DÜNYA MUTFAKLARI *ÖZEL SAYISI*

Sofra

102 Tarif

HEDİYE KİTAP
Şifacı Mutfak

TURKUVAZ
KASIM 2021 / 11 SAYI: 310

HAMUR İŞİ TUTKUSU

Banitsa
- Bulgaristan

Bistilla
- Fas

Alfajores
- Peru

ve çok daha fazlası derginizde

Nasıl Yapılır?

Kombucha
Makaron
Ghee



Maça Tozuyla Krep
(Japonya)

FİYATI: 13 TL
KKTC FİYATI: 17 TL
ISSN 1304 - 5547

Misafirlerinizi Şaşırtın!

Eşsiz ve Pratik Tarifler



/kelebekmutfakbanyo
/kelebekmutfak
www.kelebekmutfak.com



Kelebek
MUTFAK - BANYO



eminetunadan

Dünyanın Tanığı Tatlar

Yerel mutfak kavramından çok daha geniş, farklı yemek pişirme yöntem ve gelenekleri anlamına gelen 'dünya mutfakları', doğası gereği kültürel yönden ve malzeme çeşitliliği açısından büyük farklılıklar gösterir. Her ülke ve bölge kendi özelinde sahip olduğu ritüeller çerçevesinde diğerleri ile etkileşim içindedir. Bambaşka kıtalarda yaşayan insanların ortak veya farklı tat duygusu ile yediği yemekler, mutfağın sürdürülebilirliği için yeterli olmaz çoğu zaman. İnsan yaşamının devamı için birincil öğe olan yiyecek, yemek, 'gelenek' dediğimiz sürekliliği ve kaliteyi sağlayan alışkanlıklar ile bir kimlik oluşturur. Bir tat, koku hatta yemekteki doku dediğimiz kıvam yemeğin hangi bölgeye ait olduğuna dair küçük ipuçları içerir. İnanç başta olmak üzere coğrafyanın sunduğu kolaylıklar ve zorluklar, ekonomik seviye, demografik yapı ve daha birçok etken ülke mutfağının çizgisinin seyrini belirler.

Dünya mutfakları özel sayımızda da sınırlı sayfalarımıza sığdırabildiğimiz yemeklere yer verdik. Olabildiğince çeşitlilik sağlaması açısından seçtiğimiz ülkelerin ülkemiz damak tadına benzerliğini de gözettik. Bir tarif dergisi olarak bu önceliğimiz. Mutfağına girip tarifi hazırlamaya başlayan siz değerli okurlarımızın sonuçtan mutlu olmasını istiyoruz. Mutfak ve kültür harmanında yemeğin reçetesinin köyden köye dahi değişebildiği bu zamanda olabildiğince en çok bilinen pişirme ve sunum şekliyle tariflerimizi seçmeye çalıştık. Çok kolay olmadığını söylemek isterim. Dünya mutfakları gibi iddialı ve geniş bir ifadeyi karşılama adına yaptığımız bu minimal çalışmayı beğeneceğinizi umuyorum. Sokak yemeklerinden etli ve sebzeli çeşitlere, nefis tatlılarından hepimizin çok severek yediği hamurlu lezzetlere kadar beğeniyle karşılayacağınız başlıklara yer verdik. İster komşuluk vasfına sahip olacak kadar yakın ister binlerce kilometre uzakta bir yerlerdeki bir mutfakta pişen yemeğe sofranızda yer vermek mutfağın evrenselliğini bir kez daha ortaya koyacak. Pişireceğiniz yemeğin ardındaki hikâyeyi de öğrenmek güzel olacaktır. Tüm duyularınızın harekete geçeceği bir tadım sizleri bekliyor.

Emine Tunadan

GENEL YAYIN YÖNETMENİ
EMİNE TUNADAN



Flannel Lenzburg Nevresim Takımı

SAREV®
SARAR

SAREV.SARAR.COM | SHOP.SARAR.COM

İÇİNDEKİLER

08
SAHAFTAN SEÇMELER
Gastronomi kitap önerileri.

54
DAMAKLARA ŞENLİK
Bir Dünya Tatlı...

Dünya mutfakları özel sayımızda sınırlı sayfalarımıza sığdırabildiğimiz yemeklere yer verdik. Olabildiğince çeşitlilik sağlaması açısından seçtiğimiz ülkelerin ülkemiz damak tadına benzerliğini gözettik.

12
DÜNYA SEVİYOR
NEFİS BAŞLANGIÇLAR

22
GÜZEL ŞEYLER
İŞTAH AÇICI SEBZE YEMEKLERİ

32
ŞIMARTAN TATLAR
SEVENİ ÇOK; ETLİ YEMEKLER

40
LEZZET HAZİNELERİ
TATLI, TUZLU HAMUR İŞLERİ

68
ZARİF BİR İKRAM
MAKARON

72
MERAKLISINA TARİFLER
Tadına doyulmaz sokak yemekleri...

Tebrikler, VakıfBanklı oldunuz

VakıfBank Mobil'i açın, T.C. Kimlik Kartınızı okutarak görüntülü görüşme yapın.
Tebrikler, VakıfBanklı oldunuz. Hem de istediğiniz yerden, istediğiniz zaman.

VakıfBank, daima seninle.



*Cihazda NFC desteği olmadığında ya da Nüfus Cüzdanı ile başvuru yapıldığında başvuru süreci kurye ile devam edecektir. Detaylı bilgi www.vakifbank.com.tr

444 0 724 | vakifbank.com.tr

VakıfBank
Burası Sizin Yeriniz

/vakifbank

MERAKLISINA KEYİFLİ KİTAPLAR

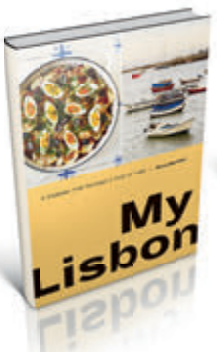
Dünyanın en ünlü şefleri ve yemek yazarlarının, seyahatlerinden ve anılarından ilhamla hazırladığı yemek kitapları bu sayımızın önerilerini oluşturuyor.



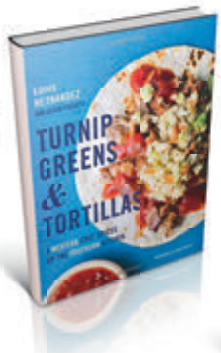
HOW TO EAT A PEACH?
DIANA HENRY
İngiltere'nin en ünlü yemek kitabı yazarı Diana Henry'nin yazdığı bu kitap, sizi İspanya'dan İstanbul'a tatlı anılarla dolu bir yolculuğa çıkaracak. Nefis içecekler ve tatlılarla süslenmiş bir anı kitabı adeta.



GATHER AND GRAZE: 120 FAVORITE RECIPES FOR TASTY GOOD TIMES
STEPHANIE IZARD
Amerika'nın en ünlü ve ödüllü kadın şeflerinden Stephanie Izard, kendine özgü pişirme teknikleriyle birlikte sunduğu birçok tarifi ilgi çekici.



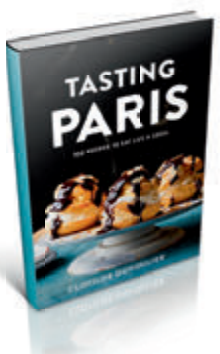
MY LISBON: A COOKBOOK FROM PORTUGAL'S CITY OF LIGHT
NUNO MENDES
Portekizli şef Nuno Mendes'in gözünden Lizbon'u keşfetmek kitap okuruna mutluluk verecek. Yazar kitabında çocukluk anılarının rehberliğinde kentin en gözde lezzetlerini keşfe çıkarıyor.



TURNIP GREENS AND TORTILLAS
EDDIE HERNANDEZ AND SUSAN PUCKETT
Eddie Hernandez, bu kitaptaki tariflerini "garip ama iştah açıcı" olarak yorumluyor. Susan Puckett ile birlikte yazdıkları kitapta; çorbalar, güveçler, salsalar ve elbette ki taco'larla Meksika Mutfağı'nın sevilen lezzetleri var.



A TABLE IN VENICE – RECIPIES FROM MY HOME
SKYE MCALPINE
İtalya denilince ilk akla gelen kalabalık ve keyifli sofralar, Condé Nast Traveler'dan Vanity Fair'e birçok dergide editörlük yapan ünlü yemek yazarı Sky McAlpine'nin kalemiyle bu kitapta hayat buluyor. Sadece yemek değil daha birçok güzel detay var.



TASTING PARIS – 100 RECIPES TO EAT LIKE A LOCAL
CLOTILDE DUSOULIER
Fransız yemek yazarı Clotilde Dusoulier'in 100 farklı tarifini Paris'in meşhur pazar ve kafelerindeki yerel lezzetlerle buluşturduğu kitabı, kentin adeta simge lezzeti olan makaron gibi daha birçok yemeğin ve tatlının detaylı yapımını anlatıyor. Keyifli bir okumaya sahip!



AT MY TABLE: A CELEBRATION OF HOME COOKING
NIGELLA LAWSON
İngiliz yemek yazarı Nigella Lawson'u televizyondaki yemek programlarından tanıyorsunuzdur. Kolay bulunur malzemelerle yaptığı pratik yemekleri ve sohbeti ilgi çekicidir. Hem İngiliz hem de dünya mutfaklarından başarılı tarifler var bu kitapta.

Gönül ne kahve ister, ne kahvehane.
Gönül ahbap ister, kahve bahane...



KURUKAHVECİ
MEHMET EFENDİ
150 yıl



1

1 Haydi Sofraya
Dr. Hüseyin Nazlıkul yeni kitabı Antienflamatuar Beslenme Rehberi'nde beslenme konusunda yapılan hatalara dikkat çekmenin yanı sıra bütüncül beslenmeyi ve bağışıklık sistemini nasıl güçlendireceğimizi de anlatıyor.



2

2 Geçmişten Geleceğe Şifa Tarhana
Hülya Duranoğlu Erol ve Işıl Erol'un yazdığı Şifa Tarhana kitabı, tarihi, tarifleri ve adetleriyle Anadolu'nun binlerce yıllık tarhana kültürünü anlatıyor. Dövme ve yoğurtla yapılan ak tarhana, top tarhana, ekşi erikli, kızılcıklı, börülceli, fasulyeli, nohutlu tarhanalar, domatesli biberli pembe un tarhanaları, yaş tarhanalar ve daha nicesi bu kitapta.



3

3 Keyfiniz Bilir!
Ev ve yaşam ürünleri markası English Home, alışılagelen kuralların dışına çıkarak evde belirleyici tek unsurun 'keyfimiz' olduğunu söylüyor. Bu yeni bakış açısıyla da saksıdan kalemlik, bardaktan saksı, puftan oturma grubu yapmayı sevenlere "evimizde sadece keyfimiz bilir" diyerek konforlu bir alan yaratma şansı sunuyor.



4

4 Zengin Alternatifler
Sağlıklı beslenmeye yönelik ürün çeşitliliğini artırmaya devam eden Metro Türkiye, Metro Chef markası altında yeni ekşi mayalı ekmek çeşitlerini satışa sundu. Metro Türkiye'nin yeni Ekşi Mayalı Kastamonu, Çavdar, Tam Buğday ve Siyez ekmekleri sağlıklı beslenenler için yeni alternatifler olarak öne çıkıyor.



5

5 İçiniz Isınsın
Şehrin Meksikalısı Ranchero, üç farklı Meksika çorbasını menüsüne ekledi. Caldo de Pollo, Sopa de Frijol ve Sopa de Tortilla ile kış aylarında içiniz ısınırken, zengin içeriğiyle de bağışıklığınızı güçlendirmenize yardımcı olacak.



6

6 Geçmişten Günümüze
Şef Claudio Chinali'nin verimli topraklardan sofralara taşıdığı çevre dostu ürünleriyle ve yemekleriyle Terrazza Italia, Zorlu Center'da kapılarını açtı. Köklü bir geleneğe sahip olan İtalyan mutfak kültürü, Şef Claudio'nun hazırladığı bir menüyle yerel ve geleneksel lezzetler aracılığıyla İstanbullulara bambaşka bir gözle tekrar anlatılıyor.

