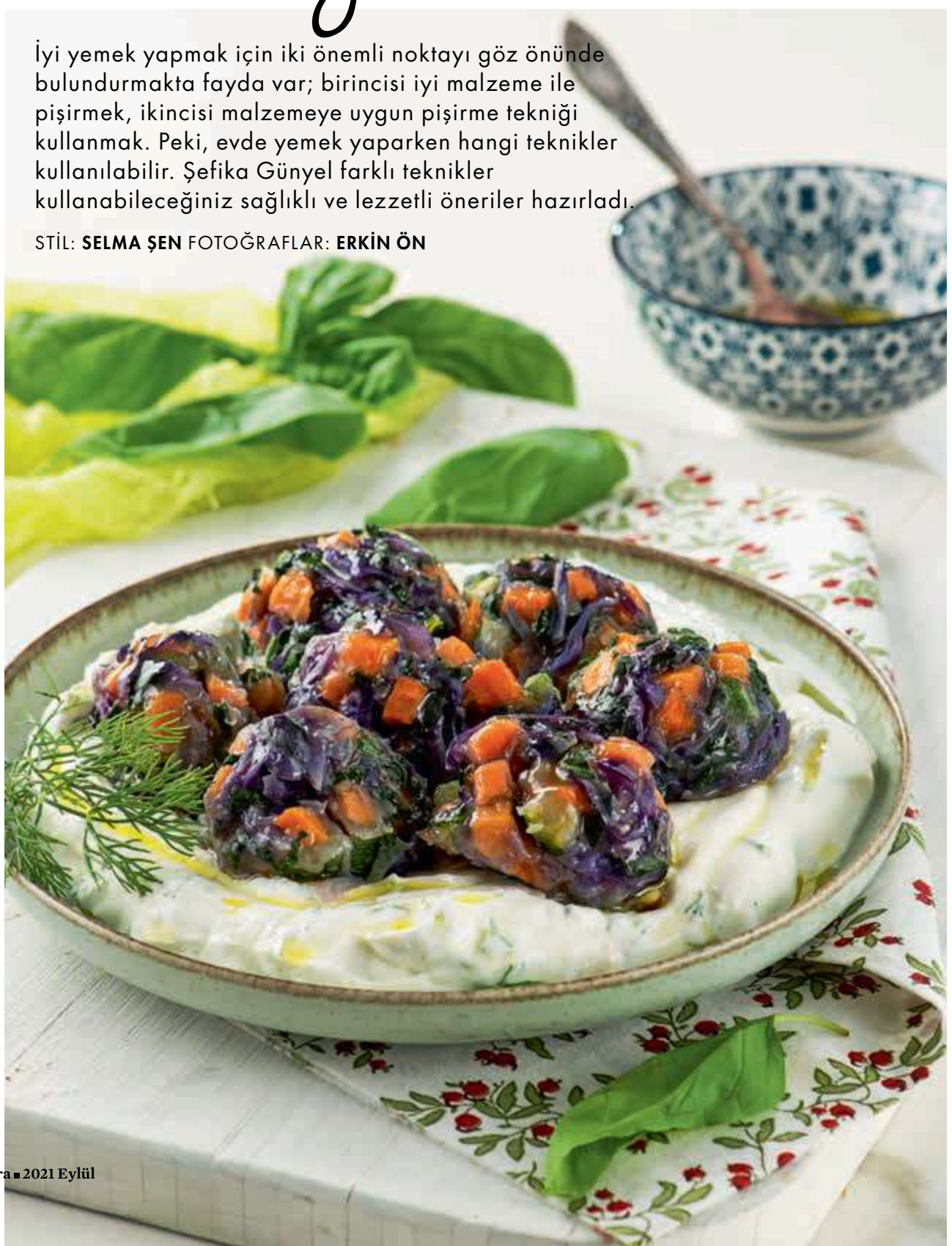
500 gram kokoreç (yuvarlak)
2 adet domates
5 adet sivri biber
Birer tatlı kaşığı kimyon,
kekik, acı pul biber ve tuz

Kokoreci 2 parmak kalınlığında yuvarlaklar halinde kesin. Orta ısıda ısıtılmış tavaya alıp, 1-2 dakika sonra ocağı kısın. Kendi yağında her tarafı pişecek şekilde 6-7 dakika pişirin. Kokoreci kenara alın. Eğer tavada yağ yoksa bir yemek kaşığı ayçiçek yağı ekleyin. Ocağın altını açın ve minik küpler halinde kesilmiş domates ve biberleri bu yağda soteleyin. Bir kesme tahtası üzerinde kokoreci büyük bir bıçak yardımıyla kıyın. Sotelenen domates ve biberler suyunu çektikten sonra kıyılmış kokoreçi ekleyin ve kavurun. Üzerine baharatları ve tuzu da ilave edin. Ekmekleri boylamasına ortadan ikiye kesin. İçlerini açıp, tavadaki kokorecin üzerine bastırın. Daha sonra ortalarına kokoreci pay edin. Sıcak olarak servis yapın.

Lezzeti Pişirme Tekniğinde Saklı!

İyi yemek yapmak için iki önemli noktayı göz önünde bulundurmakta fayda var; birincisi iyi malzeme ile pişirmek, ikincisi malzemeye uygun pişirme tekniği kullanmak. Peki, evde yemek yaparken hangi teknikler kullanılabilir. Şefika Günyel farklı teknikler kullanabileceğiniz sağlıklı ve lezzetli öneriler hazırladı.

STİL: **SELMA ŞEN** FOTOĞRAFLAR: **ERKİN ÖN**



HAŞLAMA...

Haşlama yöntemi yiyeceklerin su veya su oranı yüksek bir sıvı içinde kaynama noktasına yakın bir sıcaklıkta pişirilmesi yöntemidir. Et, tavuk, balık, sebze, meyve, hamur işleri dahil birçok yiyecek haşlama yöntemiyle hazırlanabilir. Son derece sağlıklı bir yöntemdir.

Sebze Topları

4-6 KİŞİLİK

2 adet küp doğranmış havuç
250 gram ıspanak
1 su bardağı rendelenmiş mor lahana
1 adet küp doğranmış kabak
3 yemek kaşığı nişasta
1 çay bardağı su
Yarım çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz

SERVİS İÇİN
1 kase yoğurt
2 diş ezilmiş sarımsak
2 yemek kaşığı doğranmış dereotu
1 çay kaşığı tuz

ÜZERİNE: 1-2 tatlı kaşığı zeytinyağı

Sebzeleri 1 çay bardağı suda hafif dişe gelecek şekilde haşlayın ve süzerek soğumaya bırakın. Ayrı bir yerde nişasta, su, tuz ve karabiberi karıştırarak koyu bir karışım haline getirin. Soğuyan sebzeleri bu barışımın içine ekleyerek karıştırın. Elimizi ıslatarak küçük sebze topları hazırlayın.

Geniş bir tencerede su kaynatın. Kaynayan suyun içinde sebze toplarını haşlayıp suyun üzerine çıktıktan 1 dakika sonra alın.

Sos için tüm malzemeyi karıştırıp servis tabağına yayın. Üzerine köfteleri yerleştirip, zeytinyağı gezdirin. Ilık veya soğuk olarak servis yapın.



Et Sote

3 KİŞİLİK

600 gram dana bonfile
2 adet küp doğranmış domates
1 adet küp doğranmış soğan
4 diş doğranmış sarımsak
Birer adet ince doğranmış yeşil ve kırmızıbiber
Birer tatlı kaşığı kekik, kimyon ve pul biber
Yarım çay kaşığı karabiber
1 yemek kaşığı tereyağı
Yeteri kadar tuz

Bütün malzemeyi genişçe bir kabın içinde karıştırarak 2 adet kavanoza paylaştırın. Kavanoz kapaklarının hiç kullanılmamış yeni kapaklar olmasına dikkat edin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 1 saat pişirin. Süre sonunda 10 dakika kadar bekleyip kavanozun kapağını dikkatlice açın. Tabağa alıp servis yapın.

KAVANOZDA PİŞİRME...

Bu yöntemi kullanırken fırının ayarını 180 dereceden daha yükseğe ayarlamamaya özen gösterin. Kırmızı et ve tavuk pişirmek için ideal, sağlıklı bir yöntemdir.

Bulgurlu Pazı Dolması

4-6 KİŞİLİK

2 demet pazı

HARÇ İÇİN
1 su bardağı pilavlık bulgur
500 gram yağlı kıyma
3 adet ince doğranmış soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
Yarım demet maydanoz
Birer tatlı kaşığı nane, tuz ve pul biber
1 çay kaşığı karabiber
Yarım çay bardağı zeytinyağı
5 yemek kaşığı nar ekşisi

ÜZERİ İÇİN: 2 yemek kaşığı tereyağı



Pazıların saplarını kesip kaynar suya batırıp çıkartın. Kaynar sudan çıkarılan pazıların yeşil rengini koruması için hemen buzlu suya bırakın.

Harcını hazırlamak için bulguru 1 su bardağı kaynar su ile ıslatıp hafifçe şişmesini sağlayın. Sonrasında diğer tüm malzemeleri ekleyerek yoğurup kenara alın.

Pazıları teker teker düz zemine yayarak damarlarının üzerine su bardağının tersi ile vurarak ezin. İç harçtan pazının kenar kısmına birer tatlı kaşığı koyup yanlarını içe doğru kapatın. Çok sıkmadan kalem gibi sarın. Sonra pazıları buhar sepetine dizin. Tencerenin altına 2 parmak su koyup buhar sepetini tencereye yerleştirin. Üzerine parça parça tereyağı serpiştirin. Yumuşayana kadar pişirin ve servis yapın.

BUHARDA PİŞİRME...

Tencereye su koyup kaynatın. Tencereyi ocaktan almadan üzerine süzgeci ya da buharda pişirme aparatını yerleştirin. Haşlayacağınız besinleri yıkayın ve soymanız gereken sebzeler varsa soyun. Daha sonra kolay haşlanmaları ve iyice yumuşamaları için ürünleri küçük parçalara ayırın. Aparatın üzerine yerleştirin ve kapağı kapalı olarak pişirin. Bu yöntem en sağlıklı pişirme yöntemlerinden biridir. Son derece de pratiktir.



Kabak Salatası

4-6 KİŞİLİK

1 kg kabak

SOS İÇİN

1 demet ince doğranmış dereotu
3 diş ezilmiş sarımsak
1 adet limonun suyu
1 tatlı kaşığı toz şeker
2 çay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı hardal
1 çay kaşığı karabiber

Kabakları boylamasına kesip, işaret parmağı uzunluğunda doğrayın. Tencereye 2 parmak su ekleyip buhar sepetini yerleştirin. Üzerine kabakları koyup, kısık ısıda yumuşayana kadar pişirin.

Sos için kavanozun içine sos malzemelerini koyup, kapağını kapatın. Birkaç dakika çalkalayıp kabaklar henüz sıcakken üzerine dökün ve karıştırın. Yarım saat beklettikten sonra ılık veya soğuk olarak servis yapın.

Sebze Çorbası

4-6 KİŞİLİK

4 yemek kaşığı zeytinyağı
Birer adet kereviz, patates ve soğan
2 adet havuç
3 diş sarımsak
1/4 su bardağı küçük şekilli makarna
1 adet küp doğranmış domates
Yarım limonun suyu
Yarım tatlı kaşığı toz kırmızıbiber
1 yemek kaşığı kıyılmış kereviz sapı
4-6 su bardağı kaynar su
Yarım tatlı kaşığı tuz

SERVİS İÇİN
Maydanoz ve limon

Düdüklü tencereye zeytinyağını koyun. Üzerine küp doğranmış soğan, patates ve havucu ekleyin. Kerevizin dışını elma soyar gibi aldıktan sonra, yarım limonla hemen ovun. Daha sonra diğer sebzelerle aynı büyüklükte doğrayın. Tencereye ilave edip orta ısıda soteleyin. Üzerine kalan malzemeyi katın. Kapağını kapatıp 5 dakika pişirin. Maydanoz ve limon dilimleriyle birlikte sıcak olarak servis yapın.



DÜDÜKLÜ TENCERE DE...

Düdüklü tencere kabın içindeki buhar basıncını arttırarak, yemeğin sıvı kısmının kaynama noktasını yükseltir. Tencere tamamen kapalı olduğu için buhar dışarı çıkamaz. Tencere içi sıcaklığı 125 dereceye kadar çıkar ve su kaynama derecesine ulaştığında buharlaşma başlar. Bu buhar kendine yer açabilmek için tencere içerisindeki havayı dışa doğru iter. Tencerenin üstünde bulunan düdük kısmındaki ağırlıklar, buharın dışarı çıkmasını önler ve tencere içindeki buhar basıncı gittikçe artar. İçeride oluşan buhar basıncı tencerenin üzerindeki ağırlığa eşit olduğunda pişirme işlemi başlamış olur.


YENİ LEZZET
Seyidoğlu
%13 CEVİZ
KURU İNCİRLİ
& CEVİZLİ HELVA
%8 KURU İNCİR
Net Miktar: 350g
Seyidoğlu
ASIRLIK LEZZET USTASI
YENİ
Hafif ve Leziz
KURU İNCİRLİ & CEVİZLİ HELVA
www.seyidoglugida.com.tr
seyidogluhelva

Limonlu Somon

2 KİŞİLİK

240 gram somon fileto
Birer çay kaşığı tuz ve karabiber
Birer adet dilimlenmiş patates, soğan, kırmızıbiber, yeşilbiber ve kıyılmış pırasa
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
7 adet kapari
1 adet limonun rendelenmiş kabuğu
3 dal taze kekik

Yağlı kağıdı somonu kapatacak büyüklükte kesin. Somonu, tuz ve karabiber ile ovalayıp, derili kısmı alta gelecek şekilde yerleştirin. Üzerine patates, soğan ve sarımsak yerleştirin. Zeytinyağı gezdirip, kalan malzemeyi serpiştirin. Pişirme kağıdını sıkıca katlayıp, fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 30 dakika (yağlı kağıt şişene dek) pişirin. Ilık olarak servis yapın.



PİŞİRME KAĞIDINDA...

Halk arasında yağlı kağıt adıyla da bilinen bu ürün genellikle fırında yemek veya hamur işi pişirirken yiyeceğin pişirilen kaba yapışmaması için kullanılır. Ayrıca içine yiyecek konulup hava almayacak şekilde kapatılarak da pişirme yapılır. Bu yöntem de yemeğin kendi buharında yumuşacık pişmesini sağlar.