7 Bir fincan bitki çayı çözüm olabilir!
Uyku problemi olanların sıkıntıları büyüktür. Keyifsiz bir gecenin etkileri



Seni düşünür o
bankkart

Bankkart *Seni düşünür o*



7

sadece o an değil ertesi gün de devam eder. Uykuya geçmeden yaklaşık 40 dakika önce içilen bir fincan, taze demlenmiş bitki çayının süreci hafiflettiğini dile getiriyor uzmanlar. Taze kekik, melisa, nane gibi bitkileri sıcak suda 5 dakika bekletip içmeniz çözüme katkı sağlayabilir.

8

8 Mantosu diken kestane
Binlerce yıl öncesinde ekmek ağacı olarak da bilinen kestane, buğday kıtlığı zamanlarında un haline getirilip kullanılırmış. Bu konu bir yana lahana sarması ve iç pilavı katılışı ne de güzel olur. Buram buram kışı anımsatır. Aralık sayımızda daha uzun uzun anlatalım çok sevdiğimiz kestaneyi.

9

9 Süslü Lezzetler
Belçikalı çikolata üreticisi Callebaut ile artık siz de kendi tariflerinizi çok daha fazla başarıyla hazırlayabilirsiniz. Bitter, sütlü, beyaz ve daha birçok çikolata çeşidi ve süsleme malzemesiyle bir şef kadar güzel tarifler hazırlamak kaçınılmaz!



10

10 Biri kabak mı dedi?
Dışı kuvvetli ve bir o kadar da sert! Kesmeyi başarırsanız yumuşak yanıyla da karşılaşabilirsiniz. Bal kabağından bahsediyoruz; kış mevsiminin o simgesel tadından. Çorbası, salatası, yemeği, tatlısı bir yana çekirdeklerinden bahsetmek istiyoruz. Asla atmayın. Dilediğiniz baharatla tatlandırıp fırında pişirin. Bundan daha güzel bir atıştırmalık olamaz.



11

11 Temiz Su
Silverball su temizleme küresi içerisindeki nano teknoloji ile yüzey genişletilmesi yapılmış has gümüş (+-3) sayesinde 19 litrelik damacalarda, sürahilerde, şişelerde ki suyun içerisinde oluşan zararlı bakterileri yüzde 90 oranında temizliyor. İçtiğimiz suyun güvenli oluşu şart.

Kredi kartı ve banka kartı tek kartta!

NEFİS **BAŞLANGIÇLAR**



DİLŞAT YAŞAR
@lokmalokma @a.dilsatyasar



Yemek öncesi mideyi ve damağı yemeğe hazırlayan, iştah açan yiyecekler, içecekler olarak tanımlanan başlangıçlar bir diğer adıyla aperitifler her ülkede farklılık gösterir. Kimi ülkede bir içecek, kimi zaman da bir parça hamur işidir aperitifler. Dilşat Yaşar'ın hazırladığı başlangıçlarla gelin dünya mutfaklarında bir tura çıkalım.

STİL: **SELMA ŞEN** FOTOĞRAFLAR: **EKİN ÖN**



BABA RUSTICO
İTALYA

4-6 KİŞİLİK

100 gram pastırma
3 adet yumurta
240 ml süt
80 ml + 1 yemek kaşığı zeytinyağı
400 gram un
3 yemek kaşığı rendelenmiş parmesan peyniri
Bir tutam tuz ve karabiber
1 çay kaşığı toz şeker
1 paket kabartma tozu
100 gram tütsülenmiş peynir
80 gram kolot peyniri

Pastırmayı ince doğrayın yağsız tavada iyice pişirin. 3 yumurta, süt ve 80 ml zeytinyağı mikser ile çırpın. Un, parmesan peyniri, tuz, karabiber, şeker ve kabartma tozunu bir kapta karıştırın. Miksere hamur aparatını takın. Sulu karışıma yavaş yavaş unlu karışımı ekleyin. Diğer peynirleri de ilave edin. Hamur karışımına pastırmaları ekleyin. 1 yemek kaşığı zeytinyağı ile yağlanmış 24 cm olan yuvarlak kek kalıbına hamuru dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40 dakika pişirin ve servis yapın.

SOMON RILLETTE
FRANSA

4 KİŞİLİK

Birer adet kerevizin sapı ve soğan
2 adet defne yaprağı
1 çay kaşığı tane karabiber
300 gram somon fileto
1 paket somon füme (100 gram)
1 yemek kaşığı tereyağı
3 dal taze soğan
3 yemek kaşığı mayonez
Birer çay kaşığı toz kırmızıbiber, toz kişniş, karabiber ve tuz
Yarım limonun suyu

Orta boy tencereye 2-3 su bardağı suyu koyun. İçine kabaca doğranmış kereviz sapı ve soğanı koyun. Su kaynadığında defne yaprakları ve tane karabiberi ekleyin. Altını kısın 15 dakika pişirin. Somonu yıkayıp, kılçıklarını aldıktan sonra yavaşça içine katın. 5 dakika pişirin. Servis tabağına alın. Soğuduğunda etini parçalara ayırın. Bir tavada 1 yemek kaşığı tereyağını eriterek kıyılmış taze soğanı soteleyin. İçine küçük parçalara böldüğünüz somon fümeyi ekleyip hafifçe soteleyin. Parçalara ayırdığınız somunu soteleğiniz fümeleri 3 yemek kaşığı mayonez toz kişniş, toz kırmızıbiber, karabiber ve tuz ile karıştırın. İsterseniz limon suyu ekleyebilirsiniz. Karışımı kavanozlayın. Kızartılmış ekmek dilimlerinin üzerinde servis yapın.



MİDYE VE PATATES KIZARTMASI
BELÇİKA

4-6 KİŞİLİK

1 kg kabuklu midye
50 gram tuzsuz tereyağı
Birer dal pırasa ve kereviz sapı
3 dal taze soğan
2 adet defne yaprağı
1 yemek kaşığı elma sirkesi
Yarım su bardağı sıcak su
100 ml krema
Birer çay kaşığı karabiber, tuz
2 yemek kaşığı doğranmış maydanoz
2 adet patates
2 yemek kaşığı taze nane (ya da bir yemek kaşığı kuru kekik)

KIZARTMAK İÇİN
Ayçiçeği yağı

Midyeleri soğuk suda yıkayıp, kabuklarını fırçalayın. Midyelerin sakallarını (kenarlarındaki ip gibi uzantıları) koparın. Geniş bir tencerede tereyağını pırasa ve kereviz sapını hafifçe kavurun. Taze soğan, defne yaprağı ve sirkeyi de ekleyip karıştırın. Üzerine midyeleri ilave edip hepsini karıştırın. Kısık ısıda 3 dakika pişirin. Kapağını açın, kabuğu açılmayan midyeleri kenara ayırın. Sıcak su ve kremayı karabiber, tuz ile karıştırın. Bu karışımı midyelere ilave edin. 3 dakika daha pişirip ocaktan alın. Maydanozu ve naneyi üzerine serpin. Patatesleri soyup, parmak şeklinde doğrayın. Tuzlayıp, kızgın yağda kızartın. Midye ile servis yapın.


Paraf ile
cumartesilerin
tadı bir başka!
Paraf'tan her cumartesi
%25'e varan
restoran indirimi.
Paraf.
HALKBANK
Ayrıntılı bilgi için: parafcard.com.tr | 0850 222 0 400 Dialog



SARDALYELİ PATATES SALATASI PORTEKİZ

4-6 KİŞİLİK

1 kg patates, 7 yemek kaşığı zeytinyağı, 2 çay kaşığı tuz
3 yemek kaşığı limon suyu, 1 çay kaşığı toz kırmızıbiber
2 yemek kaşığı doğranmış taze soğan
1 diş sarımsak, 9- 10 adet sardalye
Bir kase yeşillik (roka, marul, göbek)
1 adet dilimlenmiş limon, tuz, karabiber

Patatesleri yıkayın. Taze patates kullanıyorsanız kabuklu olarak kullanabilirsiniz. Patatesleri dilimleyin. 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 çay kaşığı tuz ile pişirme kağıdı serili bir tepsiye üst üst gelmeyecek şekilde dizin. Önceden ısıtılmış 200 fırında 15 dakika pişirin. 3 yemek kaşığı zeytinyağı, limon suyu, kıyılmış taze soğan, sarımsak, tuz ve toz kırmızıbiberi karıştırın. Sıcak patateslerle sosu harmanlayın. Sardalyeleri yıkayıp kurulayın. 1 çay kaşığı tuz ve kalan zeytinyağı ile karıştırıp ızgara yapın. Doğranmış yeşilliklerle patatesleri karıştırın. Üzerine sardalyeleri yerleştirin ve dilimlenmiş limonla birlikte servis yapın.



SUCUKLU KARİDES İSPANYA

4 KİŞİLİK

250 gram gram kırmızı orta boy ayıklanmış karides
Yarım çay kaşığı karabiber
2 yemek kaşığı toz kırmızıbiber
1 yemek kaşığı zeytinyağı
250 gram baharatlı sucuk
3 diş sarımsak
1 adet soğan
Yarımşar su bardağı su, ikiye bölünmüş kiraz domates ve domates sosu
1 çay kaşığı tuz

SERVİS İÇİN: Dilimlenmiş limon

Kabuksuz karidesleri tuz, karabiber ve yarım yemek kaşığı toz biber ile bir kaseye alıp karıştırın. Tavada zeytinyağını ısıtın. Karidesleri pembeleşinceye kadar 3-4 dakika pişirerek ocaktan alın. Sucuğu doğrayın. Kıyılmış soğan ve sarımsağı tavaya alın. 2 dakika pişirip sucukları ekleyin ve her iki tarafını hafifçe pişirin. Üzerine suyu, domates sosunu, kiraz domatesleri, kalan toz kırmızıbiber, tuz ve karabiberi ekleyin. 5 dakika kısık ısıda pişirin. Üzerine karidesleri ekleyip karıştırın. 2-3 dakika sonra ocaktan alın. Limon dilimleriyle süsleyerek servis yapın.

PIRASALI, SOĞANLI TART FRANSA

6-8 KİŞİLİK

HAMUR İÇİN
225 gram tereyağı
300 gram un
Bir çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı toz şeker
1/4 su bardağı soğuk su

KALIBI YAĞLAMAK İÇİN
1 tatlı kaşığı zeytinyağı

HARÇ İÇİN
2 adet kırmızı soğan
2 dal pırasa
2 yemek kaşığı tereyağı
1.5 çay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı balsamik sirke
80 gram rendelenmiş kolot ya da kaşar peyniri
2 adet yumurta
Yarım çay kaşığı karabiber
200 ml krema



Soğuk tereyağını küp şeklinde dilimleyin. Un, tuz, şekeri karıştırın ve miksere alın. Hamur aparatını takın. Tereyağını yavaş yavaş ekleyip hamur bulgur gibi olana kadar çalıştırın. Üzerine damla damla soğuk suyu ekleyin. Hamur toparlandığı anda kaptan alın. Streç filme sarın buzdolabında 1 saat dinlendirin. Hamuru oda sıcaklığına getirin. Hafif unlu bir yüzeyde hamuru hafifçe açın. Yağladığınız orta boy tart kalıbına yerleştirin. Kenarlarını iyice sıkıştırın. Çatalla üzerinde delikler açın. Üzerine pişirme kağıdı koyun. Hamurun şişmemesi için kağıdın üzerine fasulye, mercimek gibi bakliyatları ağırlık olarak yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dakika pişirin. Fırından çıkarın, ağırlıklarla pişirme kağıdını alın.
Harç için soğanları ikiye kesin. Ay şeklinde ince doğrayın. Pırasaları iyice yıkayın. En uç kısımlarını almadan uzunlamasına ortadan bölün. İyice yıkayıp kurulayın. 10 cm boyutunda ince şeritler halinde doğrayın.
1 yemek kaşığı tereyağını eritip soğanları ekleyin. Karıştırarak 10 dakika pişirin. Tuzunu ilave edin. 1 yemek kaşığı balsamik sirke ekleyin, kısık ısıda karıştırarak pişirmeye devam edin. Tavaya 1 yemek kaşığı tereyağı daha ekleyin ve pırasaları da koyun. Karıştırarak pişirmeye devam edin. Kolot peynirini katıp karıştırın. Malzemeyi tart hamurunun üzerine koyun. Yumurtayı tuz ve karabiber ile çırpın. Kremayı ekleyin, tekrar çırpın, bu karışımı da pırasalı karışımın üzerine dökün. Önceden ısıtılmış 180 fırında 15 dakika pişirin. Dilimleyerek servis yapın.

Tart hamurunu (pate brisee) önceden hazırlayıp buzdolabında bekletebilir, buzluk bölümünde saklayabilirsiniz.



ISPANAKLI NARLI SALATA (PKHALI) GÜRCİSTAN

4-6 KİŞİLİK

300 gram ıspanak
50 gram ceviz, 2 diş sarımsak
25 gram kişniş
2 yemek kaşığı elma sirkesi
Yarımşar çay kaşığı toz kişniş ve çemen otu tozu
1/4 çay kaşığı toz acı biber
50 ml zeytinyağı
Tuz ve karabiber
Yarım çay bardağı tanelenmiş nar

Büyük bir tencerede 3-4 su bardağı suyu kaynatıp ıspanakları içine alın. Ayrı bir tarafta soğuk su hazırlayın ve 1 dakika sıcak suda bekleyen ıspanakları soğuk suya batırıp çıkarın. İyice süzdürüp kaşıkla üstüne basarak suyunu çıkarın. Ceviz ve sarımsağı incecik olana kadar çekin. Üzerine ıspanak ve taze kişnişi ekleyin. Karışımı derin bir kaseye alın. Sirke, çemen, toz kişniş, acı biber ve yağı ekleyin. Tuz ve karabiberini de ilave edin. Buzdolabında sertleşmesi için 1 saat bekletin. Küçük toplar hazırlayın. Üzerini narla süsleyerek servis yapın.

W.Besteckbaus
SCHAFER®

FIT FRY
SICAK HAVA FRİTÖZÜ



/schafermutfak

www.schafer.com.tr

DÜNYAYI MUTFAĞINIZA **GETİRDİK!**

Bağdat'ın Dünya Lezzetleri Serisi'nde yer alan Fajita Baharat Karışımı'nı her türden et, tavuk ve sebze yemeklerinde kullanarak lezzetini katlayabilirsiniz.

BİZDEN SÖYLEMESİ
İçindeki baharat bittiğinde yeniden doldurulup uzun yıllar kullanım imkanı sunan Bağdat Fajita Baharat Karışımı'nın cam şişeleri ile baharat takımı da oluşturabilirsiniz.



ETLİ FAJITA / MEKSİKA

4 KİŞİLİK

500 gram biftek
2 yemek kaşığı
Bağdat Fajita Baharatı
4 yemek kaşığı zeytinyağı
İkişer adet sarı,
kırmızı ve yeşilbiber
2 adet mor soğan
1 çay kaşığı tuz

SERVİS İÇİN
Bir tutam Bağdat Fajita
Baharat Karışımı
4 adet lavaş

Bifteği jülyen doğrayıp 1 yemek kaşığı Bağdat Fajita Baharat Karışımı ve yarım çay kaşığı tuzla harmanlayın. 2 yemek kaşığı zeytinyağı ekleyip karıştırın. Daha sonra üzerini streç filmle kapatın. 2 saat buzdolabında dinlendirin. Eti döküm tavada önlü arkalı çevirerek pişirin.
Biberleri ve soğanları jülyen doğrayıp geniş bir tavaya alın. Üzerine kalan 1 yemek kaşığı Bağdat Fajita Baharat Karışımı'nı, kalan zeytinyağını ve tuzu ekleyin. Hafif diri kalacak şekilde ve ara sıra karıştırarak orta ısıda pişirin.
Servis için lavaşları ikiye katlayıp döküm tavaya yerleştirin. Yanına sebzeli karışımı yayıp, eti koyun. Üzerine Bağdat Fajita Baharat Karışımı serpip sıcak olarak servis yapın.

AKLINIZDA BULUNSUN
Bağdat'ın Dünya Lezzetleri Serisi'nde Fajita Baharat Karışımı'nı her türden et, tavuk ve sebze yemeklerini pişirirken ilave edebileceğiniz gibi servis yaparken üzerine de serpebilirsiniz.

BU BİR İLANDIR.



PRATİK KULLANIMLI KAPAKLAR

Kapaklarında çift taraflı, kontrollü ve pratik kullanım imkanı sunan Bağdat Fajita Baharat Karışımı mutfakta geçen zamanı daha da keyifli hale getiriyor.

/bagdatbaharat

BAĞDAT 1964

İŞTAH AÇICI SEBZE YEMEKLERİ

Sağlıklı beslenmeyi tercih edenlerin göz bebeği olan sebzeler dünya coğrafyasında farklı renklerde ve çeşitlerde çıkar karşımıza. Şefika Günyel'in hazırladığı dünya mutfaklarından seçme sebzeli tariflerle sofralarınızı farklı yemeklerle tanıştırabilirsiniz.

STİL: **SELMA ŞEN** FOTOĞRAFLAR: **EKİN ÖN**

Geleneksel olarak karri yemeği sade haşlanmış pirinç ya da yumuşak pide eşliğinde servis edilir. Her tabağa önce pirinç sonra karri pay edilir. Üzerine mutlaka kıyılmış yeşillik serpilir. Soğutmadan yemeğin üzerine limon suyu sıkılarak yenir.



ŞEFİKA GÜNYEL
@chefika



SEBZELİ KARRI
HİNDİSTAN

4-6 KİŞİLİK

1 adet kabak
1-2 adet domates ya da
5-6 adet kiraz domates
1 kase brokoli
1-2 diş sarımsak
1 adet soğan
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet rendelenmiş havuç
200 ml mısır
2-3 tatlı kaşığı köri
1 çay kaşığı kimyon
Yarım tatlı kaşığı acı pul biber ya da taze acı biber
400 ml Hindistan cevizi kreması
1 çay kaşığı sebzeli çeşni
Tuz

ÜZERİ İÇİN: Kıyılmış maydanoz ya da kişniş

SERVİS İÇİN: Dilimlenmiş limon ve haşlanmış pirinç ya da yumuşak pide

Kabağı ve domatesi iri küpler halinde doğrayın. Kiraz domates kullanırsanız ikiye bölün. Brokoliyi küçük parçalara ayırın. Sarımsağı kıyın, soğanı piyazlık doğrayın. Tavada yağı ısıtıp sarımsak ve soğanı tavaya alın. Soğan karamelize olmaya başlayınca havuç ekleyin ve karıştırarak birkaç dakika soteleyin. Üzerine brokoli ve mısırı katın. Karıştırarak pişirmeye devam edin. Kabak, köri, kimyon ve acı pul biberi ekleyip karıştırın. Daha sonra 2 dakika pişirin. İçine Hindistan cevizi kreması ve sebzeli çeşniyi dökün. En son domatesi katıp karıştırın. Tavanın kapağını kapatıp kısık ısıda 5 dakika kabak ve domates hafif diri olacak şekilde pişirin. Ocaktan alıp kapağı kapalı olarak 10-15 dakika dinlendirin (bu şekilde sebzeler hem tamamen pişer hem çıtır kalır). Üzerine kıyılmış yeşillikleri serpin. Limon ve haşlanmış pirinçle birlikte servis yapın.



FEIJOADA BREZİLYA

4-6 KİŞİLİK

1 su bardağı Meksika fasulyesi
1 yemek kaşığı tereyağı
1 adet yeşil soğan, 4 diş sarımsak
1 adet domates, 1 tatlı kaşığı kekik
2 adet yeşil çarliston biber
1 adet patates
1 su bardağı haşlanmış pirinçi Tuz

SERVİS İÇİN: Dilimlenmiş limon

Küçük bir tencereye fasulyeyi alın. Üzerini geçecek kadar su ekleyip kısık ısıda 1 saat kadar haşlayın.
Başka bir tencerede tereyağını eritip doğranmış soğan ve kıyılmış sarımsakları kavurun. Ardından küp doğranmış patates, doğranmış domates ve biberleri ekleyip 10 dakika pişirin. Daha sonra haşlanan fasulyeyi, kekik ve tuzu katıp orta ısıda yarım saat pişirin. Pirinci güvece alın ve yanına pişirilen fasulyeli karışımı koyun. Limon dilimleriyle birlikte ve sıcak olarak servis yapın.

LİMONLU, KAPARİLİ PATLICAN SALATASI SİCİLYA

4-6 KİŞİLİK

1 kg patlıcan, 4 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı kapari, tuz, karabiber
2 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz
1 adet limonun rendelenmiş kabuğu ve suyu
1 avuç çekirdekleri çıkarılmış yeşil zeytin

Patlıcanları küp doğrayarak tuzlu suda bekletin. Daha sonra kurulayarak zeytinyağı eklediğiniz tavada nar gibi olana kadar kızartın. Geniş bir kaseye aldığınız patlıcanların üzerine kapari, kıyılmış maydanoz, limon suyu, limon kabuğu ve zeytini ekleyerek karıştırın. Tuz, karabiber serperek ılık olarak servis yapın.





CALCANNON
İRLANDA

4 KİŞİLİK

Yarım kg haşlanmış patates
1 adet marul
1 çay bardağı süt
2 yemek kaşığı tereyağı
1 adet soğan
Tuz, karabiber

Haşlanmış patatesleri ezin. İçine doğranmış marul ve sütü ekleyerek karıştırın. Kızartma tavasının içine tereyağını alarak kıyılmış soğanı ilave edin ve kavurun. Tuz ve karabiberini ayarlayın. Üzerine patatesli karışımı ilave edip yayın ve iyice kızartın. Parçalara ayırıp diğer taraflarını da kızartın. Sıcak olarak servis yapın.



YUMURTALI, LİMONLU KARNABAHAR
MALTA

4 KİŞİLİK

6 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
1 adet karnabahar
2 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz
Tuz

SOS İÇİN
2 adet yumurta
1 adet limonun suyu
3 yemek kaşığı krema
1 tatlı kaşığı mısır unu

Zeytinyağını genişçe bir tencereye alın ve ve çiçeklerine ayırılmış karnabaharı katın. Orta hararetli ısıda esmerleşene kadar pişirin. Çok az su ve tuz ekleyerek karnabaharlar yumuşayana kadar pişirmeye devam edin. Sos için yumurtaları bir kasede çırpın. Limon suyunu ve krema ile açtığınız mısır ununu ekleyerek pürüzsüz olana kadar çırpın. Karnabahar suyundan ekleyerek çırpmaya devam edin. Yumurta karışımını yavaşça karnabaharların üzerine döküp hafifçe karıştırın. Sosun koyulaşması için 2 dakika kadar pişirin ancak kaynamadan ocaktan alın. Isıtılmış servis kaselerine karnabaharı paylaştırın ve maydanoz serperek servis yapın.

İstikbal Mobilya tasarımlarında görsel zenginliğin yanında işlevselliği ve fonksiyonu da beraberinde sunan yemek odası takımları, ev keyiflerinin çok daha yoğun yaşandığı güzel sonbahar günlerinde değerli sevenlerine sunuyor. Siz de "değişim zamanı" diyorsanız İstikbal'e uğramanın tam zamanı!



İSTİKBAL İLE **HAYAT GÜZEL!**

Aren yemek odası takımı, modern tarz ve etkileyici görselliği ile göz dolduruyor. Mavi ve su yeşili renk olmak üzere iki farklı renk alternatifi ile üretimi yapılan takımın, rose renk modern ayak yapısı ve kapak üzerinde uygulanan profil uygulamaları görsel bir zenginliğe sahip. Bu yemek takımı başta olmak üzere tüm yemek takımlarında insan sağlığına dost malzemeler kullanılıyor. Bu malzemeler kullanım açısından çizilme, sürtünme ve yanmaya dayanıklı olup kolay temizlenme özelliğine de sahip.