Kağıt Kebabı

4 KİŞİLİK

4 yemek kaşığı zeytinyağı
500 gram kuşbaşı doğranmış kuzu eti veya dana bonfile
20 adet arpacık soğan
İkişer adet havuç ve patates
2 adet domates
1 su bardağı bezelye
1 tatlı kaşığı kekik
Tuz, karabiber

Zeytinyağını tencerede ısıtın. Et ve soğanı ilave edip 2-3 dakika soteleyin. Et suyunu salıp yeniden çekene kadar pişirin. Patates, domates ve havuçları küp şeklinde doğrayıp tencereye ekleyin. 3-4 dakika beraber kavurun. Hafifçe yumuşayınca bezelye, tuz, karabiber ve kekiği katın. 2 dakika daha pişirip ocaktan alın.

Yağlı kağıttan dikdörtgen şeklinde 4 eşit parça kesin. Kağıtların kenarlarını hafif içe doğru katlayın. Yemeği kağıtların ortalarına pay edip, daha sonra paket haline getirin. Kat yerleri altta kalacak şekilde fırın tepsisine yerleştirin. Üzerlerini ıslatıp önceden ısıtılmış 190 derece fırında 30 dakika pişirin.



Baharatlı Cipsler

4-6 KİŞİLİK

Birer adet tatlı patates, patates, kırmızı pancar ve havuç
Yarım çay kaşığı zencefil
15 adet kakule tohumu
Birer çay kaşığı sarımsak tozu, tuz ve pul biber
Yarım çay bardağı zeytinyağı

Sebzeleri ince doğrayın. Kalan malzeme ile harmanlayıp pişirme kağıdı serilmiş tepsiye birbirinin üzerine değmeyecek şekilde dizin. Önceden ısıtılmış 220 derece fırında 15 dakika pişirip daha sonra fırının ısısını 100 dereceye düşürün. Sebzeler iyice kuruyup kıtırlaşana kadar fırında tutun. Daha sonra servis yapın.

Meyveli Tavuk

4 KİŞİLİK

1 kg tavuk baget
1 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
1 adet piyazlık doğranmış soğan
1 tutam safran (1 yemek kaşığı suda dinlendirilmiş)
Yarım çay kaşığı toz zencefil
1 çay kaşığı kaşığı zerdeçal
Yarım tatlı kaşığı kimyon
Yarım çay kaşığı acı toz biber
30 gram bal
2 adet çubuk tarçın
2 adet irice dilimlenmiş kabak
120 gram kuru erik
90 gram kayısı
300 gram haşlanmış nohut
Tuz, karabiber

Tüm malzemeyi geniş bir kapta harmanlayın. Daha sonra iki adet fırın poşetine pay edip ağızlarını kapatın. Fırın tepsisine yerleştirip, üzerlerinden iğne yardımıyla bir-iki delik açın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında tavuk yumuşayana kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.



Türkiye'nin fiber gücü Türk Telekom'la

2 kat hız evinizde



*Hız, altyapının uygunluğuna göre değişiklik gösterebilir.

Yeni gelene, 27 ay sözünüze

31 Aralık 2021'e kadar bireysel aboneliklerde geçerlidir. Belirtilen fiyata paket ücreti, bağlantı ücreti ve Yalın/Alo Paket erişim ücreti dahildir. Altyapının uygunluğuna göre taahhüt süresinin ilk 6 ayı boyunca 2 kata varan hızlı internet sunulacaktır. Kampanya ücreti 27 ay boyunca sabittir. Taahhüt bitiminde güncel fiyatlar uygulanacaktır. Modem ücreti ayrıca ücretlendirilir. Damga vergisi bir defaya mahsus yansıtılır. İptalde cayma bedeli faturalandırılır. Ayrıntılı bilgi için: www.turktelekom.com.tr ve 444 1 444

Türk Telekom
Değerli Hissettirir



Tavuk Şiş

4-6 KİŞİLİK

500 gram tavuk göğsü
10 adet kiraz domates
2 adet kırmızıbiber
3 adet yeşil sivri biber

TERBİYE İÇİN
3 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
1 yemek kaşığı domates salçası
2.5 yemek kaşığı yoğurt
Yarım tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı kekik
Birer tatlı kaşığı pul biber ve köri
Yeteri kadar tuz

Terbiyesi için tüm malzemeyi geniş bir kaseye alarak karıştırın. İri küpler halinde doğradığınız tavuğu terbiyeye ekleyip karıştırın. Üzerini kapatarak yaklaşık 2 saat buzdolabında dinlendirin.

Ayrı bir yerde biberleri şişe dizebileceğiniz boyutlarda kesin. 3-4 cm uzunluğunda keserseniz orta boy şişler için uygun olacaktır. Ahşap çubuk şişe sırayla domates, marine edilmiş tavuk, sivri biber, tekrar tavuk parçası, kırmızıbiber dizin. Çubuk şişin alabileceği kadar aynı şekilde malzemeleri şişe dizmeye devam edin. Hazırladığınız şişleri fırın poşetine yerleştirin. Ağzını bağlayın. Fırına koyup, üzerinden birkaç yerinden delikler açın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 30 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

Şeftali Reçeli

1 kg şeftali
1 kg toz şeker
1 dilim limon
1 adet çubuk tarçın
2 adet karanfil
1 çay bardağı fındık

Şeftalilerin kabuklarını soyup, küp doğrayın. Büyük boy fırın poşetinin içine doğradığınız şeftalileri ve kalan malzemeyi ekleyin. Ağzını sıkıca bağlayıp fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 55 dakika pişirin. Süre sonunda 15 dakika bekletip kavanozlara boşaltın. Sıcakken kapağını kapatıp serin bir yerde saklayın. Yiyeceğiniz zaman kavanozdan alıp servis yapın.





Tavuk Etli Türlü

4-6 KİŞİLİK

400 gram kuşbaşı doğranmış tavuk but
1 adet büyük boy soğan
500 gram taze fasulye
2 adet patlıcan
1 adet kabak
2 adet orta boy patates
Birer adet kırmızı ve yeşilbiber
5 diş sarımsak
3 adet küp doğranmış domates
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı karabiber
Yeteri kadar tuz

Sebzeleri birbirine yakın büyüklüklerde doğrayıp karıştırma kabına alın. Kalan malzemeyi ilave edip harmanlayın. Daha sonra büyük boy fırın poşetine doldurun. Ağzını sıkıca bağlayıp fırın tepsisine yerleştirin ve üst kısmından küçük bir delik açın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 50 dakika pişirin. 10 dakika dinlendirip servis yapın.



FIRIN POŞETİNDE PİŞİRME...

Fırın poşeti genellikle fırın yemeklerinin daha yumuşak ve sulu kalması için ideal bir yöntemdir. Fırının ısısı 200 dereceyi geçmeyecek şekilde ayarlanır. Pişirmek istediğiniz malzeme poşetin içine konularak ağzı sıkıca kapatılır. Fazla buharın tahliye edilebilmesi için fırın poşeti üzerinden toplu iğne yardımıyla birkaç ufak delik açmak her zaman faydalı olur.

Etli Kuru Dolma

4-6 KİŞİLİK

20 adet kuru patlıcan
20 adet kuru biber

HARÇ İÇİN
400 gram satır arası kuzu eti
2 adet soğan
6 diş sarımsak
1 su bardağı yıkanmış pirinç
1 su bardağı rendelenmiş domates
1 demet maydanoz
Birer yemek kaşığı biber ve domates salçası
Birer çay kaşığı nane ve karabiber
Yeteri kadar tuz

ÜZERİ İÇİN
1 su bardağı su
2 yemek kaşığı tereyağı

Biber ve patlıcanları kaynar suda 4 dakika haşlayıp kenara alın.

Harç için tüm malzemeyi karıştırın. Haşlanıp kenara alınan biber ve patlıcanları ağız kısmında 1 parmak boşluk kalacak şekilde harçla doldurun. Elinizle bastırarak hafifçe yassıltın ve büyük boy fırın poşetine dizin. Üzerine su ve tereyağı ilave edin. Poşetin ağzını sıkıca bağlayıp delik açmadan fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 45 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

Hepsi Fırında...

En çok tercih edilen pişirme yöntemleri arasında gelir fırınlamak. Vaktiniz darsa tüm malzemeyi harmanlayıp doğruca fırına vermek çoğu kez öğün kurtarır mutfakta Dilşat Yaşar'ın farklı fırın yemekleri ile siz de öğünlerinizde fark yaratabilirsiniz.



DİLŞAT YAŞAR
a.dilsatyasar

STİL: **SELMA ŞEN** FOTOĞRAFLAR: **ERKİN ÖN**

FIRINDA PİŞİRME

- Fırında pişirme yönteminin önemli özelliği ısının tüm yiyeceğe aynı anda ve eşit miktarda ulaşıyor olmasıdır.
- Bu yöntemle yemek pişirmek zamandan da tasarruf sağlamamıza yardımcı olur.
- Fırında pişen yiyecekler fazla yağından kurtulur ve sağlık açısından yararlıdır.
- Kızartma yapmanın en sağlıklı yöntemidir.
- Yiyeceklerin kendi öz suyunun içinde kalması için fırını önceden ısıtıp yiyeceği ısınmış fırına yerleştirmeye özen gösterin.
- Pişirme sırasında mümkünse kapağını açmamaya çalışın. Bu hem ısıdan tasarruf sağlayacak hem de kek ve hamur işlerinizin daha kabarık olmasına yarayacaktır.



Fırında Erik

4-6 KİŞİLİK

8-10 adet anjelik erik
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı toz şeker
7-8 adet yıldız anason
1 su bardağı su

Fırın kabını tereyağı ile yağlayın. Erikleri ikiye bölüp çekirdeklerini çıkararak fırın kabına dizin. Üzerlerine toz şekeri serpin. İçlerine yıldız anason koyun. 1 su bardağı su ekleyin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15-20 dakika pişirin. Arada bir kaşık yardımıyla suyunu üzerlerine gezdirin. Fırından alıp, soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra dondurma ile birlikte servis yapın.

Böğürtlenli Yulaflı Kek

4-6 KİŞİLİK

1 su bardağı böğürtlen
2 su bardağı yulaf
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
2 yemek kaşığı toz şeker ya da Hindistan cevizi şekeri
1 adet portakalın rendelenmiş kabuğu
3 adet yumurta
1 adet muz
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı bal
1 Türk kahvesi fincanı su
Yarım çay kaşığı tuz

Mutfak robotunda yulaf, tuz, kabartma tozu, şeker, portakal kabuğu, yumurta ve muzu toz haline getirmeden çekin. Fırın kabını zeytinyağı ile yağlayın. Üzerine yulaflı karışımı dökün. Karışımın aralarına ve üzerine böğürtlen yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 35-40 dakika pişirin. Fırından alıp ılınmaya bırakın.

Balı su ile açın. Ilınan kekin üzerine sulandırılmış bal sürün. Soğuduktan sonra dilimleyin. Buzdolabında 1-2 saat dinlendirip servis yapın.



Fırında Sebzeli Atıştırmalıklar

4-6 KİŞİLİK

Bamya ve Kabak

300 gram bamya
300 gram kabak
Birer çay kaşığı tuz ve karabiber
Yarım çay kaşığı
toz kırmızı biber
1 yemek kaşığı zeytinyağı

Bamya ve kabağı halka doğrayın. Daha sonra kalan malzeme ile harmanlayın.

Pişirme kağıdını fırının ızgarasına ya da tepsisine yerleştirin. Üzerine tek sıra halinde sebzeleri dizin. Önceden ısıtılmış 220 derece fırında 30 dakika pişirin.

Mısır

4 adet mısır
4 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı
1 diş ezilmiş sarımsak
Birer çay kaşığı tuz ve karabiber

Mısırları tencereye alın. Üzerlerine dört parmak geçecek kadar su ekleyip, yeme kıvamına gelene kadar haşlayın. Suyunu iyice süzdürüp kurulayın.

Kalan malzemeyi iyice karıştırıp mısırlara sürün. Pişirme kağıdına sarıp önceden ısıtılmış 220 derece fırında 15 dakika pişirin. Daha sonra pişirme kağıdını alıp 15 dakika daha pişirin ve servis yapın.

Börülce

500 gram börülce
Yarım su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 su bardağı galeta unu
2 adet yumurta

Un, tuz ve karabiberi karıştırın. Börülceleri önce zeytinyağı ile harmanlayın. Sonra sıra ile galeta unu, yumurta ve unlu karışıma bulayın. Pişirme kağıdı ile kaplanmış fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 220 derece fırında 30 dakika pişirin. Pişirme kağıdını alıp, aynı ısıda üzeri kızarana kadar pişirmeye devam edin. Ilık veya soğuk olarak servis yapın.



ARTAN HİJYEN İHTİYACINIZA ÇÖZÜM PAŞABAHÇE V-BLOCK ÜRÜNLERİNDE

Türkiye'nin en köklü kuruluşları arasında yer alan, cam ve kimyasallar sektörlerinin global oyuncusu Şişecam'ın cam yüzeylerdeki virüs ve bakterilere karşı etkili özel kaplama teknolojisi V-Block, Şişecam'ın cam ev eşyası alanındaki lider markası Paşabahçe ürünleriyle hayat buluyor. Paşabahçe'nin sevilen ürünlerinde maksimum hijyen ve koruma sağlayan V-Block Teknolojisi, tüketicilere büyük rahatlık sunuyor.



Şişecam'ın, dünyada ivmesi hızla artan hijyen ihtiyacına cevap vermek için cam yüzeylerdeki virüs ve bakterilere karşı etkili özel kaplama teknolojisi V-Block, Paşabahçe ürünleri ile tüketicilerin hijyen ihtiyacına çözüm sunuyor. Kim dokunursa dokunsun virüs ve bakterilere karşı etkili antimikrobiyal V-Block Teknolojisi'ne sahip Paşabahçe bardakları ile içiniz rahat olsun.

Camın doğallığını ve saflığını yenilikçi bir hijyen teknolojisiyle buluşturan V-Block ürünleri, şık tasarımı ile sağlıklı yaşama öncelik verenlerin gözlerine de hitap ediyor. Maksimum hijyen ve koruma sağlayan ürünler, sadece Türkiye'de değil yurtdışında da tüketicilerin içini rahatlatıyor.

Evde, otelde, restoranda, kısacası hayata karışılan her yerde kullanılabilen Paşabahçe'nin V-Block Teknolojisi'ne sahip ultra hijyen sağlayan ürünleri, dünyanın ilk antimikrobiyal kaplamalı cam ev eşyası ürün grubu olma özelliğine sahip.



V-Block Teknolojisi, özel formülü ve uygulama tekniği sayesinde 7/24 hijyen sağlıyor. Üretim esnasında uygulanan bu özel formül ömrü boyunca sürekli aktif kalarak güvenle kullanılıyor. V-Block Teknolojisi'ne sahip ürünler, bulaşık makinesinde yıkamaya uygun olduğu gibi çizilmelere karşı da son derece dayanıklı.