Betty yemek odası takımı ise hayalinizdeki ihtişamlı sofraları kuracağınız bir zarafete sahip. Çağdaş görünümü, şık ve fonksiyonel tasarımı ile ön plana çıkan takımın ahşap rengine şıklık katan altın renk detay uygulamaları ışıl ışıl. Tasarımı tamamlayan ve takıma özgü metal ayak ve kulp tasarımı ile görsel zenginlik arttırılmış.

Venon yemek odası takımı için 'özgüvenli ve heyecan verici' tanımı söylenebilir. Modern tarzını destekleyen kulp ve metal ayak tasarımı ile antrasit renk ve sıcak meşe tonlarının kombinasyonu ilgi çekici.

Gri ve gold renklerinin ahengini taşıyan Serra yemek odası takımı, her yeni günde modunuzu yeniden yükseltecek özelliği sahip adeta. Takımın tüm ünitelerinde yüksek ayak kullanıldığı için temizlik kolaylığı da sağlıyor. Altın renk ayna tasarımı ise çok şık.









Hayalinizdeki ihtişamlı sofraları kuracağınız İstikbal Yemek Odası Takımları, keyfinize keyif katacak.

BU BİR İLANDIR.



GHEE YAPIMI

Başta Asya olmak üzere, Afrika'nın belirli kesimlerinde ve Hindistan'da uzun süredir bilinen ve kullanılan, Anadolu'da da yapılan ve özellikle hamur işlerine ilave edilen ghee, eklendiği yiyeceğe derinlik katıyor.

KÜÇÜK BİR ÖNERİ

Ghee yapımında dilediğiniz miktarda tereyağı kullanabilirsiniz. Elde ettiğiniz ghee yağına kekik, biberiye, fesleğen gibi aromatik bitkileri de ekleyebilirsiniz.

GHEE (SADEYAĞ) HAKKINDA...

Berraklaştırılmış tereyağı veya susuz süt yağı olarak da bilinen ghee, tereyağının saflaştırılmış halidir. Tereyağının doymuş yağ içeriği yüksek olması nedeniyle fazla miktarda tüketimi önerilmez, günlük ortalama 1 tatlı kaşığı yeterlidir. Ghee ile yapılan çalışmalarda ise diyetin yüzde 5-10 oranında ghee içermesinin (1 çorba kaşığı) kan kolesterol ve trigliserit düzeylerini etkilemediği ortaya konmuştur. Bir başka çalışma, ghee kullanımının karaciğer mikrozomlarında kolesterol biyosentezinden sorumlu olan HMG-CoA redüktaz aktivitesini etkilemediğini göstermektedir. Bu da, kolesterol içermediği için kolesterolü yükseltmediği anlamına gelmektedir. 2018 yılında 200 kişide yapılan bir çalışma sonucuna göre ghee tüketimi; LDL kolesterolü azaltıp, HDL kolesterol seviyelerini yükselttiğini göstermiştir. Kısa zincirli yağ asitlerinden olan bütirik asit içeriği ile sindirim sistemi üzerinde etkilidir, mide ve bağırsağa fayda göstermekte, aynı zamanda anti-iflamasyon etkisi de bulunmaktadır. A, D, E, K vitaminlerini ve CLA (konjuge linoleik asit) içerir. Laktoz ve kazein gibi allerjen proteinler içermediği için intoleransı olanlar rahatlıkla tüketebilir. Kolesterol içermediği için özellikle kolesterol değerleri yüksek veya kalp-damar hastalığı olup tereyağı yemek isteyen bireyler için iyi bir alternatiftir. Öneri Süzme işlemi bittikten sonra içine toz zerdeçal ve az karabiber ekleyerek, antioksidan yönünden daha zenginleştirilmiş bir yağ da elde edebilirsiniz.











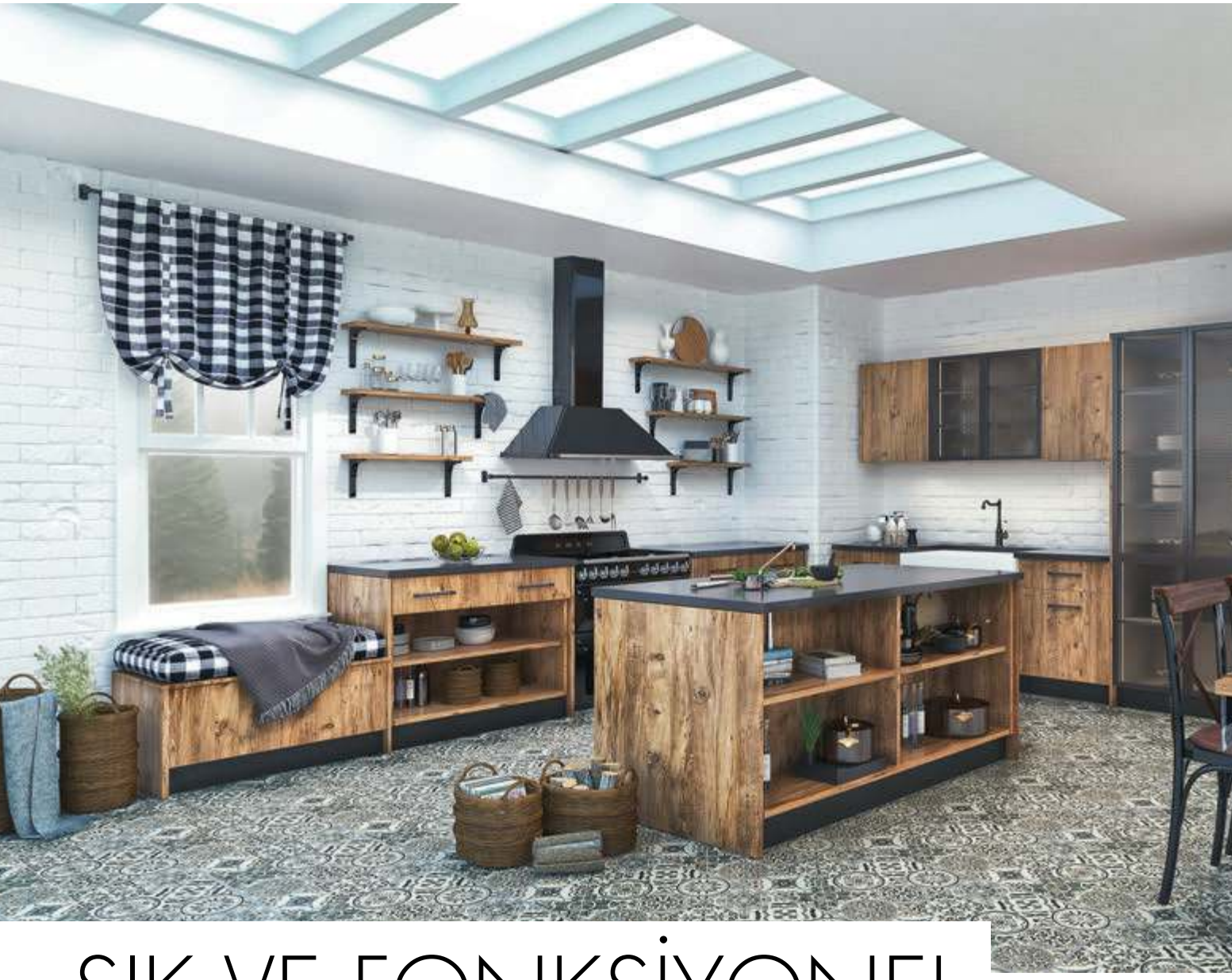








Kelebek
MUTFAK - BANYO



ŞIK VE FONKSİYONEL **MUTFAKLAR**

Büyük şehirlerde küçülen evlerle birlikte küçülen mutfaklarda fonksiyonellik çok önemlidir. Çekmece gibi gözüken dolap içerisinden çıkan katlanır açılır masa sistemi ile hem yer kaybını önlüyor hem de kullanım kolaylığı sağlıyor. Dolap içi döner mekanizma sistemi ile ürünlere ulaşmak çok kolay. Ada tipi mutfaklarda kayar tezgah sistemi ile adanız masaya dönüşüyor. Üst dolap döner sistem, lemans ve magic corner köşe sistemleri; ulaşılması güç noktaları bile çok kolaylıkla ulaşılabilir depolama alanı olarak kullanımı sağlar.
Mutfaklar sadece yemek yapılan alanlar değil yaşam alanlarımız oldu. Eşimiz veya çocuklarımız ile birlikte yemek yaparak eğlenceli zamanlar geçirdiğimiz, aynı masa etrafında toplanarak hoş sohbetler ettiğimiz alanlar haline gelmiştir. Bu nedenle mutfakta hem konfor, hem görsellik hem de fonsiyonellik önem kazanmıştır. Önümüze kadar gelen kiler mekanizmaları, köşe mekanizmaları gibi hayatımızı kolaylaştıran sistemler mutfaklarımızda başrolde yer almaktadır. Ayrıca mutfak üst dolapları altında kullanılacak aydınlatmalar ile de mutfaklarımızı farklı mekanlar haline getirebileceğiz.
Günümüzde bireylerin ön planda olduğu, daha kompakt yaşam ve çalışma alanları tercih edilir hale gelmekte. İlerleyen zaman diliminde teknolojiden ve kendimizden daha fazlasını isteyeceğiz. Yoğun tempolu iş hayatında hayatı kolaylaştıran çözümler sunuyoruz. Bluetooth hoparlör, sistemi ile mutfakta yenilen akşam yemekleri keyifli bir hal alıyor. Ayarlanabilir





Nomas



Pierina

Evin kalbi olarak nitelendirilen ve zamanımızın büyük bir kısmını geçirdiğimiz mutfakları daha şık ve fonksiyonel şekle dönüştüren Kelebek Mutfak sayesinde zamanı daha da keyifli hale getirmek mümkün.

ışık düzeyi ve renk ile mutfağınızın atmosferini değiştiriyor. Dolap içerisinde yer alan şerit aydınlatmalar ile şık bir sunum sergiliyor. Genel olarak depolama ve saklama alanlarıyla ilgili talep gelmektedir. Fonksiyonel mutfaklar müşterilerimizin hayatını kolaylaştırmaktadır. Uzman mimarlarımızla beraber müşterilerimizin isteklerine uygun çözümler sunuyoruz.

PİERİNA
DURU, MODERN, KULLANIŞLI

Mat lake kapakları ile modern hayatlara dokunan Pierina, cam kapaklı dolaplarda kullanılan ahşap çıtalar ile evinizde nostaljik rüzgarlar estirecek. Parlak krom, antik bronz, antik gümüş düğme kulp seçenekleri ve Pierina'ya özel tasarlanmış taç bantlarıyla mutfağınızın havasını değiştirecek. Dolap içi kiler sistemleri, çekmece içi saklama fonksiyonları, açık raf sistemleri, beyaz ve krem renk seçenekleriyle de dekorasyonunuza ferahlık katacak.

Kelebek Mutfak olarak Türkiye'deki ilk modüler mutfak markasıyız. Bu yıl 86'ıncı yılımızı kutluyoruz. Atatürk'ün imzası ile kurulan fabrikamız şu an Düzce'de üretimine devam ediyor. Mutfak mobilyasında, Türkiye'de ilk ve tek 5 yıl garanti veren markayız. Şu anda 22 aktif mağazamıza ilave olarak, sözleşmesi imzalanan ve teşhir çalışmaları devam eden 5 mağazamız ile birlikte toplam 27 satış noktasına ulaştık. Yıl sonuna kadar 33 satış noktasına ulaşmayı hedefliyoruz.

BU BİR İLANDIR.

SEVENİ ÇOK; ETLİ YEMEKLER

Sebze sağlıklı ve lezzetli tamam da etin yeri ayrı diyenler için dünyanın dört bir yanından gizli kalmış, lezzet garantili etli yemeklerini Şefika Günyel araştırdı ve sizler için pişirdi.