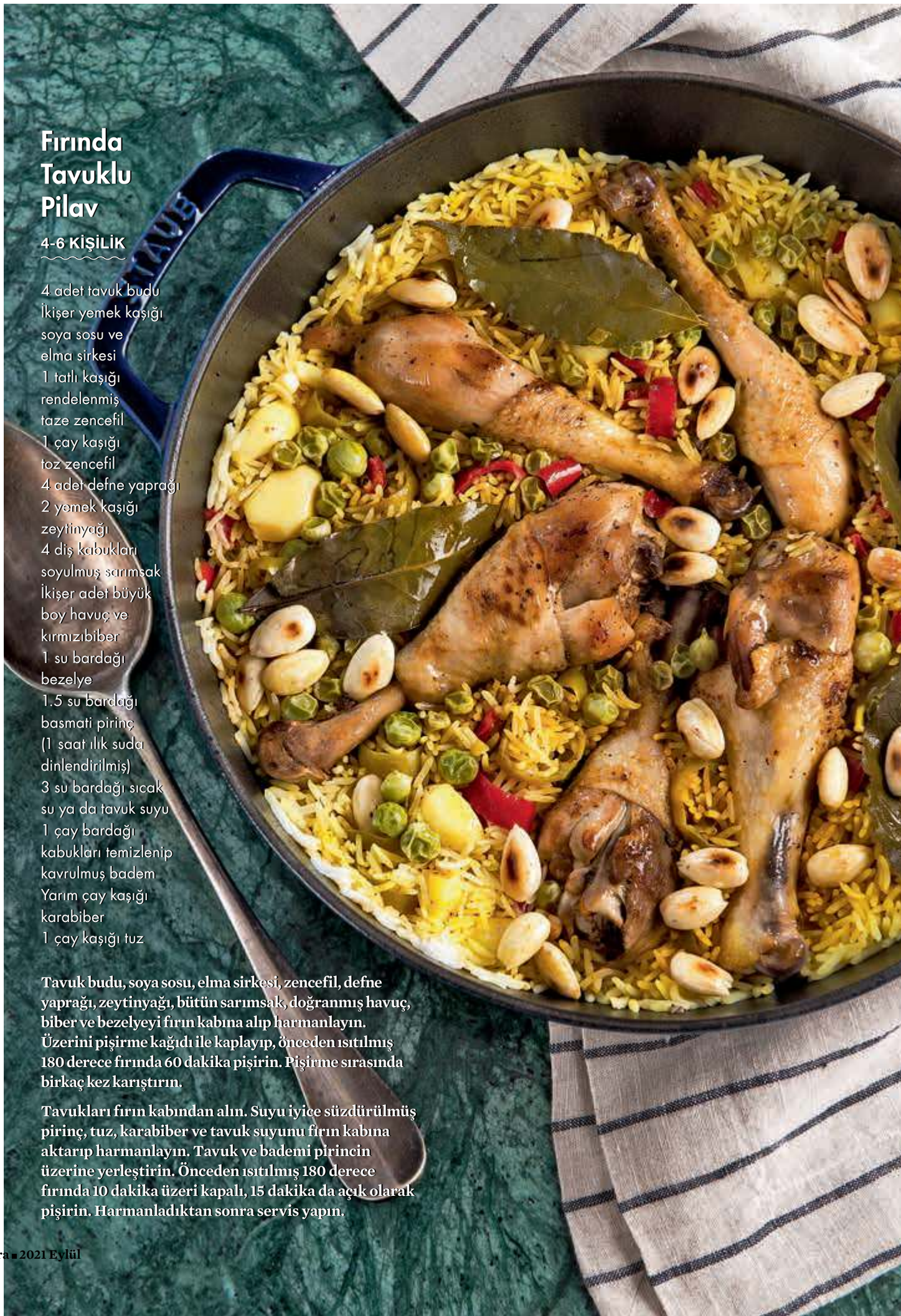
V-Block Teknolojisi sayesinde mutfaklarda ve evlerde hijyen endişesi azalıyor.



ŞİŞECAM GLASSWARE

pasabahce.com
/pasabahce

Paşabahçe
LIVE BEAUTIFUL



Fırında Tavuklu Pilav

4-6 KİŞİLİK

4 adet tavuk budu
İkişer yemek kaşığı soya sosu ve elma sirkesi
1 tatlı kaşığı rendelenmiş taze zencefil
1 çay kaşığı toz zencefil
4 adet defne yaprağı
2 yemek kaşığı zeytinyağı
4 diş kabukları soyulmuş sarımsak
İkişer adet büyük boy havuç ve kırmızıbiber
1 su bardağı bezelye
1.5 su bardağı basmati pirinç (1 saat ılık suda dinlendirilmiş)
3 su bardağı sıcak su ya da tavuk suyu
1 çay bardağı kabukları temizlenip kavrulmuş badem
Yarım çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Tavuk budu, soya sosu, elma sirkesi, zencefil, defne yaprağı, zeytinyağı, bütün sarımsak, doğranmış havuç, biber ve bezelyeyi fırın kabına alıp harmanlayın. Üzerini pişirme kağıdı ile kaplayıp, önceden ısıtılmış 180 derece fırında 60 dakika pişirin. Pişirme sırasında birkaç kez karıştırın.

Tavukları fırın kabından alın. Suyu iyice süzdürülmüş pirinç, tuz, karabiber ve tavuk suyunu fırın kabına aktarıp harmanlayın. Tavuk ve bademi pirincin üzerine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 10 dakika üzeri kapalı, 15 dakika da açık olarak pişirin. Harmanladıktan sonra servis yapın.

BİREYSEL EMEKLİLİKTE BEFAS DÖNEMİ!

Takasbank'ın, sermaye piyasalarındaki tecrübesi ve ileri teknolojik alt yapısıyla hizmete sunduğu Bireysel Emeklilik Fon Alım Satım Platformu BEFAS, tüm bireysel emeklilik şirketlerinin fonlarına tek bir noktadan erişim imkânı sağlıyor.



- Rekabet ve getiri maksimizasyonu
- Emeklilik fonları arasında seçim yapabilme imkânı
- Fon karşılaştırma olanağı
- Analiz yapma fırsatı

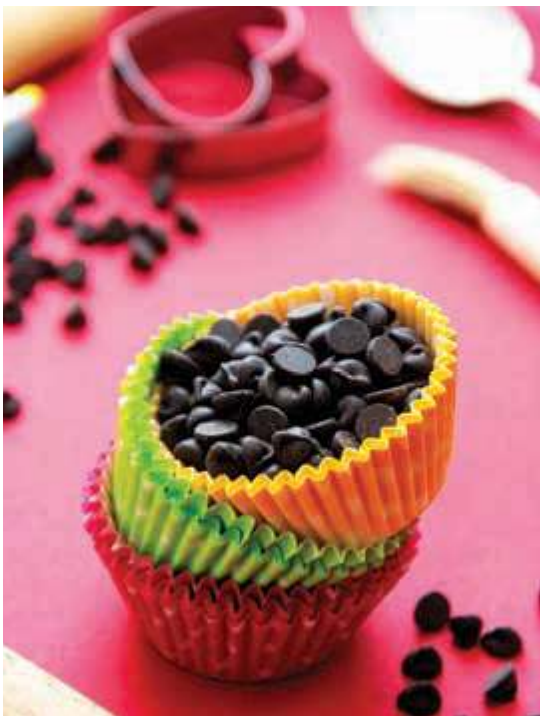
TAKAS İSTANBUL | BEFAS Bireysel Emeklilik Fon Alım Satım Platformu

Detaylı analizlere TEFAS Fon Bilgilendirme Platformu **www.tefas.gov.tr** adresinden ulaşabilirsiniz.



Hayatı Kolaylaştıran Detaylar...

Pişirilen yiyeceğin en iyi şekilde ve lezzette olması için mutfakta kullanılan gereçlerin doğru seçilmesi, doğru kullanılması büyük önem taşır. Yanı sıra mutfakta geçirilen zamanı da daha keyifli hale getirir. Gelin sizler için hazırladığımız, hayatı kolaylaştıran ve güzelleştiren detaylara bir göz atalım.



Fırın Kapları Ve Çeşitleri

MUFFİN KALIPLARI
Alüminyum, çelik veya yapışmaz yüzeyli olup her biri altı kaşık sulu hamur alabilecek 6 ile 12 çanağa sahiptir. Büyük ya da küçük çanaklı olanları ve teklileri de vardır.

SUFLE KABI
Derin, tırtıklı ve dik kenarlı olup suflenin pişerken yukarı yükselmesini sağlar. Genelde yuvarlak ve porselendir. Birçok tatlı-tuzlu, sıcak-soğuk yiyeceğin pişirilmesinde kalıp olarak kullanılabilir.

RAMEKİN
Porselen sufle kabının 7.5-10 cm çapında, aynı özellikleri taşıyan küçüğüdür. Tek kişilik servis için idealdir.

EKMEK KALIPLARI
Bu kalıplar alüminyum, alüminyum kaplama çelik, kalaylı çelik veya payreksten yapılır. Mayalı hamurla pişireceğiniz tatlı-tuzlu ekmek türleri, sodalı ekmek, kalın kekler ve rulo köfte için kullanılır.

Temel Pişirme Kapları

TAVA
Saplı tencere de denilen bu geniş tavalar sık karıştırılıp tavanın içinde döndürülmesi gereken yiyecekler için kolaylık sağlar. Sadece iki tava alacaksanız birinin yapışmaz yüzeyli olmasına dikkat edin.

SOTE SAHANI
Sote sahanlarının yüksek ve açılı tutacakları, yiyeceğin karıştırılırken ya da ters yüz edilirken dışarı düşmesini engellemek için görece yüksek kenarları vardır. Yiyecekleri uzun süre buharda pişirebilmeniz için kapaklı satılırlar. Sote sahanları tam da bu yüzden ağır ısıda pişirme ya da çok miktarda sıvı içeren tarifler için gayet uygundur.

SOS TENCERESİ
Basit ve yuvarlak olan bu tencerelerin ya düz ya da hafif eğimli kenarları vardır. Sos tencereleri çabuk buharlaşma sağladığı için pişirilen yemeğin bir an önce suyunu çekmesini, sosların koyulaşmasını sağlar. Kenarları daha yüksek olanlar ise daha uzun süreli pişirimler için idealdir.

ÇORBA TENCERESİ
Malzemenin uzun ve yavaş pişirimi sırasında en az düzeyde buharlaşmayı sağlayan bu tencere dar ve yüksek bir yapıya sahiptir. Bu tencereler makarna, ıstakoz, koçanlı mısır haşlamak ya da sadece bol miktarda su kaynatmak için idealdir.

FIRINDA KIZARTMA IZGARASI
Kavurma tepsisinin içine yerleştirilebilen bu ızgaralar fırında kızaracak parçaların dipte biriken yağ ve salçayla temasını önleyip her taraflarının çevirmeye gerek kalmadan nar gibi kızarmasını sağlar.





Temel Bıçaklar

SEBZE BIÇAĞI
Bu küçük, orantılı ve konik bıçağın kesen kısmının boyutu genelde 7.5-10 cm arasındadır. Ucu sivri olan bu bıçak sebzelerin kabuğunu soymak, oymak, soğan dilimlemek, yiyecekleri garnitür için ufak parçalara doğramak gibi işlerde kullanılır. Ele iyi oturduğu ve sivri uçlu olduğu için mutfakta en çok kullanılan bıçaklardan biridir.

KULLANIŞLI BIÇAK
Sebze bıçağına benzeyen bu bıçak 11.5-20 cm arasında değişen kesici kısmıyla ondan biraz daha uzundur. Ayıklamak, soymak, dilmek gibi işlemlerin yanı sıra et ve tavuk parçalarını kesmekte, fazla yağları ayırmakta kullanılır.

KASAP BIÇAĞI
Sebze bıçağı ile aşağı yukarı aynı boyda olan bu çeşidin dar ve eğimli bir ucu vardır. Kemiklerin çevresindeki ve aralara sıkışmış eti kolayca sıyırmada, sinir ve tendonları kesmede kullanılır.

ŞEF BIÇAĞI
Daha geniş, orantılı ve konik bıçak kısmıyla diğerlerinden ayrılan aşçı bıçağı ya da Fransız bıçağı olarak da bilinen bu gereç çok kullanışlıdır. Parçalama ve dilimleme işlemleri sırasında ritmik ve verimli bir hareket sağlar.

EKMEK BIÇAĞI
Uzunluğu 19 ila 30 cm arasında değişen bu tırtıklı, düz bıçak sert ekmeklerin minimum kırıntı bırakarak, düzgün bir şekilde kesilmesini sağlar.

BIÇAK BAKIMI
Bıçaklar her zaman elde yıkanmalıdır, çünkü bulaşık makinesi hem bıçağı soldurur hem de sapının kalitesini düşürür. Bıçaklarınızı her zaman saklama bloğuna ya da çekmece içleri için tasarlanmış saklama tepsisine yerleştirin. Böylece eğilip körleşmelerini önlemiş olursunuz. Mıknatıslı duvar askısı kullanmak ya da her birini ayrı ayrı kılıflara koymak da bir seçenektir. Bıçaklarınızı diğerleriyle birlikte üst üste bir çekmecede tutmaktan da kaçının.

Mutfaktaki Diğer Yardımcılar

KAŞIKLAR
Delikli kaşık
Delikli kaşıklar sıvıların içinden katıları alabilmeniz için gereklidir. Koku tutmayan ve yiyeceğinize metal tat vermeyen tek parça paslanmaz çelikleri tercih edin.

Tahta kaşık
Sert ağaçtan yapılma tahta kaşıklar kâselerle kapları çizmedikleri ve ısı emmedikleri için mutfakların vazgeçilmezlerindendir.

KEPÇELER
Taşıyıcı çanakları, dik ve uzun sapları ile çorba ve sos dağıtımında mutfaktaki en temel unsurdur.

METAL SPATÜLLER
Sağlam spatül
Fırınlanan, ızgarada pişen ve sote edilen yiyeceklerin çevrilmesini sağlar. Dayanıklı olmasını tercih ediyorsanız paslanmaz çelik olanları tercih edin. Çevrilecek yiyeceklerin altına kolay girmesi için uçları inceltilmiş ve sapı ısı geçirmeyenler önerilir.

Balık spatülü
Balık filetosunun altına rahatça girip, örselemeden çevirebilmek için daha ince, dar ve uzundurlar.

Yarıklı spatül
Kızartmada kullanılır. Yarıklar yağın sıçramadan tavanın içine süzülmesini sağlar.

Silikon spatül
Esnek silikon uçlu spatüller karıştırma, alt üst etme ve kap kenarına bulaşanları toplamada eşsizdir. Isıya dayanıklı silikondan yapıldıkları için pişirilen gıdanın karıştırılmasında da kullanılabilir.

MAŞALAR
Üstten menteşeli, alt uçları kör, tahta veya metal saplı maşalar yiyecek parçalarını örselemeden kaldırma, salataları karıştırma gibi birçok işte kullanılır. Az yer tutması için menteşeleri kilitlenebilir olanları da vardır.

ÇIRPMA TELLERİ
Tahta veya metal saplara tutturulmuş kıvrılmış metal tellerden yapılma, tahta veya metal saplı çırpma telleri; karıştırma, çırpma, köpürtme gibi işlerde kullanılır. Boyları ise değişiktir. Düz kenarlı, balon şekilli ve yassı çırpıcı olmak üzere çeşitleri vardır.



T.C. ÇEVRE VE ŞEHİRCİLİK BAKANLIĞI

KÜRESEL UMUT FESTİVALİ
SÜRDÜRÜLEBİLİR BİR GELECEK İÇİN HAREKETE GEÇ!

inbusiness

SÜRDÜRÜLEBİLİR KENTLER WEBINARI

Turkuvaz Medya Grubu ve **InBusiness Dergisi** tarafından sürdürülebilirlik konusunda farkındalık oluşturma misyonuyla gerçekleştirilen **Küresel Umut Festivali "Sürdürülebilir Hikayeler Webinar Serisi"**nin sekizincisi, **"Sürdürülebilir Kentler Webinarı"**na davetlisiniz.

16 EYLÜL 2021 | 11:00

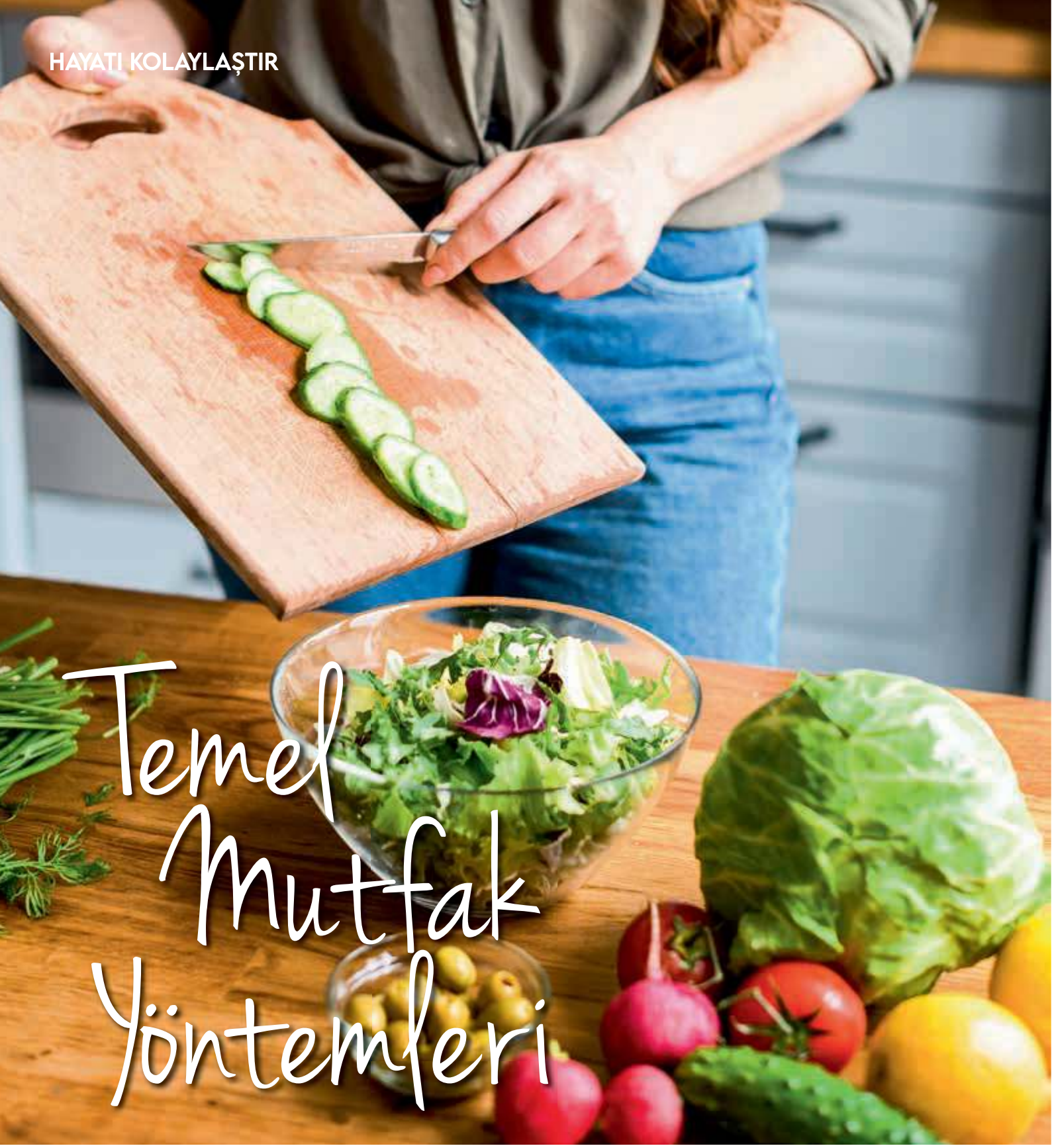
Detaylar ve İzlemek için:

www.kureselumutfestivali

inbusiness

BORSA İSTANBUL GRUBU 1873 | HALKBANK | KOZA ALTIN İŞLETMELERİ | Türk Telekom Değerli Hissettirir

TURKUVAZ MEDYA GRUBU



Temel Mutfak Yöntemleri

Mutfakta işinizi kolaylaştırıp iyi sonuç almanızı sağlayacak mutfak tüyolarını sizler için derledik. Sayfalarımıza göz atıp mutfağa girin ve sonuç yüzünüzü güldürsün!

SEBZE VE MEYVELERİN KESİMİ

- Aşçı bıçağıyla meyve veya sebzenin iki ucunu dikkatlice kesin.
- Malzemenin eğimine uyup sebze bıçağıyla kestikçe çevirerek kabuğu soyun.
- Daha sonra aşçı bıçağı kullanarak tarifte istenen şekilde parçalara ayırın.
- Bazı açık renkli kök bitkiler ve bazı meyveler soyulunca havadan etkilenip kararabilir. Bunu önlemek için kullanana kadar limonlu ya da limonsuz su dolu bir kapta bekletin.



MAYA KULLANIMI

Maya Kabartma

Kuru mayayı 40-46 derece sıcaklıktaki sıvıda eritin. Taze maya doğrudan ılık suya ufalanabilir. Çok sıcak sıvı mayayı öldürür, soğuk olduğunda ise yeterince mayalanma olmaz. Mayalanma işleminin hızlanması için şeker ve bal eklenebilir.

Mayalanmış Öz Yapımı

Un, sıvı ve maya karışımı olan mayalanmış öz, ekmeğe daha yoğun bir tat ve daha iyi bir görünüm kazandırır. Mayalanmış öz yapmak için önce geniş bir kapta mayayı kabartın. Unu ve tarifte isteniyorsa diğer malzemeleri ekleyip düzgün bir karışım elde edene kadar tahta kaşıkla karıştırın.

Hamuru Dinlendirme

Hamur kabını streç filmle örtüp tarife göre serin bir odada en az 3 saat ya da gece boyunca soğutucuda dinlendirin.

Hamuru Oda Isısına Getirmek

Kullanıma hazır olan mayalı hamur; kabarmış, hava dolu ve mis gibi kokar. Soğutucuda sakladıysanız normal ısıya gelmesi için 1 saat oda ısısında dinlendirin.

ÇOK AMAÇLI SOS

Yemek pişirdikten sonra tava ya da kızartma tenceresinde kalan kalıntılara et suyu, tavuk suyu, su, arpacık soğan, tuz, taze çekilmiş karabiber, ada çayı ve arzuya göre mısır nişastası ekleyin. 1 dakika pişirip tahta kaşık yardımıyla kazıyın. 2 dakika daha pişirip ocaktan alın. Kıvam alana kadar kaynatıp yemeklerinize nefis bir sos haline getirin. Dilerseniz tereyağı da ekleyebilirsiniz.



BAHARAT KULLANIMI

Tane baharatların öğütülmeden önce kavrulmaları yağını ve lezzetini ortaya çıkarır. O nedenle tane baharat kullanırken aşağıdaki aşamaları uygulamanızda fayda var.

■ Küçük bir tavayı orta ateşte ısıtın. Baharatları ilave edip sürekli sallayarak kokuları çıkana kadar ve hafifçe koyu renk alana kadar 1 dakika kavurun. Başka bir kaba aktarıp soğutun.

■ Daha sonra havanda dövün. Ya da elektrikli öğütücüde kısa aralıklarla çalıştırıp eşit büyüklükte öğütün.

TANE KARABİBER KULLANIMI

Bir tahtanın üzerine bir miktar karabiber tanesi koyun. Ahşap bir tokmakla hafifçe bastırıp çatlatın. Damak zevkinize göre küçük veya büyük taneli yapabilirsiniz.

SAFRAN KULLANIMI

Safran yiyecekleri renklendirmek ya da tat katmak için çok az bir miktar kullanılır. Safranı elinizde hafifçe ezip sıcak suya atın. Birkaç dakika içinde demlenen safran koku ve rengini suya bırakır. Safranın koku ve lezzetini korumak için pişme süresinin sonlarında ekleyin.





PATATES PÜRESİ

Bol nişastalı ve kuru olan yemeklik patatesler tereyağı ve sütü emmeye hazır olduklarından geleneksel püre için idealdir. Daha az nişastalı olan patatesleri kızartmalarda kullanabilirsiniz.

4-6 KİŞİLİK

- 1.250 gram patates
- 1.5 çay kaşığı tuz
- 6 yemek kaşığı oda ısısında tereyağı
- Yarım su bardağı ılık süt ya da yarı yarıya süt ile krema
- Yarım çay kaşığı taze çekilmiş beyazbiber

Patatesleri fırçalayıp tencereye alın. Üzerini 2-3 parmak geçecek kadar su ekleyin. 1 çay kaşığı tuz katıp yumuşayana kadar yaklaşık 30 dakika haşlayın. Kabuklarını soyup patates ezicisiyle bastırıp, dağılana kadar ezin. Tencereye alıp üzerine tereyağını katın ve karıştırın. Azar azar ılık sütü ilave edip karıştırmaya devam edin. Tuz ve biberini ayarlayıp ocaktan alın.

ET NASIL KIZARTILIR?

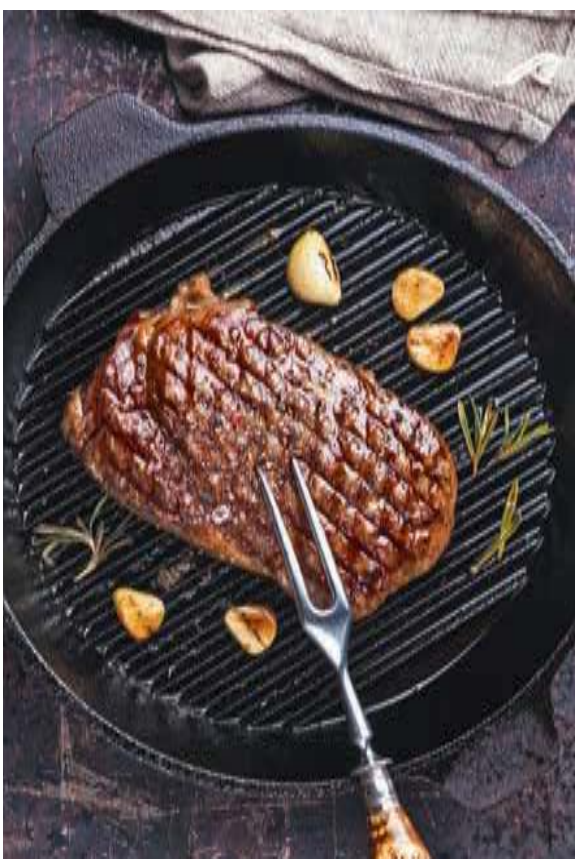
Eti dilediğiniz baharatlarla harmanlayın. Kalın tabanlı bir tavayı orta ateşte ısıtın. Tava ısınınca az miktar yağ ilave edip kızdırın ve etleri tek sıra halinde yerleştirin. Maşayla çevirerek önlü arkalı iyice kızarana kadar pişirin. Tavaya çok et koyarsanız et sulanır. Bunu önlemek için hepsini birden tavaya atmak yerine azar azar kızartın.

Etin Pişme Derecesinin Ayarlanması

Az pişmiş: Az pişmiş bifteğin ortası koyu kırmızı ve çok ıslaktır. Rostonun ortası ise çok az pişmiş olmalı, pişkinlik kenarlara doğru artmalıdır.

Az-orta pişmiş: Ortası koyu pembe renkte, yumuşaklığını biraz kaybetmiş ama ıslak olmalıdır.

Orta pişmiş: Ortası açık pembe olur. Şeklini koruyacak sertliktedir. Yahnilik etin dışındakiler daha fazla pişirilmemelidir. Aksi halde sertleşip kurur.



KÜRESEL UMUT FESTİVALİ
SÜRDÜRÜLEBİLİR BİR GELECEK İÇİN HAREKETE GEÇ!

inbusiness

TEMİZ ENERJİ
WEBINARI

Turkuvaz Medya Grubu ve **InBusiness Dergisi** tarafından sürdürülebilirlik konusunda farkındalık oluşturma misyonuyla gerçekleştirilen **Küresel Umut Festivali "Sürdürülebilir Hikayeler Webinar Serisi"**nin dokuzuncusu, **"Temiz Enerji Webinarı"**na davetlisiniz.

23 EYLÜL 2021 | 11:00

Detaylar ve İzlemek için:

www.kureselumutfestivali

inbusiness

HALKBANK KOZA ALTIN İŞLETMELERİ Türk Telekom Değerli Hissettirir

TURKUVAZ MEDYA GRUBU

Mutfağa Yeni Girenler İçin Tüyolar...

Yumuşacık lokum gibi etler, pamuk gibi kekler, mis kokulu kurabiyeler, tane tane pilavlar, lezzetinden sual olunmaz salatalar ve parmak yediren sebze yemekleri hazırlamak isteyenler tüm püf noktalarını sayfalarımızda bulabilirler.

KÜBRA ALTAY

LOKUM GİBİ YUMUŞACIK ET İÇİN; PİŞİRME, KESME, DONDURMA VE SAKLAMA YÖNTEMLERİ...