STİL: **SELMA ŞEN** FOTOĞRAFLAR: **EKİN ÖN**



ŞEFİKA GÜNYEL
@chefika



BAL KABAĞI DOLMASI ARJANTİN

4-8 KİŞİLİK

1 adet bal kabağı
1 kg küp doğranmış sığır eti
1 adet soğan
2 diş sarımsak
2 adet domates
1 adet yeşilbiber
2 tatlı kaşığı toz şeker
10 adet kuru kayısı
Üçer adet patates ve tatlı patates
2 su bardağı et suyu
1 su bardağı konserve mısır
100 gram tereyağı
4 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
Tuz, karabiber

Soğanı ve yeşilbiberi ince kıyın. Sarımsakları dövün. Domatesleri doğrayın. Tavaya ayçiçeği yağını ve tereyağının yarısını koyup kızdırın. Eti ekleyip altın rengi olana kadar kızartın. İçine soğan ve sarımsakları ekleyip, hafif ısıda 3-4 dakika kavurun. Daha sonra ısıyı yükselterek, domatesi, yeşilbiberi, 1 tatlı kaşığı şekeri, karabiberi ve et suyunu ekleyin. Kaynamaya başlayınca ısıyı kısarak, tencerenin kapağını kapatın ve 1 saat et iyice yumuşayıp pişinceye kadar pişirin. Patatesleri soyup küp doğrayın. Tavada kalan tereyağının yarısını eritin. İçine kayısıları atın ve 1-2 dakika çevirin. Üzerine 1 tatlı kaşığı toz şeker ilave edip bir kez daha çevirerek patatesleri ilave edin. 5 dakika kavurun. Etin pişmesine 10 dakika kala kayısıları ve patatesi ekleyin. Bal kabağının üst kısmını kapak şeklinde kesin. İçindeki çekirdek ve lifi temizleyin. Fırın kabına yerleştirin. Kalan tereyağını eritin. Bal kabağının içini tereyağı ile yağlayıp, karabiber ve tuz serpin. Eti ocaktan alın. İçine konserve mısırı, tuzu ilave edip harmanlayın ve bal kabağının içine boşaltın. Kapağı ile ağzını kapatın. Önceden ısıtılmış 170 derecede fırında etli kısmı pişip, kabuğu hafif kahverengi renk alıncaya kadar 1 saat pişirin. İçinde piştiği kaptan çıkarmadan kepçe yardımı ile içinden önce yahniyi, daha sonra da bal kabağının etli kısmını alarak servis yapın.



PIKA PAU PORTEKİZ

4 KİŞİLİK

500 gram bonfile
1 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı tereyağı
Yarım soğan, 4 diş sarımsak
1 adet acı kırmızıbiber
1 adet biber
1 su bardağı maden suyu
Dilimlenmiş turşu,tuz, karabiber

Eti ince şeritler halinde kesin, tuz ve karabiberle tatlandırın. Yağı ve tereyağını ısıtın, ardından kıyılmış soğan, sarımsağı ekleyin ve yumuşayana kadar soteleyin. Üzerine doğranmış biberleri ve eti ekleyip 10 dakika kadar soteleyin. Maden suyunu da ilave edip 45 dakika pişirin. Turşuları karıştırın ve sıcak olarak servis yapın.



SIĞIR ETLİ TAVUK ADABO FİLİPİNLER

4-6 KİŞİLİK

1 bütün tavuk
350 gram pirzola
2 tatlı kaşığı toz şeker
4 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
5 yemek kaşığı elma sirkesi
4 büyük diş ezilmiş sarımsak
1 çay kaşığı tane karabiber
1 yemek kaşığı soya sosu
4 adet defne yaprağı
1 çay kaşığı zerdeçal
2 çay kaşığı tuz

CİPS İÇİN: 2 adet tatlı patates

KIZARTMAK İÇİN: Ayçiçeği yağı

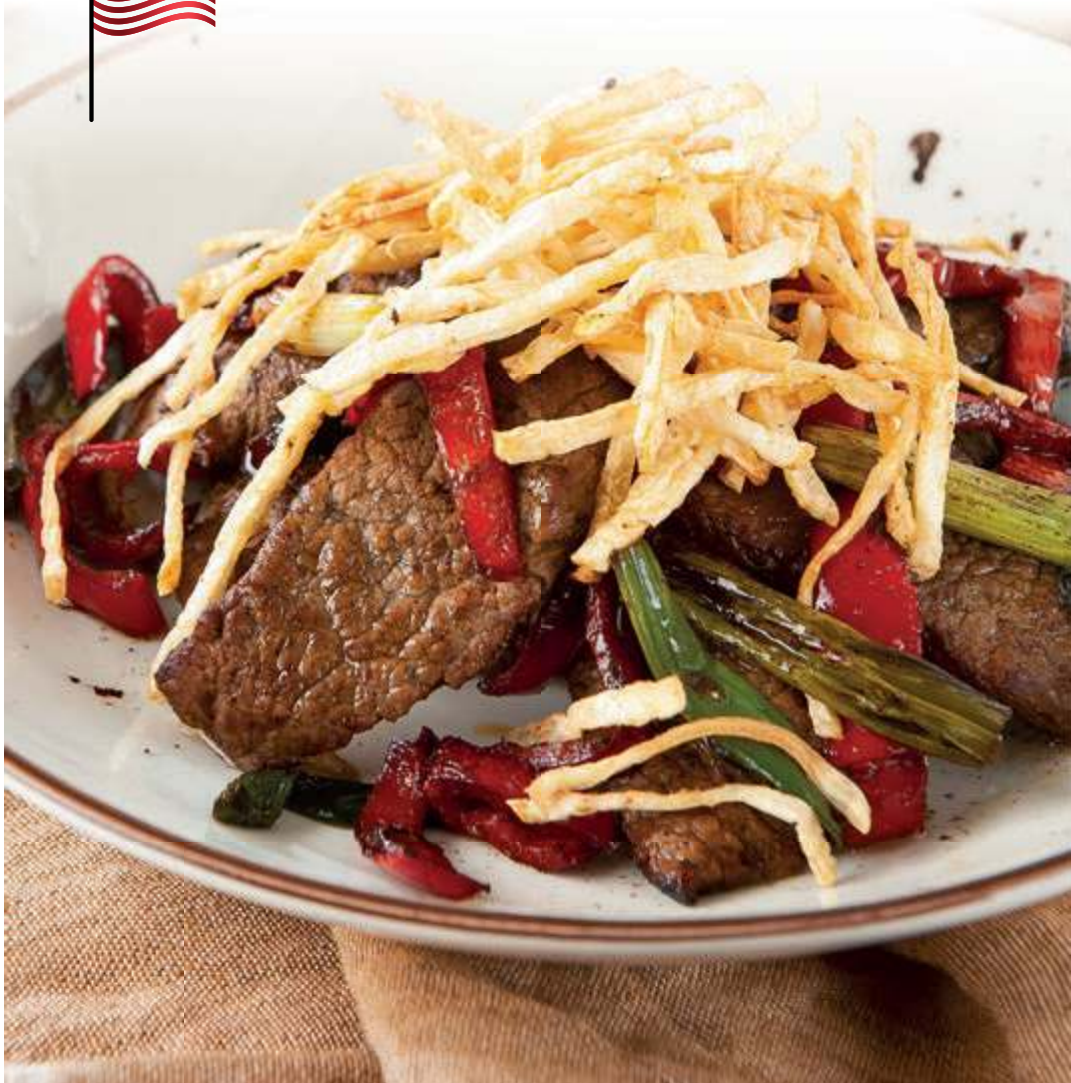
Tavuğu 8 parçaya bölün. Etlerin ve tavukların üzerine toz şeker serperek kenara alın ve 10 dakika bekletin. Yağı wok tavada kızdırdıktan sonra tavukları ve etleri ayrı ayrı arkalı önlü nar gibi olana kadar kızartın. Kızardıktan sonra hepsini aynı tavanın içine alıp sirke, sarımsak, tane karabiber, defne yaprağı, soya sosu ve zerdeçalı tavaya ekleyin. Tuzunu ayarlayın. Çok kısık ısıda yarım saat pişmeye bırakın. Cips için tatlı patatesleri incecik dilimleyin. Kızdırılmış yağda hafif kızartıp yağını süzdürerek kenara alın. Yemek piştiğinde yağı kızdırın ve patatesleri tekrar çıtır olana kadar yeniden kızartın. Etle birlikte servis yapın.

KEREVİZ ÇUBUKLU CIZBIZ BİFTEK MALEZYA

4 KİŞİLİK

4 parça biftek, Yarım kg kereviz
Yarım limonun suyu
7 su bardağı su
1 adet kırmızıbiber
6 dal taze soğan
1 çay bardağı ayçiçeği yağı
4 yemek kaşığı et suyu
2 yemek kaşığı elma sirkesi
2 tatlı kaşığı Worcestershire sosu
2 tatlı kaşığı domates salçası
Tuz, karabiber

Biftekleri 3 parmak eninde dilimleyin. Tuz ve karabiberle tatlandırıp kenara alın. Kerevizlerin kabuklarını soyun ve kibrit çöpü şeklinde doğrayın. Ayrı bir yerde limon suyu ve suyu karıştırıp kerevizi içine atın. Derin bir tencerede yağı kızdırın ve kereviz altın rengi olana kadar kızartın. Kağıt havlu üzerine çıkarın. Üzerini de kağıt havlu ile kapatıp sıcak kalmasını sağlayın. Kırmızıbiber ve taze soğanları çubuk şeklinde doğrayın. Aynı tavanın içine sebzeleri ekleyip kısa bir süre soteleyin ve eti içine ekleyin. Önlü arkalı kızartın. Et suyu, sirke, Worcestershire ve domates salçasını katıp 5 dakika pişirin. Servis tabağına alın. Üzerine kerevizi yerleştirip servis yapın.



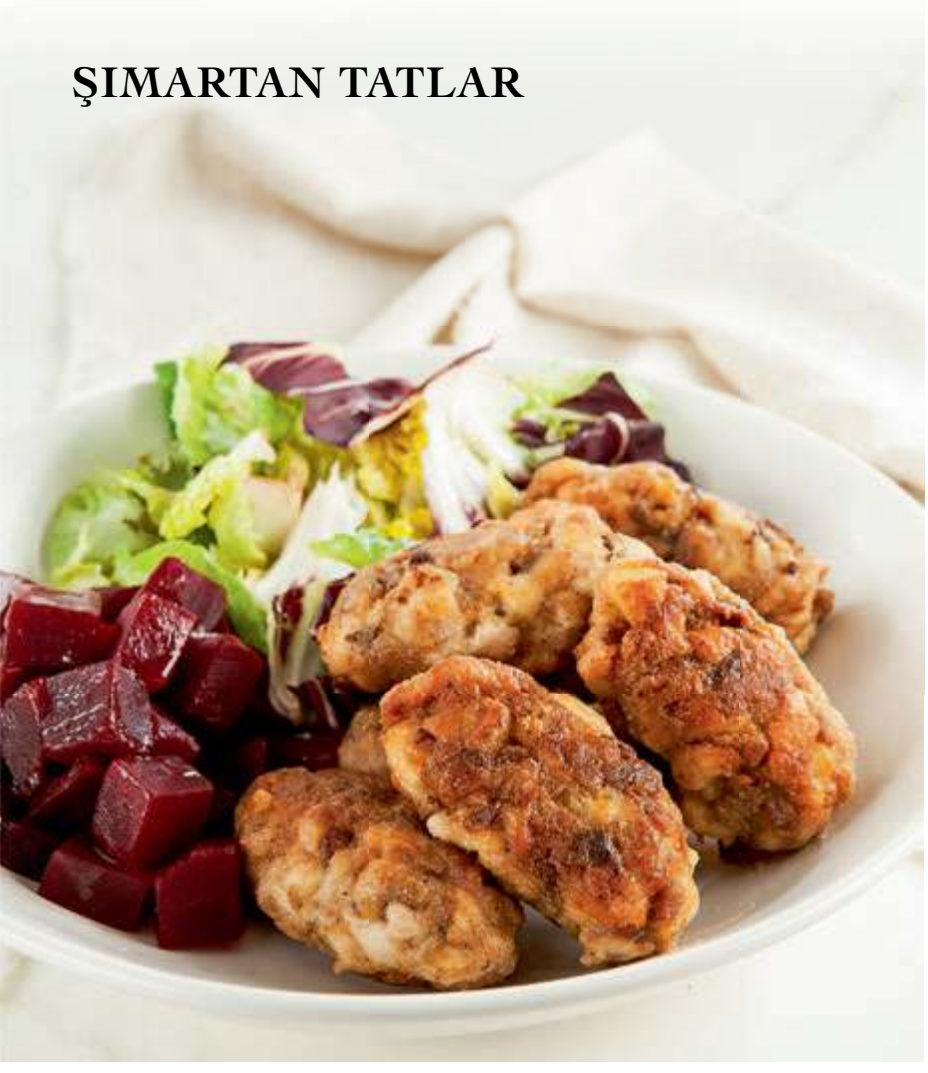
İÇİ DOLU LEZZET

Lezita'nın içinden lezzet taşan,
çok pratik, yepyeni lezzetleri
İçli Tavuk ve Cheddar Köfte raflarda.



QR KODU OKUT,
İÇİNDEN GELENLERİ
TAHMİN EDELİM!

Lezita
iyi besler bizi



BITKI TAVUĞU POLONYA

4-6 KİŞİLİK

1 yemek kaşığı tereyağı, 120 gram mantar
1 çay bardağı ekmek içi
350 gram satır arası doğranmış tavuk butu
2 adet yumurta (sarısı ve akı ayrılmış)
1 tutam muskat rendesi, 2 yemek kaşığı un
3 yemek kaşığı zeytinyağı, tuz, karabiber

SERVİS İÇİN: Yeşil salata ve pancar turşusu

Tereyağını tavada eritip küçük küçük doğradığınız mantarları üzerine ekleyerek suyunu salıp yeniden çekene kadar kavurun. Kavrulan mantarlar soğuduktan sonra genişçe bir karıştırma kabına alın. Üzerine tavuk, ekmek kırıntısı, muskat rendesi, tuz ve karabiber ekleyerek karıştırın. Yumurta aklarını köpürene kadar çırparak köfte karışımına iki kerede ekleyin. Hazırlanan karışımdan 12 adet köfte hazırlayın. Köfteleri una bulayarak orta hararetli ısınmış yağda önlü arkalı kızartın. Yeşil salata ve rendelenmiş pancar turşusu ile servis yapın.

BALZAMİK SİRKELİ DANA CİĞERİ İTALYA

4-6 KİŞİLİK

1 yemek kaşığı un, 1 adet ada çayı
4 dilim ince kesilmiş ciğer
3 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı tereyağı, 2 adet mor soğan
3 yemek kaşığı balzemik sirke
150 ml sebze suyu
1 tutam toz şeker, tuz, karabiber

SERVİS İÇİN
Haşlanmış taze fasulye ve
kızarmış ekmek
Ada çayı yaprakları

Geniş bir kabın içine unu alın. Ada çayı, tuz ve karabiber ekleyerek karıştırın. Ciğerleri bu karışıma bulayın. Zeytinyağının ve tereyağın yarısını bir tencereye alın. Halka halka doğradığınız soğanları renklerinin değişmemesine dikkat ederek kızartın. Kalan zeytinyağı ve tereyağını tavada kalan yağın içine ekleyerek iyice kızdırın ve ciğerleri arkalı önlü kızartın. Ciğerleri tavadan aldıktan sonra sıcak kalmalarını sağlayın. Sirke ve sebze suyunu tavaya ekleyerek kaynatın. Soğanları ve şekeri de içine ilave ederek karıştırın. Sosu ciğerlerin üzerine dökün ada çayı ve haşlanmış taze fasulye ile üzerine kızarmış ekmek kırıntıları ekleyerek servis yapın.



A STAR ALLIANCE MEMBER

YENİ UÇUŞ NOKTAMIZ:
ÜRGENÇ

Yeni uçuş noktamıza, sizin için aldığımız geniş kapsamlı önlemlerle seyahat edebilirsiniz.



TURKISH AIRLINES

ÖZBEKİSTAN

MUTFAKTA KEYİF

Mutfakta geçirilen zamanı daha da keyifli hale getiren, fonksiyonel ve pratik kullanıma sahip Fackelmann mutfak gereçleri ile herkes kendi mutfağının şefi olabilir.



BERLINER ALMANYA

6-8 KİŞİLİK

3 su bardağı un, 2 paket vanilya
Yarım su bardağı süt
Yarım paket yaş maya (20 gram)
2 yemek kaşığı toz şeker
3 adet yumurta sarısı, 1 adet yumurta
1.5 yemek kaşığı tereyağı

KIZARTMAK İÇİN: 2 litre ayçiçeği yağı

DOLGU İÇİN: 400 gram ahududu marmeladı

ÜZERİ İÇİN: Pudra şekeri

Un ve vanilyayı karıştırma kabına alın. Sütün yarısını, mayayı ve 1 yemek kaşığı toz şekeri karıştırıp unun üzerine dökün. Ayrı bir yerde yumurtaları, kalan sütü, toz şekeri ve oda ısısındaki tereyağını Fackelmann çırpıcı yardımıyla çırpın. Daha sonra unun üzerine dökerek ele yapışan yumuşak kıvamlı bir hamur elde edin. 1 saat mayalanması için üzerini örterek bekletin. Sürenin sonunda kabaran hamuru bir tur yoğurup 1 parmak kalınlığında açarak yuvarlak bir kalıp yardımıyla daire şeklinde kesin. Fackelmann fırın tepsisini unlayıp hamurları tepsiye yerleştirin. Üzerini örtüp 30 dakika daha bekletin. Ayçiçeği yağını tencereye alıp ısıtın. Yağın çok kızgın olmamasına dikkat edin. Hamurları içine bırakın ve kapağını kapatıp 2 dakika kızartın. Fackelmann kevgir yardımıyla diğer yüzlerini çevirin. Bu aşamadan sonra üzerlerini açık olarak kızartın. Tüm berliner'leri bu şekilde hazırladıktan sonra ılınmaya bırakın. Dolgu için Fackelmann krema sıkma torbasına ahududu marmeladını doldurun ve ılınan berliner'lerin kenarlarından içlerine sıkın. Üzerlerine Fackelmann un eleği yardımıyla pudra şekeri serpin ve servis yapın.








APPELKUCHEN ALMANYA

8-10 KİŞİLİK

250 gram tereyağı, 1 su bardağı toz şeker
6 adet yumurta, 4 yemek kaşığı süt
1 adet limon, 2 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
3 su bardağı +2 yemek kaşığı un
1.5 kg küçük boy elma, 1 çay kaşığı tuz

ÜZERİNE SERPMEK İÇİN: Pudra şekeri



Tereyağı ve toz şekeri Fackelmann çırpıcı yardımıyla çırpın. İçine yumurtaları, sütü, Fackelmann rende yardımıyla rendelenmiş limon kabuğunu, vanilyayı, tuzu, kabartma tozunu ve unu ekleyerek son bir kez karıştırın. Daha sonra Fackelmann kelepçeli kek kalıbına boşaltın ve üzerini düzeltin.
Elmaların kabuklarını Fackelmann soyma bıçağı yardımıyla soyun. Fackelmann kesme tahtasının üzerinde ortadan ikiye kesin. Sonra her birini ince dilimleyin ve yarım elmaları hamurun üzerine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 1 saat pişirin. Fırından alıp 15 dakika dinlendirin. Üzerine Fackelmann un eleği yardımıyla pudra şekeri serpin. Dilimleyerek servis yapın.

BU BİR İLANDIR.

TATLI, TUZLU **HAMUR İŞLERİ**

İlk çağlardan günümüze beslenme alışkanlıklarında değişmeyen tek ortak nokta hamur işleridir. Kimi toplumlar kestaneyi, kuru yemişi, kimi toplumlar da buğdayı un haline getirip aş etmiş sofrasına. Yıldız Şahinler'in hazırladığı birbirinden farklı ülkelere ait olan tatlı tuzlu hamur işleriyle gelin siz de damağınızı farklı tatlarla tanıştırın.

STİL: **SELMA ŞEN** FOTOĞRAFLAR: **EKİN ÖN**



YILDIZ ŞAHİNLER
@yildizdann



MACHA MILLE CREPE / MAÇA TOZUYLA KREP
JAPONYA

4-6 KİŞİLİK

500 ml süt
200 gram un
3 yemek kaşığı toz şeker
3 adet yumurta
1 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı
1 paket kabartma tozu
2 yemek kaşığı maça tozu
1 damla yeşil renkli sıvı gıda boyası

KREMASI İÇİN
400 ml krema
6 yemek kaşığı pudra şekeri

ÜZERİ İÇİN
Badem ve maça tozu

Kremayı pudra şekeri ile sertleşene kadar mikser yardımıyla çırpın. Karışımı buzdolabında saklayın.Krep için tüm malzemeleri bir kaseye alın ve mikser ile pürüzsüz bir hamur elde edene kadar karıştırın. Hamuru yarım saat dinlendirin. Krep tavasına çok az yağ alın ve tavanın her tarafına sürün. Her seferinde hamurdan bir kepçe alıp tavaya koyun. İyice yayılmasını sağlayın. Bir dakika pişirdikten sonra krebin diğer tarafını çevirip 20-30 saniye daha pişirin. Pişen krepi kenara alın. Hamurunuz bitene kadar aynı işlemi yapmaya devam edin. Krepler iyice soğuduktan sonra servis tabağınıza önce bir krep üzerine daha önce yaptığınız kremadan 1 yemek kaşığı koyup mümkün olduğunca yayın. İşlemi krep ve krema bitene kadar tekrarlayın. En üste az krema koyun ve maça tozundan serpiştirin. Bıçakla kestiğiniz badem parçalarıyla süsleyin. Pastayı servis etmeden önce buzdolabında en az 2 saat bekletin. Servis yapın.

Roti Gambang'ı gevrek bir atıştırmalık olarak kahve ile servis edebilirsiniz.



ROTI GAMBANG- ENDONEZYA EKMEĞİ ENDONEZYA

4 KİŞİLİK

300 gram un, 125 gram ekmek kırıntısı
1 paket kabartma tozu
1 paket karbonat
1 tatlı kaşığı tarçın, 50 gram toz şeker
100 gram tereyağı, 1 adet yumurta
150 gram esmer şeker, 100 gram sıcak su

ÜZERİ İÇİN: Susam
Kaynamış sıcak suya esmer şekeri ekleyin ve eritin. Kuru malzemeleri bir kaseye alın. Sırasıyla yumurta, tereyağı ve soğumuş şekerli şurubu ekleyin. Elinizle veya karıştırıcı yardımıyla iyice karıştırın. Oluşan hamuru 3 eşit parçaya bölün ve hafif oval, dikdörtgen ekmekler elde edin. Ekmeklerin üzerine fırça ile az su sürüp susam serpiştirin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında üzerleri sertleşene kadar pişirin ve servis yapın.





BANITSA
BULGARİSTAN

4-6 KİŞİLİK

4 adet yufka
200 gram köy peyniri
200 gram inek peyniri
200 gram yoğurt
3 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
150 gram eritilmiş tereyağı

ÜZERİ İÇİN
1 adet yumurtanın sarısı

Peynirleri rendeleyin. Peynir, yumurta, yoğurt ve kabartma tozunu bir kapta iyice karıştırın. Yufkayı açın her tarafına tereyağı gezdirin. Yufkayı önünüzden ve karşı kenarından birbirinin üzerine gelmeyecek şekilde ortada birleştirin. Katladığınız kısımların üzerine de tereyağı gezdirin. Peynirli harcın 1/4'ünü rastgele bütün yüzeye yayın. Önden başlayarak yufkayı ileriye doğru sarın. Sardığınız yufkaya gül şeklini verin ve pişirme kağıdı serdiğiniz 25 cm ölçüsündeki fırın kabının ortasına koyun. Diğer yufkaları da aynı şekilde sarıp bu sefer gül şeklinin etrafına sararak kalıp dolana kadar devam edin. Böreğin üzerine yumurta sarısını sürün ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. İlk sıcağı geçince servis yapın.