✓ Et pişirmenin en önemli unsuru doğru ettir. Pişireceğiniz yemek, sizi doğru et konusunda yönlendirecektir. Izgara yapılacaksa ızgaralık, yemek yapılacaksa yemeklik et tercih etmeniz işinizi kolaylaştıracaktır.

✓ Etin istediğiniz yumuşaklıkta olmasını sağlamak için pişirme tekniği çok önemlidir. Kızartmalar için ızgara kullanabilir, sulu yemekler için güveç tercih edebilirsiniz. Bununla birlikte pişirme süresini de yapacağınız yemeğe göre ayarlamalısınız.

✓ Ağızda dağılan bir et elde etmek için marine etmelisiniz. Zeytinyağı, süt veya baharatlarla marine edeceğiniz et hem daha lezzetli hem de istediğiniz kıvamda olacaktır. Özellikle de süt ile yapacağınız marine ete ekstra yumuşaklık sağlar. Marine süresi ise en az 2 saat olmalıdır.

✓ Eti buzdolabından çıkardığınız an pişirme işlemi yapmayın. Oda ısısına gelene kadar dinlendirin. Eğer etinizi fırında pişirmeyi tercih ediyorsanız, öncesinde tavada önlü-arkalı mühürleyin. Daha sonra etinizi fırına verin. Bu işlem etin daha yumuşak olmasını sağlayacaktır.

✓ Eti yumuşak pişirmek istiyorsanız, öncelikle doğru kesmelisiniz. Tüm etler, uzanan uzun kas liflerine sahiptir. Eğer kas liflerine paralel olarak eti kesersiniz ne kadar pişirirseniz pişirin etler yumuşacık olmaz. Bunun yerine kas liflerine karşı çapraz kesimler yapmalısınız.

✓ Pişirirken ise üzerine birkaç damla elma ya da üzüm sirkesi gezdirin. Eğer sirkenin kokusu ve tadından hoşlanmıyorsanız limon suyu da katabilirsiniz.

✓ Eğer eti kızartma yapacaksanız tavanın veya ızgaranın yeterince kızmış olduğuna emin olun. Yeterince kızmamış tavada et kuruyabilir.

✓ Tuzu eksik olan et çok da lezzetli olmayacaktır. Ancak ete tuzu piştikten sonra ekleyin. Kavurmalarda ise ocaktan almadan birkaç dakika önce tuz ekleyin. Öncesinde eklenen tuz, etin sert olmasına sebep olacaktır.

✓ Sağlıklı et için ekstra yağ kullanmamaya dikkat edin. Etin kendi yağı güzelce pişmesi için yeterli olacaktır. Sarı ve yoğun yağları alındıktan sonra kalan yağ ete asıl lezzeti verecek olan bölümdür.

✓ Etteki sinirli dokular mutlaka önceden temizlenmelidir. Bu sinirler etin sert olmasına sebep olur. Sert et ise yemeğin lezzetini kaçıracaktır.

✓ Etin piştiğini anlamak için çatal veya bıçak batırmak yapılan yanlışlardan biridir. Bu şekilde etin içindeki su çıkar ve lezzetini kaybetmesine sebep olur.

✓ Eti doğru pişirebilmek için mühürleme önemlidir. Eti sürekli karıştırarak kavurmak suyunu salmasını sağlayacaktır. Suyunu salan ette sanılanın aksine sert olacaktır. Eti -18 derecede muhafaza etmek gerekir.

✓ Dondurma işleminde kullanılabilecek kadar eti bir arada paketlemek pratik bir çözüm olabilir. Et, uygun koşulların sağlanmasının ardından derin dondurucuda 6 ay süreyle bekletilebilir.

Kavurma

4-6 KİŞİLİK

- 1 kg kuzu budu veya dana kuşbaşı
- 4-5 adet yağlı kaburga kemiği
- 1 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
- Birer tatlı kaşığı karabiber ve tuz

ÜZERİ İÇİN

Kekik, pul biber

SERVİS İÇİN

- 1 Türk kahvesi fincanı sumak
- 4 adet kırmızı soğan

Kaburga kemiklerini tencereye alın. Yağ ekleyip pembeleşene kadar kavurun. Kuşbaşı doğranmış eti ilave edip, ağır ısıda suyunu salıp yeniden çekene kadar karıştırarak kavurun. Karabiber ve tuz ekleyip ocaktan alın. Üzerine kekik ve pul biber serpin. Sumaklı soğan ile birlikte servis yapın.



NOT

Kaburga kemiği yerine 100 gram kuyruk yağı da kullanabilirsiniz.

SEBZELİ YEMEKLERİN PİŞİRİLMESİ...

✓Mevsim Sebzeleri
Mevsiminde satılan en taze sebzeleri mutfağınıza konuk edin.

✓Tencere Kullanımı
Sebzeleri pişirirken vitamin ve besin değerlerini korumak için çelik, cam, seramik ya da toprak kaplar kullanın.

✓Su Kullanımı
Sebze yemeğine kontrollü olarak su eklenmeli, vitamin ve mineraller yemeğin suyunu da geçtiğinden bu su ziyan edilmemelidir. Kullandığınız, sebzelerle doğru orantılı olarak belki de hiç su eklemeden sebzeleri pişirin.

✓Yağ Seçimi
Kullanılan sebzeler ve tarif göz önüne alınarak yağ seçimi yapılmalıdır. Katı yağlar yerine genel olarak sıvı yağ çeşitleri tercih edilmeli.

✓Et Kullanımı
Etli bir sebze yemeği ile birlikte hazırlamak istiyorsanız eti önceden haşlayın. Doğranan sebzeleri çok bekletmeden pişme ve sertlik derecelerine göre sırayla ekleyin.

✓Kıyma Kullanımı
Kıymalı sebze yemeği yapmak istiyorsanız kıymayı önce kavurun sonrasında sebzeleri ekleyin.

✓Pişirme Süresi
Pişirme işlemi sebzenin yumuşaklığına göre sonlandırılmalıdır. Pişmiş bir sebze yemeğini daha da pişirmek tadını yok eder ve vitaminlerin uçup gitmesine neden olur.

✓Tencerenin Kapağını Kapalı Tutmak
Kapağı kapalı tencerede pişen sebzeler kendi buharında pişer. Sebzeler pişerken tencerenin kapağını sık açmamaya özen gösterin.

✓Wok Tavada Soteleme
Sebzeleri hızlı ve sağlıklı şekilde pişirme yöntemlerinden biri olan wok denilen özel tavada çok az yağ kullanarak hafif soteleme yöntemidir.

✓Terbiyelem
Bazı sebzeleri çiğ olarak da tüketebilirsiniz. Fakat brokoli ve karnabahar gibi sebzelerin sert dokuları sebebiyle çiğ tüketilmesi oldukça zordur. Sebzeleri yumuşatmak için sağlıklı yağlar, sirke, deniz tuzu, limon ve baharatlarla hazırlayacağınız bir terbiye sosu ile bu sorunu çözebilirsiniz. Yaklaşık olarak iki saat bu sosun içinde terbiye ederek sebzelerin yenmesini ve sindirilmesini daha kolay hale getirmiş olursunuz.

✓Köklü Sebzeler
Kabak veya bal kabağı gibi köklü sebzeleri yağla kaplayıp pişirdiğimizde yağ hızla ısınır ve yüzeylerindeki nem hemen buharlaşır. Dış taraf karamenize olur, tadı yoğunlaşır ve çıtırlaşır, içi ise yumuşak kalır.

✓Mor Sebzeler
Mor sebzelerin antioksidan değeri yüksektir. Mor sebzeleri pişirirsek renklerini kaybederler. Bu yüzden çiğ tüketmek en iyisi. Pişirmek isterseniz eğer, suyuna sirke eklemenizi öneririz.

✓Kırmızı Sebzeler
Pancar gibi belli sebzeleri kırmızı yapan betain isimli maddedir. Suda çözünen, ısıya duyarlı bir maddedir. Bu yüzden kırmızı renkli sebzeleri de mor renkli sebzeler gibi tüketmek en iyisidir.

✓Yeşil Sebzeler
Bazı sebzelere yeşil rengini veren klorofil isimli maddedir. Suda çözünen bir bileşendir. Bu sebzeleri suyun içine tuz atıp çok kısa bir sürede kaynatmak en doğrusu. Bu işlemden sonra da soğuk suyla durulanabilir. Aynı zamanda ızgara yapılabilir, sotelenebilir ve limon suyuyla da tatlandırılabilir.

✓Beyaz Sebzeler
Patates türleri, enginar, karnabahar, soğan türleri ve diğer beyaz sebzeler, içlerindeki belli enzimler nedeniyle onları kestiğimizde renklerini kaybederler ve kahverengi bir renk alırlar. Bu olayın önüne geçmek için limon suyuyla dolu bir kapta pişirme yapacağımız zamanı belirleyerek az zamanda renk değiştirmemeleri için limonlu suyun içinde bekletebiliriz. Ayrıca bu sebzeleri çok uzun sürelerde pişirmemenizi veya çok uzun zaman ızgarada bekletmemenizi söyleyebiliriz.

✓Baharat Kullanımı
Baharatlar yoğun olmayan yiyeceklere lezzet katar. Ancak tedbirli kullanmak en doğrusu olacaktır. Yemeğin lezzetinin önüne geçmeyecek ölçüde kullanılması yemeğimizi lezzetlendirecektir.

✓Marine Etmek
Damak tadınıza göre sebzelerimizi marine edebilirsiniz. Kendi hazırladığınız sos ve baharatlarla sebzeleri pişirmek oldukça lezzetli olacaktır.

✓Limon Suyu ya da Sirke Kullanımı
Sebzelerdeki doğal tatlılığı ön plana çıkaracaktır. Ancak dengeli tatlar elde etmek istiyorsak tüm bunları ölçülü bir şekilde kullanmanız gerekir.



Barbunyalı Börülce

6 KİŞİLİK

- 1 kg barbunya
- 600 gram taze börülce
- Yarım su bardağı zeytinyağı
- Birer adet soğan ve kırmızı soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 adet domates
- 6 adet küçük boy taze patates
- 5 dal taze soğan
- 12 adet kiraz domates
- Yeteri kadar su
- Tuz, karabiber

Börülceyi ayıklayıp ikiye bölün. Barbunyayı temizleyip kenara alın. Zeytinyağının yarısını tencereye alıp piyazlık doğranmış soğan ve ince kıyılmış sarımsağı renkleri dönene dek kavurun. Üzerine küp doğranmış domates ekleyip birkaç dakika kavurun. Börülce, barbunya, tuz ve karabiber ekleyip kısık ısıda kapağı kapalı olarak pişmeye bırakın. Sebzeler yarı yarıya yumuşayınca kabuklu olarak elma dilimi doğradığınız patatesleri ilave edin. Birkaç dakika pişirip malzemenin üzerini geçecek kadar sıcak su ekleyin. Suyunu yarı yarıya çekince kıyılmış soğan ve ikiye bölünmüş kiraz domatesleri ekleyin. Barbunya ve börülce yumuşayınca ocaktan alın. Kalan zeytinyağını üzerine gezdirin. Ilık veya soğuk olarak servis yapın.

TANE TANE PİLAV PİŞİRMEK ÇOK KOLAY!

✓ Pirinci sıcak suda en az 15-20 dakika bekletmelisiniz. Suyu ekledikten sonra, üzerine tuz serpmelisiniz. Buradaki amaç; pirincin nişastasının çıkmasını sağlamak. Bu yüzden duru su görene kadar pirinci yıkayın.

✓ Pilav yaparken, tereyağını ve ayçiçeği yağını (zeytinyağı) birlikte kullanmak daha olumlu sonuçlar verecektir.

✓ Pirinci kavururken 1-2 damla limon suyu sıkarsanız hem daha beyaz, hem de daha parlak bir pirinç pilavı elde etmiş olursunuz.

✓ Pirinci yeterli kıvamda kavurmalısınız.

✓ Eğer elinizde varsa su yerine tavuk suyu kullanmanız pilavın lezzetini arttıracaktır.

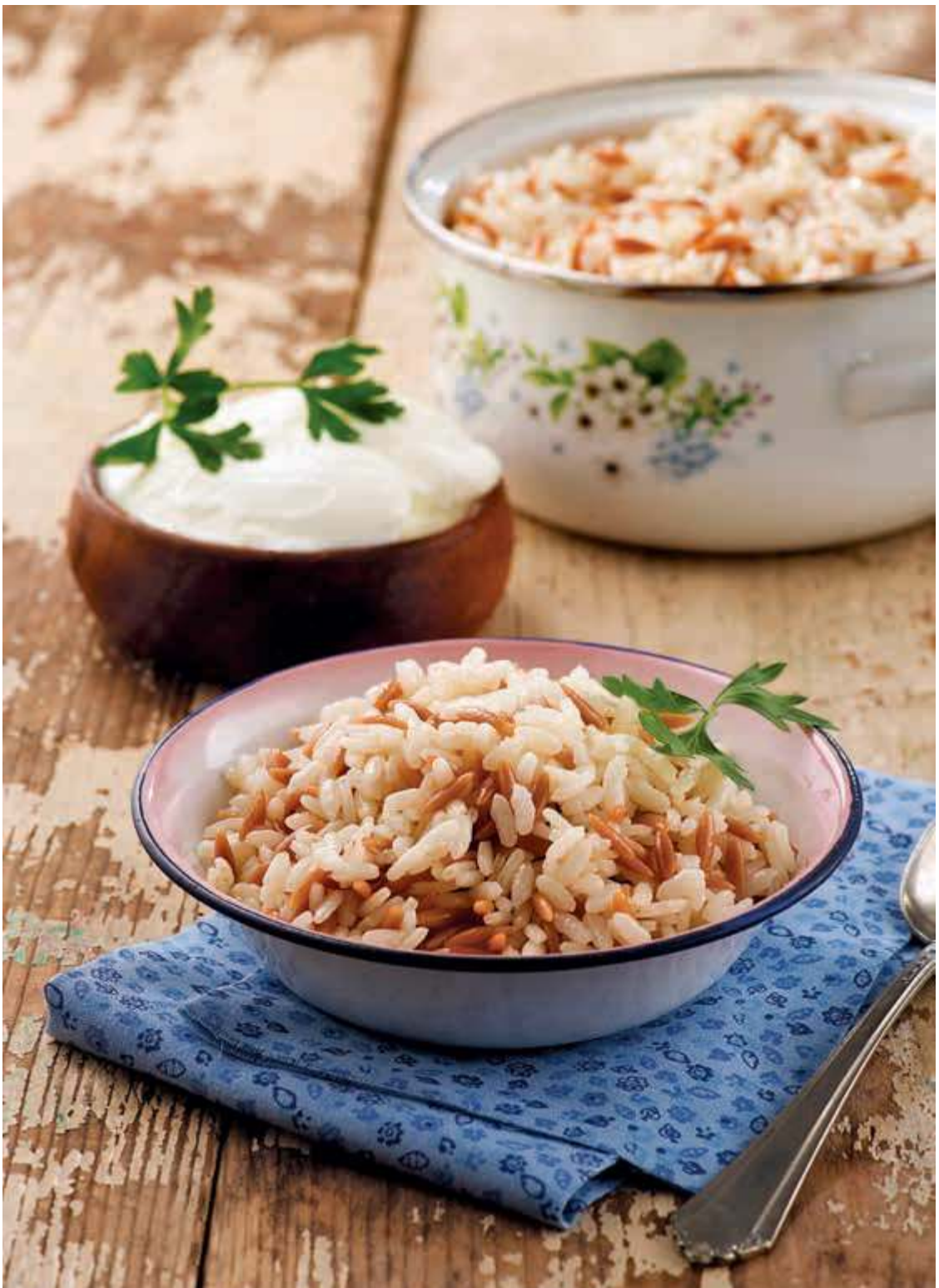
✓ Pilav piştikten sonra kapağın altına temiz bir bez ya da havlu kağıt koyup üzerine kapağı kapatarak demlenmeye bırakmalısınız.