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



TIGER BREAD / DUTCH BREAD HOLLANDA

4-6 KİŞİLİK

500 gram un
120 ml ılık su
240 ml ılık süt, 1 tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı
1 yemek kaşığı toz şeker
1 yemek kaşığı kuru maya

ÜZERİ İÇİN
1 su bardağı pirinç unu
1 yemek kaşığı kuru maya
1 yemek kaşığı toz şeker
Yarım tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
¾ su bardağı su

Ekmek hamuru için tüm malzemeleri kaseye alın ve yoğurun. Yoğurduğunuz hamuru içi yağlanmış başka bir kaseye alın. Üzerini streç film ile kapatıp onun da üzerine mutfak bezi örtün. Oda ısısında 1 saat dinlendirin. Dinlendirdiğiniz hamur 2 katına çıkmış olacaktır. Hamuru kaseden alın ve üzerini elinizle nazikçe bastırarak bir kaç defa katlayın. Hamuru 8 eşit parçaya bölerek yuvarlayın ve altına pişirme kağıdı koyduğunuz tepsiye dizin. Hamurların üzerini kapatıp 1 saat daha dinlendirin. Üzeri için malzemeleri bir kaseye alarak karıştırın. Kasenin üzerini örtüp yarım saat dinlendirin. Fırını 240 derecede ısıtın. Dinlendirdiğiniz hamurların üzerine bir kaşık yardımıyla pirinç unlu hamurdan eşit miktarda koyun ve nazikçe tüm yüzeye sürün. Sürdüğünüz hamur ne çok akışkan ne de çok sert olmalıdır. Hamurun üzerinde akışkan olarak kalmalı. Hamurları bu şekilde üzeri açık bir şekilde 20 dakika daha dinlendirin. Dereceyi 200'e indirin ve ekmek hamurlarını fırında pişirmeye bırakın. İlk sıcağı geçince servis yapın.

ALFAJORES
PERU

4 KİŞİLİK

1.5 su bardağı un
1.5 su bardağı buğday nişastası
Yarım su bardağı pudra şekeri
200 gram oda sıcaklığında tereyağı
1 tutam tuz
1 adet yumurtanın sarısı
Yarım paket kabartma tozu
1 paket karbonat

SÜT REÇELİ İÇİN
5 su bardağı süt
1 çay kaşığı karbonat
250 gram toz şeker
1 adet çubuk tarçın

Süt reçeli için süt ve karbonatı tencereye alın. Kaynama noktasına geldiğinde ocağı kısıp sürekli karıştırın. Şeker ve çubuk tarçını ekleyin. Karıştırmaya devam edin. 20 dakika sonra sütün renginde değişim başlayacaktır. Yaklaşık 1 saat sonra ise süt reçelinin rengi ve kıvamı tamamen koyulaşmış olacaktır. Koyu kıvama gelen süt reçelini kavanoza koyup soğuması için bekletin. Soğuyan süt reçelini buzdolabına alın. Kurabiyeler için bütün malzemeleri bir kaseye alın ve hamuru yoğurun. Hamur çok kırılgan olmalıdır. Hamuru buzdolabında 1 saat dinlendirerek ikiye bölün. Bir tanesini iki adet pişirme kağıdının arasına alın ve oklava ile üzerine bastırarak 5 mm kalınlığında düz ve pürüzsüz bir yüzey elde edin. Üstteki pişirme kağıdını kaldırın. Kalıp yardımıyla yuvarlak kesin ve pişirme kağıdı ile kaplanmış tepsiye dizin. Kurabiyelerin üzerini çatalla 1-2 defa delin. Kurabiyeleri önceden ısıtılmış 170 derece fırında üzeri beyaz kalacak şekilde pişirin. Kalan hamuru da aynı şekilde hazırlayın. Soğuyan kurabiyelerin arasına süt reçeli koyun ve üzerine pudra şekeri serpiştirerek servis yapın.



BIN AL SAHN / BALLI YEMEN BÖREĞİ YEMEN

4-6 KİŞİLİK

550 gram böreklik un, 4 adet yumurta
170 gram eritilmiş tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz, 1 tatlı kaşığı kuru maya
¼ su bardağı ılık su

YAĞLAMAK İÇİN
2 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı

ÜZERİ İÇİN
1 adet yumurtanın sarısı
Bal ve susam

Kuru mayayı suya ekleyin ve karıştırın. 10 dakika bekletin. Un, yumurta, tereyağı ve tuzu yoğurmaya başlayın. Mayalı suyu üzerine ekleyin ve yoğurmaya devam edin. Bu aşamada hamur elinize yapışırsa azar azar un ilave edin. Eğer hamur çok sert olursa az su ilave edin. Çok yumuşak ve elastik bir hamur olmasını sağlayın.

Hamurun üzerini tamamen kapatıp 1 saat dinlendirin. Dinlenen hamuru 16 eşit parçaya bölün ve bezeler yapın. Bezeleri bir tepsiye dizip üzerini tamamen kapatıp 1 saat daha dinlendirin. Bezeleri tek tek önce elinizle bastırarak genişletin. Genişleyen hamuru küçük oklava ile altına un serpmeden kağıt gibi incecik açın. Açılan yufkayı elinizle alıp 35 cm çapında bir tepsiye kenarlardan 2 cm boşluk kalacak şekilde yerleştirin. Her seferinde yufkaların üzerine az tereyağı gezdirin. Diğer bezeleri de aynı şekilde tek tek açın. Son yufkanın üzerine yumurta sarısını sürüp, susam serpiştirin. Böreği önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Fırından çıkan böreğin üzerine bol miktarda bal gezdirerek servis yapın.



BISTILLA / FAS USÜLÜ TAVUKLU BÖREK FAS

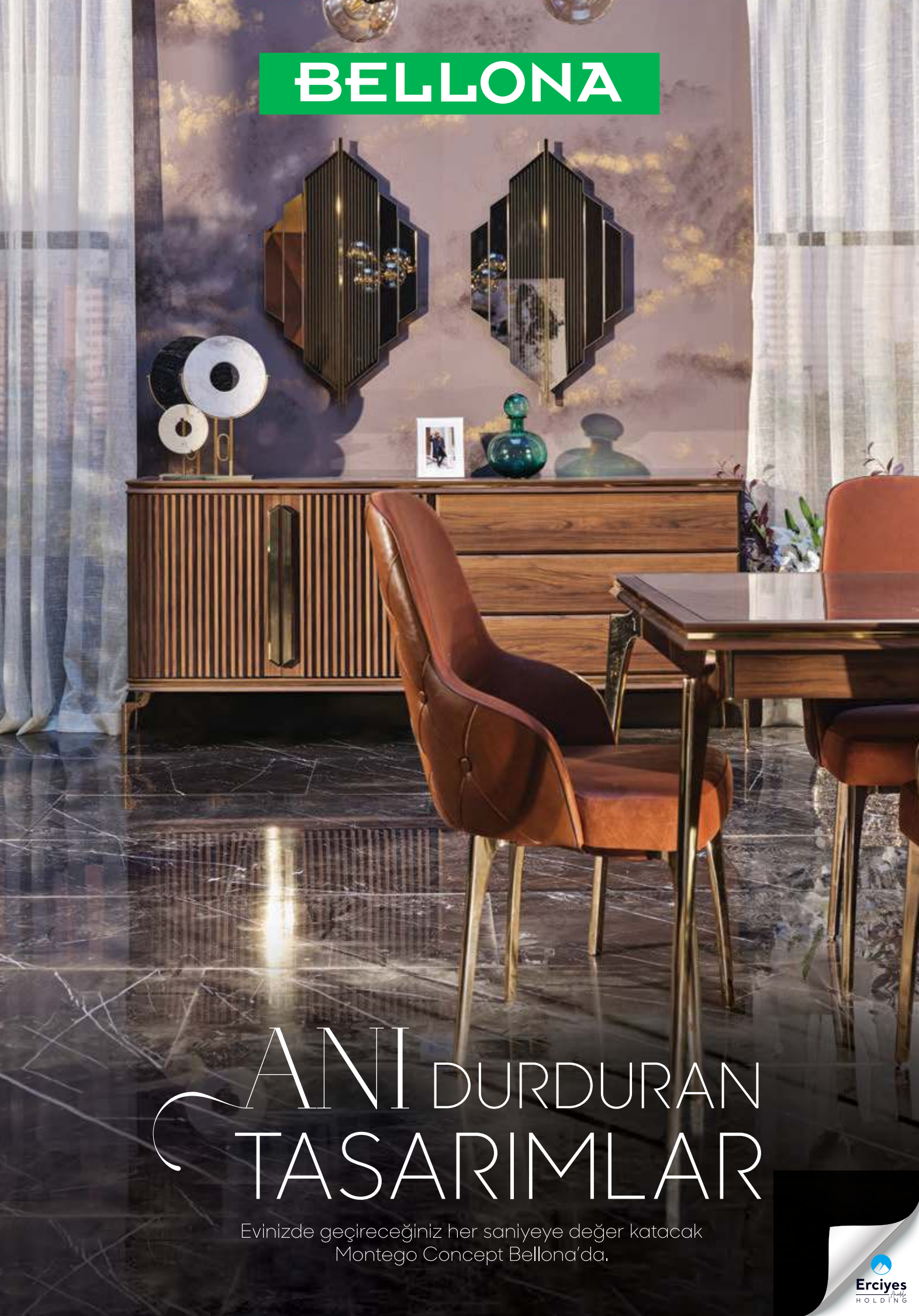


4-6 KİŞİLİK

1 kg küp doğranmış tavuk eti
1 adet soğan
2 diş sarımsak
125 gram eritilmiş tereyağı
1 su bardağı tavuk suyu
1 yemek kaşığı aspir otu
1 çay kaşığı zencefil
1 çay kaşığı zerdeçal
1 çay kaşığı tarçın
Yarım çay kaşığı karanfil
1 çay kaşığı taze karabiber
1 çay kaşığı muskat
2 adet yumurta
50 gram çekirdeksiz siyah üzüm
8-10 adet hurma
4 adet yufka
1/3 su bardağı pudra şekeri
1/3 su bardağı badem
1 çay kaşığı tarçın, Tuz



Küp kestiğiniz soğanı 1 yemek kaşığı tereyağında hafifçe kavurun. Üzerine tavuğu ekleyip kavurmaya devam edin. Püre haline getirdiğiniz sarımsağı ve tarçın dışında kalan bütün baharatları da ilave edip karıştırın. Tavuk suyunu ekleyin ve yemek suyunu tamamen çekene kadar ara ara karıştırarak pişirin. Pişen yemeği soğutun. İçine üzüm, ince kesilmiş hurmaları ve yumurtaları ekleyerek iyice karıştırın. Tarçın, pudra şekeri ve bademleri soymadan mutfak robotuna alın ve karıştırıp toz haline getirin. 25 cm çapında fırın kabına pişirme kağıdı serin. İlk yufkayı bütün olarak ve kenarlardan dışarıya taşacak şekilde fırın kabına yerleştirin. Yemek kaşığı ile eritilmiş tereyağından gezdirin. Bademli pudra şekerinin yarısını yufkanın her tarafına serpiştirin. Yufkaların yarısı alt katmanda yarısı da tavuklu harcı koyduktan sonra üst katmanda olacak şekilde ayarlayın. Alt katman için yufkaları elinizle bölerek ve aralarına tereyağı gezdirerek tamamlayın. Tamamen soğumuş harcı yayın. Üst katman için ayırdığınız yufkaları her seferinde tereyağı gezdirerek fırın kabına yerleştirin. Kenarlardan sarkan yufkayı böreğin üzerine doğru koymadan önce kalan bademli pudra şekerli karışımı bütün yüzeye serpiştirin ve yufkayı hafif kıvrımlı olacak şekilde kapatın. Kalan tereyağının tamamını böreğin üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirin. Fırından çıkan böreğin üzerine pudra şekeri serpiştirerek servis yapın.