Arpa Şehriyeli Pilav

4-6 KİŞİLİK

- 2 su bardağı pirinç
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
- Yarım su bardağı arpa şehriye
- 3 su bardağı su
- Yeteri kadar tuz

Pirinci birkaç su yıkayıp suyunu iyice süzün. Tereyağı ve ayçiçeği yağını bir tencereye alıp kızdırın. Üzerine şehriye ekleyip rengi koyulaşana dek karıştırarak kavurun. Pirinci tencereye ilave edin ve taneler saydamlaşana kadar karıştırarak kavurun. Su ve tuz katın. Tencerenin kapağı kapalı olarak kaynayana kadar orta, kaynadıktan sonra kısık ısıda suyunu çekene dek pişirin. Tencerenin üzerine kağıt havlu kapatıp 10 dakika demlendirdikten sonra servis yapın.



SALATA YAPMANIN PÜF NOKTALARI

✓ Salata yapacağınız malzemelerin taze olması gerekir.

✓ Salata malzemelerinin çok iyi yıkanması gerekir.

✓ Toprakla temas eden malzemeler kullanılıyorsa gerekirse sirkeli suda 5-10 dakika bekletilir.

✓ Salata malzemelerinin mutlaka kuru olması gerekir, salata kurutucularında veya süzgeçlerde kuru hale getirebilirsiniz.

✓ Uzun süre buzdolabında kalmış salata malzemeleri buzlu suda bekletilerek canlanması sağlanır.

✓ Malzemeler yapılacak salata çeşidine göre büyük veya küçük olarak hepsi aynı şekilde doğranır.

✓ Marul gibi malzemeler bıçak yerine elle parçalanmalıdır.

✓ Salatada haşlanmış malzeme kullanılacaksa buharda haşlanır.

✓ Rendelenecek malzemeler rendenin iri tarafı ile rendelenir.

✓ Kuru soğan doğranıp tuz ile ovularak salataya eklenir. Tuz en son aşamada ilava edilmelidir.

✓ Salataya konulacak yeşil ve kuru soğan en son ilave edilir.

✓ Salatayı yemekten hemen önce yapmaya çalışın.

✓ Salatayı erken yaparsanız sosunu hemen dökmeyin. Lezzetli salatalar için sos 10 dakika önce dökülmelidir.

✓ Erken yapılan salatalar buzdolabında sos dökülmeden ağzı kapalı bekletilmelidir.

✓ Sosla özleşmesi için iyi karıştırılmalıdır.

✓ Salataya konulacak sosları başka bir kapta karıştırarak dökün, bunun için kapaklı cam kavanozlar çok uygundur.

✓ Sos hazırlanırken kavanozun içine önce zeytinyağını konulup üzerine diğer malzemeler ilave edilir, sonra kapağı kapatılıp iyice çalkalanır.

✓ Sos için zeytinyağı, tuz, sirke, limon suyu, portakal suyu, hardal, yoğurt, sarımsak, mayonez, nar ekşisi, karabiber, salça sos, bal gibi malzemeler kullanılabilir.



Kinoa'lı Salata

4 KİŞİLİK

- 1 çay bardağı haşlanmış kinoa
- 1 demet roka
- 1 adet marul
- Yarım demet maydanoz
- 4 dal taze soğan
- 2 adet salatalık
- 10-12 adet kiraz domates

SOS İÇİN

- Yarım çay bardağı zeytinyağı
- Yarım limonun suyu
- 1 çay kaşığı hardal
- 1 yemek kaşığı balzamik sirke
- Tuz

Yıkanıp süzülmüş roka, marul ve maydanozu iri parçalar halinde elinizle koparıp, servis tabağına alın. İçine verev doğranmış taze soğan ile salatalık, kinoa ve kiraz domatesi ilave edin.

Sos için tüm malzemeyi mutfak robotunda çekin. Sosu salatanın üzerine gezdirip harmanlayın ve servis yapın.

GÜZEL KEK YAPMANIN SIRLARI...

✓ Kullanacağınız tüm malzemelerin oda ısısında olmasına özen gösterin. Özellikle yumurta, süt yoğurt, kabartma tozu soğuk olmamalı. Bu yüzden malzemelerinizi kek yapmaya başlamadan en az 15 dakika önce dolaptan çıkarın.

✓ Hamuru hazırlamadan önce kek kalıbını hazırlamalısınız. Çünkü hamurun beklememesi gerekiyor. Önce kalıbı tereyağı ile yağlayın. Tereyağı; kek kabarırken kenarlara tutunabilmesi içindir. Sonra 1 yemek kaşığı un serpin. Kalıbı sallayıp unun her yere yapışmasını sağlayın. Unun fazlasını dökün.

✓ Mutfağınıza aldığınız her üründe olduğu gibi kek yaparken de kullandığınız malzemelerin taze ve son kullanma tarihlerinin geçmemiş olmasına dikkat edin.

✓ Güzel bir kekin ilk adımı yumurtaları kaba kırıp üzerine şeker ilave ederek başlar. Bu aşamada şeker eriyene kadar düzgün bir biçimde malzemeleri çırpmak çok önemli. Karışım köpük köpük olup beyazlayana kadar çırpılmalıdır. Çünkü kekin kabarması için şekerin tamamen erimiş olması gerekir.

✓ Yumurta ve şeker iyice çırpıldıktan sonra sonraki adım sıvı olan malzemelerin eklenmesidir. Süt, ayçiçeği yağı gibi tarifinizdeki tüm malzemeleri ekledikten sonra tekrar çırpmalısınız. Sünger gibi bir kek yapmak için yoğurt, yumuşak ve ıslak gibi bir kek yapmak için süt koymalısınız.

✓ En önemli konuya gelecek olursak; un, kabartma tozu gibi kuru malzemeleri mutlaka eleyerek kullanın. Unu eleyerek eklemek unun havalanmasını sağlıyor, diğer malzemelerle daha kolay bütünleşmesine ve kekin kabarmasına yardımcı oluyor.

✓ Kuru malzemeleriniz arasında dövülmüş ceviz, fındık, kuru üzüm, damla çikolata vb. varsa, bu tür malzemeleri ekledikten sonra spatula kullanarak karıştırmalısınız. Un kırıntısı, un topağı kalmamasına dikkat ederek alttan üste doğru hareketlerle malzemeleri birbirine yedirmelisiniz. Bu şekilde karıştırmak kekin dokusunun hafif nemli ve lezzetli olmasını sağlayacaktır.

✓ Hazırlanan kek hamurunu önceden yağlanmış, unlanmış kalıba yavaşça dökmelisiniz. Hızlı dökerseniz içinde hava kabarcıkları olur. Hamur tamamen döküldükten sonra kalıbı mutlaka tezgaha vurmalısınız. Bu kabarcıkları azaltmak içindir.

✓ Keki tarifinize göre 150-180 derece arasında pişirmek gerekir. Kek hamuru boza kıvamında olmalıdır. Ve en önemli noktalardan biri, keki fırına verince ilk 20 dakika kapağını açmamalısınız, yoksa kek söner.

Baharatlı Anne Keki

10-12 KİŞİLİK

- 1 su bardağı süt
- 1 paket vanilya
- 1 adet çubuk tarçın
- 3- 4 adet tane karanfil
- 1-2 parça küçük boy taze zencefil
- 3- 4 adet kakule
- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- Yarımşar su bardağı ayçiçeği yağı ve portakal suyu
- 1 adet portakalın rendelenmiş kabuğu
- 2.5 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- Yarım su bardağı iri kırılmış ceviz içi
- 3 yemek kaşığı mavi haşhaş tohumu

GLAZE İÇİN

- 1 adet yumurtanın akı
- 200 gram pudra şekeri
- Yeteri kadar toz şeker
- 1 adet portakalın rendelenmiş kabuğu

Süt, vanilya, tarçın, karanfil, zencefil ve kakuleyi bir kaba alın. Ocağa alıp kısık ısıda ısıtın.

Hamur için yumurta ve toz şekeri kabarana kadar çırpın. Sütlü karışımı süzüp ilave edin. Ayçiçeği yağı, portakal suyu ve portakalın rendelenmiş kabuğunu ekleyip karıştırın. Ayrı bir yerde un ve kabartma tozunu karıştırıp azar azar hamura katın. Cevizi ve haşhaşı ekleyip karıştırın. Orta boy bir kek kalıbını tereyağı ile yağlayıp un serpiştirin. Karışımı kalıba döküp önceden ısıtılmış 180 derece fırında, 40-50 dakika pişirin. Soğuduktan sonra kalıptan çıkarıp servis tabağına yerleştirin.

Glaze için yumurta akını çatalla çırpmaya başlayın. Yavaşça pudra şekerini ilave edin. Kıvam alana kadar toz şeker katıp karıştırın. Rendelenmiş portakal kabuklarının yarısını ekleyip rengini verene kadar karıştırın. Kekin üzerine gezdirip kalan portakal kabuklarıyla süsleyerek servis yapın.



KÜRESEL UMUT FESTİVALİ
SÜRDÜRÜLEBİLİR BİR GELECEK İÇİN HAREKETE GEÇ!

inbusiness

SÜRDÜRÜLEBİLİR KALKINMA WEBINARI

Turkuvaz Medya Grubu ve **InBusiness Dergisi** tarafından sürdürülebilirlik konusunda farkındalık oluşturma misyonuyla gerçekleştirilen **Küresel Umut Festivali "Sürdürülebilir Hikayeler Webinar Serisi"**nin son webinarına davetlisiniz.

30 EYLÜL 2021 | 11:00

Detaylar ve İzlemek için:

www.kureselumutfestivali

inbusiness

BORSA İSTANBUL GRUBU 1873 | HALKBANK | KOZA ALTIN İŞLETMELERİ | Türk Telekom Değerli Hissettirir

TURKUVAZ MEDYA GRUBU

Ustasından Makarna Tarifleri

Makarnayı taze hamurdan hazırlamaya alışkın olsa da bu kez bizler için paket makarna kullanan başarılı executive chef Claudio Chinali'nin dört farklı sosla tatlandırdığı tarifleri taze makarnayı aratmayacak lezzette tam bir makarna ziyafeti oldu.

STİL: **SELMA ŞEN**
FOTOĞRAFLAR: **ERKİN ÖN**





Eataly executive chef Claudio Chinali

Limonlu, Lor Peynirli Makarna

4 KİŞİLİK

400 gram makarna
2 yemek kaşığı zeytinyağı
300 gram tatlı lor
1 adet limonun ince rendelenmiş kabuğu
1 çay kaşığı karabiber
2-3 dal taze kekik

Makarnayı paketin üzerindeki tarife göre tuzlu suda haşlayın. Fazla suyunu süzün. Üzerine 1 yemek kaşığı zeytinyağını katın ve karıştırın.

Ayrı bir yerde lor peyniri, kalan 1 yemek kaşığı zeytinyağı, limon kabuğu, yarım çay kaşığı karabiber ve ufak parçalara bölünmüş 1-2 dal kekiği iyice karıştırın. Daha sonra makarnaya ilave edip harmanlayın. Servis tabaklarına makarnayı paylaştırın. Üzerine kalan karabiberi serpin. Kekikle süsleyip servis yapın.

Portofino Soslu Makarna

4 KİŞİLİK

400 gram makarna
2 yemek kaşığı zeytinyağı
320 gram doğranmış domates
2 dal fesleğen
Yeteri kadar tuz

ÜZERİ İÇİN
1 tatlı kaşığı tatlı lor
2 yemek kaşığı hazır pesto sos



Makarnayı paketin üzerindeki tarife göre tuzlu suda haşlayın. Daha sonra suyunu iyice süzdürün.

Ayrı bir yerde zeytinyağı, domates, fesleğen ve tuzu 6-8 dakika karıştırarak pişirin. Üzerine makarnayı katıp, ara sıra tavayı sallayarak karışmasını sağlayın. Servis tabağına alıp, üzerine tatlı lor yerleştirin. Pesto sosu gezdirip servis yapın.



Ton Balıklı Spagetti

4 KİŞİLİK

400 gram spagetti
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 diş sarımsak
Yarım çay kaşığı pul biber
250 gram kiraz domates
3 yemek kaşığı çekirdekleri çıkarılmış siyah zeytin
2 yemek kaşığı kapari
1 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz
Yeteri kadar tuz

ÜZERİ İÇİN
160 gram ton balığı konservesi

İki yemek kaşığı zeytinyağı ve sarımsağı tavaya alıp sarımsağın kokusu gelene kadar ısıtın. Daha sonra sarımsağı içinden alın. Pul biber katıp karıştırın. İkiye bölünmüş domatesleri ekleyip hafif kıvam alana kadar pişirin. Üzerine kalan malzemeyi ilave edip harmanlayın.

Makarnayı paketin üzerindeki tarife göre tuzlu suda haşlayın. Fazla suyunu süzün. Üzerine kalan 1 yemek kaşığı zeytinyağını katın ve karıştırın. Sosun yarısını ve 1 çorba kepçesi makarnanın haşlama suyunu ilave edip karıştırın. Servis tabaklarına pay edin.

Üzeri için ton balığını kalan sosla karıştırın. Makarnanın üzerine pay edip servis yapın.

Domatesli, Mozzarella'lı Makarna

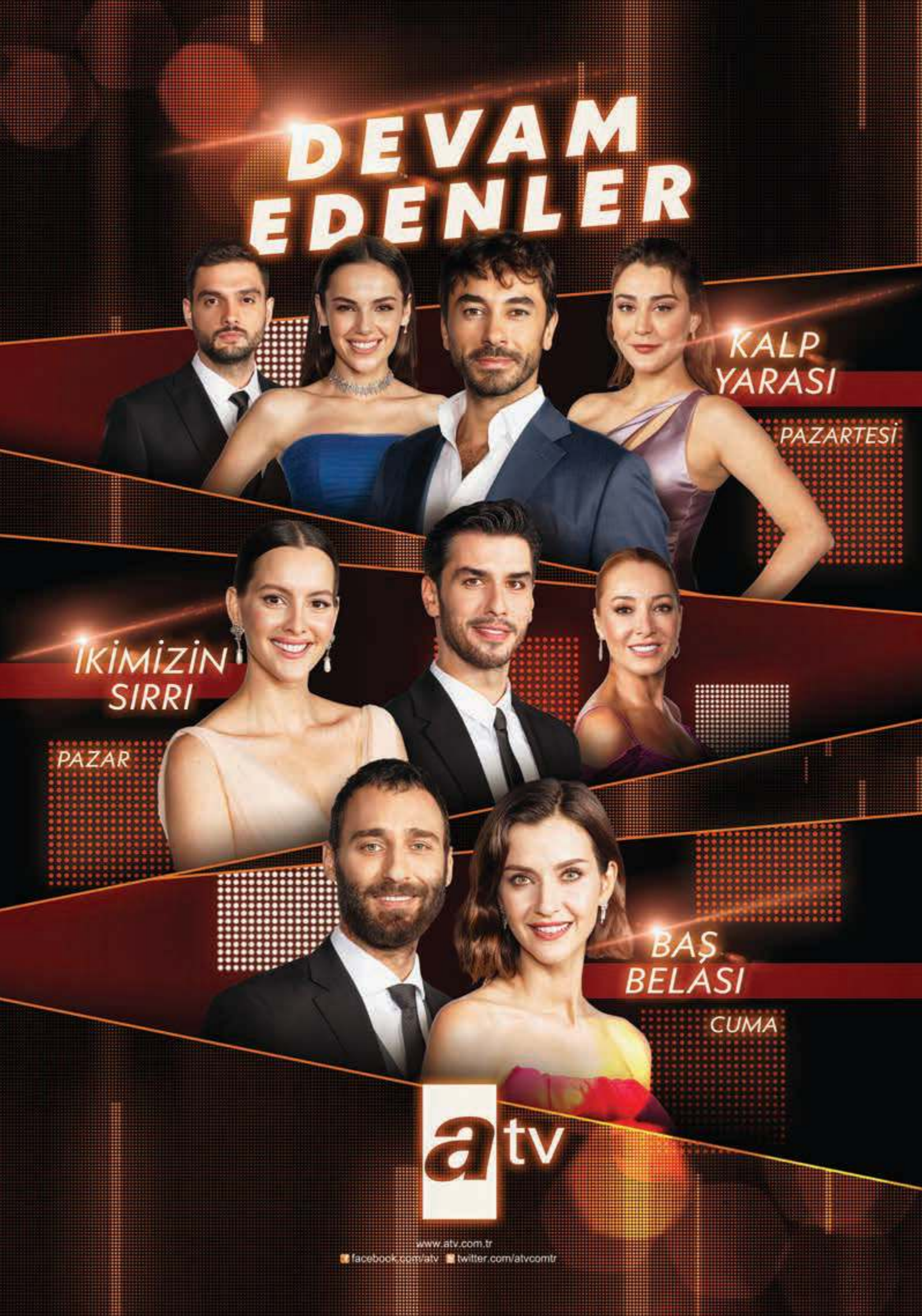
4 KİŞİLİK

400 gram tam buğday unlu makarna
2.5 yemek kaşığı zeytinyağı
Yarım çay kaşığı zerdeçal
2 top suda mozzarella
300 gram ikiye bölünmüş renkli kiraz domates
1 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz
Yarım limonun ince rendelenmiş kabuğu
Yeteri kadar tuz

Makarnayı paketin üzerinde yazan tarif gibi tuzlu suda ve yazan süreden 1 dakika daha az olacak şekilde haşlayın. Suyunu süzüp soğuması için kenara alın. Üzerine 1 yemek kaşığı zeytinyağı ekleyip harmanlayın.

Kalan zeytinyağını zerdeçalla çırpın. Mozzarella'yı küp doğrayıp katın. Üzerine kalan malzemeyi ilave edip harmanlayın. Daha sonra makarnaya katın ve karıştırın. Soğuk olarak servis yapın.

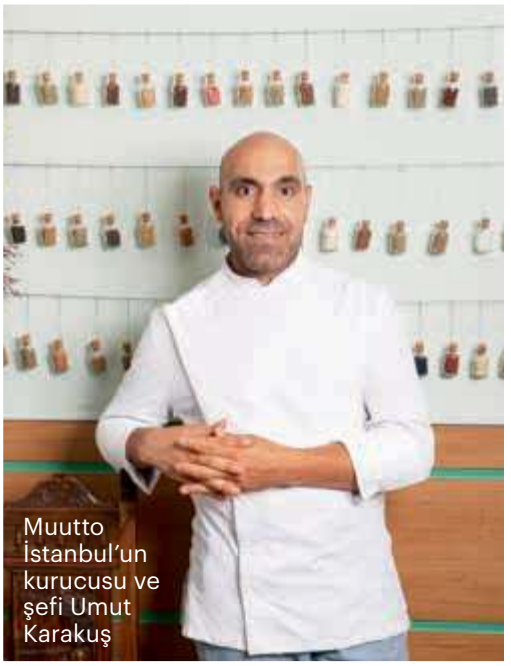



DEVAM EDENLER
KALP YARASI
PAZARTESİ
İKİMİZİN SIRRI
PAZAR
BAŞ BELASI
CUMA
atv
www.atv.com.tr
facebook.com/atv
twitter.com/atvcomtr

Basit Güzeldir!

Vakit alan, zor yemekler maharet istese de az malzeme ile harikalar yaratmak ayrı bir yetenek ve bilgi birikimi gerektirir. Muutto İstanbul'un kurucusu ve şefi Umut Karakuş; 'basit güzeldir' diyor ve az malzeme ile pratik şekilde hazırlanabilen tariflerini bizlerle paylaşıyor.

STİL: **SELMA ŞEN**
FOTOĞRAFLAR: **ERKİN ÖN**



Muutto İstanbul'un kurucusu ve şefi Umut Karakuş



Salatalıklı Ayran

4 KİŞİLİK

1 adet salatalık
10 yemek kaşığı yoğurt
2 çay kaşığı tuz
2 yemek kaşığı koruk suyu
4 su bardağı su

Salatalıkları kabaca doğrayın. Mutfak robotuna alın. Üzerine yoğurt, tuz ve su ekleyin. Pürüzsüz hale gelinceye kadar çekin. Daha sonra bardaklara, üzerlerinde 2-3 parmak boşluk kalacak şekilde pay edin. Yavaşça koruk suyunu ilave edin. Buzdolabında dinlendirip servis yapın.

Jaji

4 KİŞİLİK

Yarımşar su bardağı buğday ve karabuğday
2 su bardağı süzme yoğurt
1 adet salatalık
1 tatlı kaşığı dut pekmezi
1 diş sarımsak
Yarım demet dereotu
3 yemek kaşığı leblebi
1-2 yemek kaşığı zeytinyağı
Yeteri kadar tuz ve karabiber

SOS İÇİN
2 yemek kaşığı tahin
1 çay kaşığı sirke
Birer yemek kaşığı ılık su ve limon suyu

ÜZERİ İÇİN
2 yemek kaşığı kırılmış ve bütün leblebi karışımı
1 tatlı kaşığı mavi haşhaş tohumu



Buğday çeşitlerini ayrı kaplarda haşlayın ve soğumaya bırakın. Dereotunu ince ince doğrayın. Salatalığı rendeleyin. Geniş bir kapta tüm malzemeyi karıştırın. Daha sonra servis tabağına yerleştirip şekil verin.

Sos için tüm malzemeyi çırpma teli yardımıyla karıştırın. Buğdaylı karışımın üzerine gezdirin. Leblebi ve haşhaş serpip servis yapın.



Bahçe Salatası

4 KİŞİLİK

1 adet domates
3 adet marulun yaprağı
1 adet salatalığın kabuğu
İkişer dal taze nane
ve reyhan

KARPUZLU SOS İÇİN
1 dilim karpuz
3 yemek kaşığı zeytinyağı
Yarım limonun suyu
Yarım çay kaşığı
karabiber

PORTAKALLI SOS İÇİN
2 adet portakalın suyu
1 yemek kaşığı zeytinyağı

ÜZERİ İÇİN
1 dilim karpuz
1 çay kaşığı çörek otu

Domateslerin kabuklarını soyup iri küpler halinde doğrayın. Marulları elinizde parçalayın. Domates, marul, salatalık kabuğu, nane ve reyhanı keseye alıp harmanlayın.

Karpuzlu sos için karpuzun çekirdeklerini çıkarıp çatal yardımıyla ezin. Üzerine azar azar zeytinyağı, limon suyu ve karabiber ilave edip karıştırın. Daha sonra kenara alın.

Portakal sos için portakalın suyunu sos tenceresine alın. Kısık ısıda kaynamaya bırakın. Azar azar zeytinyağı ekleyip karıştırın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Salatanın üzerine dilimlenmiş karpuz yerleştirin. Sosları salatanın üzerine gezdirip, çörek otu serpin ve servis yapın.

Peynirli ve Kıymalı Köfte

4-6 KİŞİLİK

95 gram pirinç
190 gram kıyma
3 dal taze reyhan
Yarım limonun
rendelenmiş kabuğu
Yarım limonun suyu
Yarım soğan
1 çay kaşığı tarçın
1 yemek kaşığı tereyağı
Yeteri kadar tuz ve
karabiber

PANELEMEK İÇİN
Yarım su bardağı
galeta unu
1 adet yumurta
Yarım su bardağı un

KIZARTMAK İÇİN
Ayçiçeği yağı

Pirincin üzerine geçecek kadar su ekleyip haşlayın. Kıymanın yarısını kıyılmış soğan ve tereyağı ile kavurun. Daha sonra geniş bir kaba alıp soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra üzerine kalan kıymayı ve malzemeyi ekleyip yoğurun. Harçtan ceviz büyüklüğünde bezeler koparıp toplar yapın. Önce una, sonra yumurtaya ve galeta ununa bulayın. Kızgın yağda kızartıp arzuya göre bamya turşusu ve dilediğiniz bir sosla birlikte servis yapın.




EFSANELER
EŞKIYA DÜNYAYA HÜKÜMDAR OLMAZ
SALI
7. sezon
ÇARŞAMBA
3. sezon
KURULUŞ OSMAN
BİR ZAMANLAR ÇUKUROVA
PERŞEMBE
4. sezon
KARDEŞLERİM
CUMARTESİ
2. sezon
atv
www.atv.com.tr
facebook.com/atv
twitter.com/atvcomtr

Bıçak Gibi*

*İnce, keskin. Çok keskin olmak.

Sözlüklerin 'bıçak' kelimesi için yaptığı tanım, 'işlevine göre farklı biçimleri bulunan keskin ağızlı el aleti'. 'Keskin' ifadesi nesneyi sadece betimleyen bir sıfat değil aynı zamanda kesinlikle olması istenen başlıca özellik. Tasarım, grafik, sanat, el yapımı gibi önemli kimlikleri markası Krop Knives'ın ruhuna yazan Sinan Tansal, büyüleyici bıçakları ile ince ve keskinliği gözler önüne seriyor.

YAZI: **EMİNE TUNADAN**
FOTOĞRAFLAR: **ERKİN ÖN**



İnsanlığın alet-edevat alışkanlıkları içinde ilk olma niteliğine sahip olduğu tahmin ediliyor. Çakmak taşı, obsidyen, kemik, bakır, tunç, demir, çelik gibi zaman içinde değişen malzeme kullanımları ile bıçak halen günümüzde de vazgeçilmez ve öncelikli.

Çeşitli şekillerde kesen elektrikli mutfak aletlerinin hükümranlığı mutfakları esir almış olsa da iyi bir bıçağın kestiği sebze, et nedense bir başka oluyor. İyi bir bıçak uğruna kilometlerce yol yapıp satın alanları bilirim, mutfağının baş tacı edenlerini de. Hani bıçaklarıyla ünlü kentler vardır ya, oralara gidildiğinde en iyi üreticilerden satın almak adeta bir mutfak vazifesi haline gelmiştir çoğumuz için.

İstanbul Karaköy'de bulunan Krop Knives, grafik sanatını bıçağın ruhuna işleyen bir dükkan. El yapımı, kişiye özel bıçakların esaslı bir adresi burası. Karaköy'ün ünlü Necatibey Caddesi'nin hemen girişinde bulunan dükkanın giriş katında markanın tasarımcısı, yaratıcısı, imalatçısı kısacası her şeyi olan Sinan Tansal'ın insanı hayran bırakan bıçakları sergileniyor. Bir üst katında da bıçakların hayat bulduğu imalathane var.

Sinan Tansal çok uzun yıllar diş hekimliği yapmış bir doktor aslında. Mesleğini yaptığı süre zarfında da sayısız güzel işlere imza atmış, sektörünün sevilen isimlerinden biri. Aynı zamanda da müzik tutkunu. Öğrencilik yıllarından başlayan müzik çalışmaları Mavisakal, Karapaks müzik gruplarının bir üyesi olarak yıllarca devam etmiş.

ÇELİĞİN RUHU

Sinan Tansal'ın bıçağa olan ilgisi eskiye dayanıyor. Gençliğinde gittiği yurt dışı gezilerinde satın aldığı bıçaklar Krop Knives'ın ilham kaynağı. Zaman içindeki bu birikimi, muayenehanesinin kapalı kaldığı birkaç ay boyunca yepyeni işinin de vesilesi oluyor. Bu süre zarfında sahibi olduğu çakıların ve bıçakların değiştirmeyi istediği kısımlarını renöve etmeye başlamış.

Alışılagelmiş fikirlerin dışına çıkma isteğiyle tasarladığı bıçaklar diş hekimliği sonrası Tansal'a yepyeni bir bakış açısıyla farklı fikirler yaratma ortamı sunmuş. Örneğin, geri dönüşüm anlayışı ile başta kahve çekirdeği olmak üzere birçok malzemenin

atıklarından bıçak sapı yapmış. Eskimiş kaykay tahtaları en güzel bıçak koleksiyonundan birinin sap malzemesi. “Bir hayli şık görünen bu tasarımın müdavimi hangi şanslı kişiler” diye düşünmeden edemiyor insan.

Tercih ettiği ve kullandığı malzeme detayları ve bıçak anlayışı üzerine ise şunları söylüyor: “Üzerine atlandığı için kaykay tahtası inanılmaz yoğun bir kıvama sahip. Öncelikli ve ilgi çeken bu malzemeyi fırsat buldukça kullanıyorum. Hipodromda seyislerden nalbant törpülemede kullanılan eğeleri satın alıyorum. Eğe çeliği en dayanıklı malzemelerden biridir. Tasarladığım bir bıçakta eğe dokusunun kalmasını istedim. Çok farklı ve ilgi çekici bir tasarım oldu. İşlevini, yaşamını tamamlamış şeylere ikinci hatta üçüncü bir şans vermeyi seviyorum. Güzel oluyor, o tekrar orada yaşamaya devam ediyor.

BİR BIÇAK SÜS OLMAKTAN ÖTE MUTFAKTA İŞLEVSEL OLMALI

İster profesyonel ister amatör olsun bir şef için bıçak enstrümanı gibidir! Gerekli özeni sonuna kadar göstermekte fayda var. Bulaşık makinesinde yıkamamak, zarar görmesini engelleyici şekilde saklamak aslında bir bıçağın olmazsa olmazları.

Kullanılan çelik bıçağın ederini belirliyor aslında. Çeliğin hangi şekilde işlendiği de önemli. Kullandığım çelikler endüstriyel üreticilerin kullanımı için aslında biraz pahalı. Üstün kaliteli çelikler bunlar. Fiyatı belirleyen şeylerden birisi de bu. Sap kısmı için kullandığım malzemelerin büyük bir çoğunluğu da yurt dışından geliyor. Ben klasik olarak bıçak saplarında Ege Bölgesi’nden zeytin, bir de Güneydoğu’dan ceviz kullanıyorum. Türkiye’de üretilen ceviz ağaçları bu sektörde meşhur. Dünyada çok talep gören bir ürün. Özellikle kök kısmından çok güzel desenler çıkıyor. Bitlis’ten geliyor. Bu bölge ağaç köklerini kullanmaya çalışıyorum. Kök biliyorsunuz kereste haline gelmiyor. Kökten elde edeceğim sap parçalarından da her birinin büyüklüğü birbirinden farklı oluyor. Dolayısıyla ortaya çıkan bıçak tasarımlarının her biri, boyutları birbirinden farklı. Bir de benim kombine ettiğim şeyler var. Reçine ve istediğim bir malzemeyi karıştırıp yepyeni bir malzeme elde ediyorum ve bunu bıçak sapı haline getiriyorum. Bir de marangozhanelerin artık ahşap parçaları da bu iş için ideal. Ustaların sobaya atarak yaktığı bu parçalar benim için çok kıymetli.





YÜZLERİ BENZESE DE HER BİRİ FARKLI

“Bir şey çok yapılıyorsa benim ilgimi çekmiyor. Yaptığım bıçakları paylaştığım kişilerin fikirleri, kullanım detayları, yorumları benim için çok önemli. Çünkü yaptığım her bıçağı deneyimleyip sonuç çıkarmam çok güç. Ben de öğreniyorum aslında. Bıçağı kullanmak ayrı, yapmak ayrı bir şey. Onlar kullanma konusunda mahirler”.

Karaköy’deki dükkanın giriş katında rafların birinde harika Antep işi bir bıçak seti yer alıyor. İçlerinden bir tanesi koyunun kuyruğunu yüzmekte kullanılan küçük bir bıçak. ‘Yüzdük yüzdük kuyruğuna geldik’ deyimine vesile olan bu bıçak aslında. Koyunun en hassas yeri ve form olarak da zor bir yer olan bu kısmı yüzmede kullanılan bu bıçak, Sinan Tansal’ın ilham alarak yaptığı ve kendisini en iyi ifade eden bıçağın esin kaynağı. Doğası gereği hepsi birbirinden farklı, el yapımı bu bıçakların üzerinde yer alan doğal çizgiler adeta elin yapısında bulunan çizgiler gibi. Yapımcısı Sinan Tansal’ın imzasını taşıyor.

“Üzerine atlandığı için kaykay tahtası inanılmaz yoğun bir kıvama sahip. Öncelikli ve ilgi çeken bu malzemeyi fırsat buldukça kullanıyorum. Hipodromda seyislerden nalbant törpülemede kullanılan eğeleri satın alıyorum.”







Anadolu'da Balcılık

Bala dair her şeyi balın duayeni ve Balparmak Yönetim Kurulu Başkanı Özen Altıparmak'a sorduk. Arıların bu mucizesini keyifli bir röportajda anlattı!

Ülkemizde ve dünyadaki balı, çeşitlilik, ekonomik değeri ve devamlılığı açısından değerlendirir misiniz?
Dünya bal üretimi 1 milyon 900 bin ton civarındadır. 440 bin ton civarı ile Çin 1'inci sırada yer alıyor. Yaklaşık 600-650 bin ton bal dünyada ticari dolaşımda. Dünyada kişi başı yıllık bal tüketimi ortalama 250 gram. Türkiye'de ise bu yaklaşık 75 gram. Türkiye'de toplam bal ve arı ürünleri pazarı yaklaşık 500 milyon dolarlık bir hacme sahip, ambalajlı bal pazarı ise 200 milyon dolarını oluşturuyor. Bal rekoltesi ile ilgili ifade edilen rakamlar ölçümden ziyade kovan varlığı ile kovan başı verimlilik (kg) çarpanından oluşuyor. Bu pencereden bakınca doğal olarak kovan ve/veya arıcı sayısı arttıkça toplam üretim miktarı hep artış gösteriyor. Ancak tek parametre ile bakış ve değerlendirme bu konuda bizi yanıltabilir çünkü arı, doğa şartlarında faaliyet gösteriyor ve doğal olarak mevsimsel şartlardan etkileniyor. Bir yıl iyi mahsul, bazen birkaç yıl ortalama bir rekolte ve bazen birkaç yıl da oldukça düşük bir mahsul ile karşılaşıyoruz. Sahada arıcı ile iç içe olduğumuz için durumu iyi gözlemleyebiliyoruz. Bağımsız araştırma şirketlerinin verilerini de göz önünde bulundurduğumuzda bizim tahminimiz, Türkiye'deki toplam bal üretiminin 60 bin ton olduğunu tahmin ediyoruz. Türkiye'de ambalajlı bal pazarı ise aşağı yukarı 30 bin tondur. Türkiye'nin kovan ve arıcı potansiyeli sayesinde, dünya arıcılığı sıralamasında ilk 10'da yer aldığını tahmin ediyoruz. Türkiye kovan ve arıcı sayısına rağmen kovan başı verimlilikte ortalama 15 kg ile son sıralarda yer alıyor. Kanada 64 kg, Avustralya 55 kg, Arjantin ve Macaristan 40 kg, Çin 33 kg ve Meksika 27 kg ile verimlilikte ilk sıraları paylaşıyor. Türkiye'de, yıllara göre değişkenlik göstermekle birlikte yıllık ortalama 5 bin tonluk bal ihracatı yapılmaktadır.

Her şeye rağmen Anadolu halen çiçek ve doğa çeşitliliği açısından arılar için bir cennet mi?
Evet, Anadolu arılar için cennet niteliğindedir. Bilindiği üzere, milyonlarca yıldan beri çiçek ile arı arasında karşılıklı yarara dayalı vazgeçilemez bir ilişki vardır. Bitki (çiçek) olmadan arı, arı olmadan bitki yaşamlarını sürdüremez. Bununla birlikte, Anadolu 3 farklı flora kuşağının kesişme noktasında yer alır. Bunun sonucunda, Anadolu biyoçeşitlilik ve bitki türü açısından dünyanın en zengin bölgelerinden birini oluşturur. Anadolu'da yaklaşık olarak tüm Avrupa kıtasının sahip olduğu kadar bitki türü bulunmaktadır. Dünyadaki endemik bitkinin 8'de 3'ü Anadolu topraklarındadır. Bu da çok büyük bir zenginliktir. Sonuç olarak, Anadolu'nun bitki çeşitliliği açısından bu kadar zengin oluşu Anadolu'yu arılar için bir cennet yapmaktadır.

Röportajın devamını www.sofra.com.tr'de bulabilirsiniz.


YENİLER
DESTAN
YAKINDA
YALNIZ KURT
YAKINDA
atv
www.atv.com.tr
facebook.com/atv
twitter.com/atvcomtr

Fihrist





Acı soslu peynirli sebze sarma s. 19
Arpa şehriyeli sebzeli pilav s. 66
Avokadolu ve tavuklu yoğurt çorbası s. 19
Baharatlı anne keki s. 68
Baharatlı cipsler s. 43
Bahçe salatası s. 76
Barbunyalı börülce s. 65
Bayat kek tatlısı s. 13
Böğürtlenli yulaflı kek s. 49
Bulgurlu pazı dolması s. 38
Çıtır pirinç topları s. 26
Çiğ köfte dürüm s. 33
Çikolatalı pratik donut s. 23
Çok amaçlı sos s. 59
Domatesli, mozzarella'lı makarna s. 72
Et sote s. 37
Etli kuru dolma s. 47
Ev yapımı döner s. 29
Fırında erik s. 48
Fırında sebzeli atıştırmalıklar s. 50
Fırında tavuklu pilav s. 52
Galatopita s. 15
Granola tabanlı yoğurtlu cheesecake s. 13
Hamburger s. 30
Hindistan cevizi sütünde deniz mahsullü yahni s. 21
Jaji s. 75
Kabak salatası s. 39
Kağıt kebabı s. 43
Karpuzlu paluze s. 14
Kavurma s. 61
Kinoa'lı salata s. 67
Kokoreç s. 35
Kumru s. 33
Limonlu, lor peynirli makarna s. 70
Limonlu somon s. 42
Lokumlu Leyla pastası s. 24
Marul çanağında dilim antrikot s. 18
Meyveli tavuk s. 44
Milföylü, erikli muhallebi s. 16
Nohutlu pilav s. 34
Nohutlu ve börülceli avokado kaseleri s. 21
Patates böreği s. 22
Patates püresi s. 60
Patso s. 29
Peynirli ve kıymalı köfte s. 76
Portofino soslu makarna s. 71
Salatalıklı ayran s. 74
Sebze burger ve baharatlı tatlı patates s. 20
Sebze çorbası s. 40
Sebze topları s. 37
Sosisli s. 32
Şeftali reçeli s. 46
Tantuni s. 34
Tavuk şiş s. 46
Tavuk etli türlü s. 47
Ton balıklı spagetti s. 72

D&R MUSIC BOOK STORE

Okula D&R'la Yeniden Merhaba!



OKUL ÇANTALARI

149 TL'DEN BAŞLAYAN FİYATLARLA

OKUL DEFTERLERİNDE KAÇIRILMAZ FİYATLAR

4.90 TL

12.90 TL

13.90 TL

Kampanyalar 26 Eylül'e kadar D&R mağazalarında D&R kart ile yapılacak alışverişlerde geçerli olup; stoklarla sınırlıdır. Kampanyalar havaalanı mağazaları ve dr.com.tr'de geçerli değildir. D&R, kampanya koşullarında değişiklik yapmak hakkını saklı tutar.

/ DRDunyasi / dr_dunyasi / www.dr.com.tr

Portakallı Halkalar



Malzemeler:
Hamur:
220 g (2 su bardağı) un
1 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
1 yemek kaşığı süt
100 g soğuk tereyağı
1 yumurta akı
1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Portakallı Şeker
Üzeri için:
1 poşet Dr. Oetker Sade Glazür
2 yemek kaşığı süt
1 yemek kaşığı Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları
Portakal kabuğu rendesi
Antep fıstığı-bütün

Hazırlanışı:
Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden çalıştırın.

Elektrikli fırın ayarı:
Turbo pişirme: 160°C (önceden ısıtılmış)
Alt-üst pişirme: 170°C (önceden ısıtılmış)

Un ve hamur kabartma tozunu bir kaba eleyin. Üzerine pudra şekeri, süt, tereyağı, yumurta akı ve portakallı şekeri ekleyip yumuşak ve pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru buzdolabında 15-20 dakika bekletin. Süre sonunda hafif unlanmış tezgahta merdane ile 3-4 mm kalınlığında açın. 7-8 cm çapındaki yuvarlak kurabiye kalıbı ile şekiller kesin. Bu şekillerin ortalarını 2-3 cm çapındaki yuvarlak kalıp ile kesip çıkarın. Hamurun tamamını bu şekilde hazırlayıp tepsiye sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 7-8 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Glazür karışımını kaseye alın, üzerine sütü ilave edin ve iyice karıştırın. Pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurun. Soğuyan kurabiyelerin üzerlerine sıkın, glazür donmadan çikolata parçaları, portakal kabuğu rendesi ve Antep fıstığı batırın. Glazür donuncaya kadar bekletip servis yapın.

Dr. Oetker
İşin özü kalitedir.



Patatesli Kıymalı Bazlama



Malzemeler:
Hamur:
450 g (4-4,5 su bardağı) un
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
1,5 çay kaşığı tuz
2 yemek kaşığı sıvı yağ
300 ml (1,5 su bardağı) ılık süt
Dolgu:
4-5 yemek kaşığı sıvı yağ
1 adet ince doğranmış kuru soğan
250 g kıyma
1 çay kaşığı karabiber
1-2 çay kaşığı tuz
1 adet rendelenmiş patates
Sürmek için:
50 g oda sıcaklığında tereyağı

Hazırlanışı:
Un ve mayayı bir kaba alın ve iyice karıştırın. Üzerine tuz, sıvı yağ ve ılık sütü ekleyip iyice yoğurun. Üzerini kapatın ve 40-45 dakika bekletin.

Sıvı yağ ve soğanları bir tavaya alın. Hafif pembeleşinceye kadar orta ısıdaki ocakta karıştırarak pişirin. Kıymayı ekleyin ve sürekli karıştırarak kavurun. Karabiber, tuz ve rendelenmiş patatesi ilave edip karıştırarak 3-4 dakika daha pişirin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Mayalanan hamuru hafif unlanmış tezgahta kısa bir süre yoğurun. 6 eşit parçaya bölün. Her birini merdane yardımı ile yaklaşık 20-25 cm çapında açın. Üzerlerine tereyağı sürüp kıymalı karışımı yayın. Rulo şeklinde sarıp kendi etrafında döndürerek gül şekline getirin. Şekil verdiğiniz hamurları merdane ile yaklaşık 12 cm çapında açın.

Yapışmaz yüzeyli tavayı orta ısıdaki ocakta ısıtın. Açtığınız hamurları arkalı önlü pembeleşinceye kadar pişirin. Sıcak servis yapın.

Dr. Oetker
İşin özü kalitedir.