BELLONA
ANI DURDURAN
TASARIMLAR
Evinizde geçireceğiniz her saniyeye değer katacak
Montego Concept Bellona'da.
Erciyes
HOLDING

Eğer hamuru buzdolabına koyduysanız kızartmadan önce muhakkak oda sıcaklığına gelmesini bekleyin, aksi halde kabarmayacaktır.





BEIGNETS
AMERİKA

4-6 KİŞİLİK

500 gram un
200 ml ılık su
50 ml ılık süt
1 adet yumurta
50 gram toz şeker
1 paket kuru maya
1 tatlı kaşığı tuz
50 gram eritilmiş tereyağı

KIZARTMAK İÇİN
Ayçiçeği yağı

ÜZERİ İÇİN
Pudra şekeri

Suyu bir bardağa alın ve kuru mayayı içine koyup karıştırın. Üzerini kapatıp 10 dakika bekletin. Maya aktif hale gelecektir. Kuru malzemeleri, yumurtayı ve tereyağını yoğurma kabına alın. Suyu ekleyerek yoğurmaya başlayın. Sütü yavaş yavaş ekleyin. Gerekirse biraz daha ılık su ilave ederek yumuşak bir hamur elde edin. Hamuru içerisini yağladığınız bir kaseye alın. Üzerini streç film ile kapatın. Hamuru bu şekilde en az 8 saat bekletin. Hamur 2 katına ulaşacaktır. Bu aşamada eğer vaktiniz uygun değilse hamuru buzdolabında bekletebilirsiniz. Bekleme süresi 24 saati bulabilir.Tezgahı unlayın. Hamuru tezgaha alıp biraz yoğurun ve ikiye bölün. Bir hamuru merdane ile dikdörtgen şeklinde açın. Yaklaşık olarak 20x25 boyutunda olacaktır. Pizza bıçağı ile 5 cm'lik kareler elde edin. Elde ettiğiniz kareleri 20 dakika dinlendirin. Sırasıyla diğer hamuru da aynı şekilde yapın. Kızgın yağda önlü arkalı çevirerek kızartın. Fazla yağını çekmesi için havlu kağıdın üzerine çıkartın. Üzerlerine pudra şekeri serperek sesvis yapın.

OM ALI MISIR

4-6 KİŞİLİK

5 adet dikdörtgen milföy
Yarım su bardağı badem
Yarım su bardağı fındık
Yarım su bardağı Antep fıstığı
Yarım su bardağı kuru üzüm
2 yemek kaşığı Hindistan cevizi
1 tatlı kaşığı tarçın
4 su bardağı süt
5 yemek kaşığı pudra şekeri
200 gram krema

Milföylerin her birini üçe bölün ve pişirme kağıdı koyduğunuz tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Kuru yemişleri, Hindistan cevizini ve tarçını bir kasede karıştırın. Sütü küçük bir tencereye alın ve 3 yemek kaşığı pudra şekeri ekleyerek karıştırın. Kaynama noktasına gelmeden altını kapatın. Kremayı 2 yemek kaşığı pudra şekeri ile iyice çırpın. Pişirdiğiniz milföyleri elinizle gelişigüzel kırıp bir fırın kabına koyun. Üzerine kuru yemişli karışımı ekleyin, hafifçe karıştırın. Süt ve yer yer olacak şekilde kremayı dökün. Milföylü tatlıyı önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar üzeri kızarana kadar pişirin. Sade veya ilave krema ile sıcak servis yapın.

PİLAVUNA KIBRIS

4-6 KİŞİLİK

HARCI İÇİN
250 gram hellim peyniri, 300 gram lor peyniri
1 yemek kaşığı kuru nane, 2 yemek kaşığı irmik
Yarım su bardağı siyah kuru üzüm
1 tatlı kaşığı dövülmüş damla sakızı
2 yemek kaşığı mahlep, 3 adet yumurta

HAMUR İÇİN
700 gram un, 1 paket kabartma tozu
1 adet yumurta, 3 yemek kaşığı yoğurt
100 gram eritilmiş tereyağı, 1 çay kaşığı tuz
350 ml ılık su, 1 yemek kaşığı toz şeker

ÜZERİ İÇİN
Yumurta sarısı, cusam, çörek otu

Peynirleri rendeleyin. Bütün malzemeleri bir kaba alıp karıştırın. Sakızın özümsenmesi için harcı bir gece önce hazırlayın. Hamur için su hariç tüm malzemeleri yoğurma kabına alın. Suyu yavaş yavaş ekleyerek yumuşak bir hamur elde edin. Hamur toparlanınca su koymayı kesin. Hamuru 16 eşit parçaya bölün. Her bir hamuru merdane ile 20 cm kadar açın. Harçtan 1.5 yemek kaşığı alıp hamurun ortasına koyun ve hafifçe yayın. Üç kenarından harca doğru üçgen olacak şekilde katlayın. Bütün hamurları aynı şekilde yapın. Pilavuna'nın hamur kenarlarına yumurta sarısı sürün ve bolca susam çörek otu serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında altı ve üstü kızara kadar pişirin. Servis yapın.





GHOTAB İRAN

4-6 KİŞİLİK

HAMUR İÇİN
100 ml ayçiçek yağı, 100 gram yoğurt
2 adet yumurta sarısı, 1 paket kabartma tozu
2 yemek kaşığı pudra şekeri, 220 gram un

İÇ HARCI İÇİN
1/3 su bardağı badem, 1/3 su bardağı ceviz
Yarım çay kaşığı toz kakule
1 çay kaşığı tarçın, 2 yemek kaşığı toz şeker

Hamur için un ve kabartma tozu haricindeki malzemeleri iyice çırpın. Kabartma tozunu ekleyin. Unu yavaş yavaş ilave edin. Hafif yapışkan ve çok yumuşak bir hamur elde edeceksiniz. Hamurun üzerini streç film ile kapatarak 3 saat dinlendirin. İç harcı için tüm malzemeyi blender'de çekin. Hamuru merdane ile ince açın. Kalıpla 8-10 cm'lik yuvarlaklar kesin. Hamurun bir tarafına 1 tatlı kaşığı harçtan koyup, diğer tarafını üzerine kapatın. Kenarlarını elinizle kıvırın. Tepsiye dizip önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin. Fırından alıp 5 dakika dinlendirin. Pudra şekerine bulayıp servis yapın.



Biz enerjimizi paylaşmaktan alıyoruz.
60 yıldır her mutlu anı paylaştığımız için de hep genç kalıyoruz.

60 YAŞINDAYIZ AMA HİÇ GÖSTERMİYORUZ

Koç

AYGAZ 60 yıl



KARPATKA POLONYA

8 KİŞİLİK

ŞU HAMURU İÇİN
125 gram tereyağ, 1 su bardağı su
Yarım çay kaşığı tuz, 1 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
4 adet orta boy yumurta

MUHALLEBİ İÇİN
125 gram tereyağ
Yarın su bardağı toz şeker
2 yumurtanın sarısı, 1 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı nişasta, 1 paket vanilya

ÜZERİ İÇİN: Pudra şekeri

Şu hamuru için tencereye su, tereyağı ve tuzu alın. Tereyağ eriyip hafif kaynamaya başlayınca unu ilave edin ve helva kıvamını alana kadar karıştırarak 2-3 dakika pişirin. Pişen hamuru bir kaseye alıp ılınmasını bekleyin. Hamuru mikser ile karıştırarak yumurtaları tek tek ilave edin. Kabartma tozu katıp iyice karıştırın. Yapışkan, kremamsı, yumuşak ama akmayan bir hamur elde edin. Hamurun yarısını pişirme kağıdı serdiğiniz 20 cm'lik kelepçeli kalıba yayın ve üzerini pek düzeltmeyin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30-35 dakika pişirin. Diğer hamuru da aynı şekilde pişirin. Eğer 2 tane kelepçeli kalıbınız varsa ikisini aynı anda pişirebilirsiniz. Muhallebi için tereyağı ve vanilya haricindeki malzemeleri tencereye alıp karıştırarak kıvam alana kadar pişirin. Ocaktan alıp tereyağı ve vanilya ekleyin. Yağ eriyinceye kadar çok iyi karıştırın. Muhallebinin yüzeyini streç film ile kapatın. Muhallebi soğuyunca mikser ile iyice çırpıp pürüzsüz hale getirin. Soğuyan şu hamurunu tekrar kelepçeli kalıba yerleştirin. Hamurun üzerine muhallebiyi yayın. En üste diğer şu hamurunu yerleştirin. Üzerine streç film koyarak buzdolabına kaldırın. En az 2 saat dinlendirin. Servis yapacağınız zaman kalıptan çıkarın ve üzerine pudra şekeri serpip servis yapın.





Biz tam 60 yıldır hayatı paylaşıyor,
her zaman daha iyinin daha yeninin
peşinde koşuyoruz.

Bu ülkenin bitmeyen enerjisi
olduğumuz için de
hep genç kalıyoruz.

60 YAŞINDAYIZ
AMA HİÇ
GÖSTERMİYORUZ





Reklam filmimizi
izlemek için:

AYGAZ
60.yıl

BİR DÜNYA TATLI...

Tatlı denilince akla ilk Fransızlar gelse de dünyanın hemen her bölgesinde coğrafi koşulların ve geleneklerin de etkisiyle kendine has tatlılar sofraları süsler. Müjgan Yurtseven'in hazırladığı birbirinden ilginç ve lezzetli tatlılarla gastronomik bir yolculuğa çıkmaya hazır mısınız?

STİL: **SELMA ŞEN** FOTOĞRAFLAR: **EKİN ÖN**



Pastayı üzeri kapalı olarak buzdolabında 2-3 gün saklayabilirsiniz.

Chocolate Charlotte, Fransız Mutfağı'na ait bir pasta çeşididir. Avusturya ve diğer doğu Avrupa ülkelerinde sıcak ve soğuk olarak servis edilir. Sıcak Charlotte meyveli sos ve tereyağlı ekmekten yapılıyor. Soğuk Charlotte ise ilk olarak Avrupa kraliyet ailelerine abartılı ve büyük tatlılar yapan Fransız pastacı Marie-Antoine Careme tarafından hazırlanmış.

MÜJGAN YURTSEVEN
@mujganyurtseven



ÇİKOLATALI ŞARLOT
FRANSA

4-6 KİŞİLİK
4 adet yumurta (akları ve sarıları ayrılmış)
50 gram pudra şekeri, 50 gram tereyağı
125 gram bitter çikolata (yüzde 70 kakao)
150 ml espresso kahve
22-24 adet kedidili bisküvisi

KALIBI YAĞLAMAK İÇİN: 1 tatlı kaşığı tereyağı

ÜZERİ İÇİN
120 gram bitter çikolata
150 ml krema (yüzde 35 yağlı)
1 yemek kaşığı kakao

Yumurta aklarını köpürene kadar çırpın. Pudra şekerini ekleyip koyulaşana kadar çırpın.
Tereyağı ve çikolatayı benmari usulü eritip iyice karıştırın ve büyük bir kaba aktarın. Espresso'yu hazırlayıp soğuması için kenarda bekletin.
Yumurta sarılarını kremamsı hale gelene kadar çırpın ve çikolatalı karışıma ilave edip karıştırın.
Yumurta aklarını üç aşamada çikolatalı karışıma eklerken bir yandan da alttan üste karıştırın.
18 cm'lik kelepçeli kalıbın tabanını pişirme kağıdı ile kaplayıp tereyağı sürün.
Kedidili bisküvileri kalıbın yüksekliğinde kesin. Fırça yardımıyla düz taraflarına espresso sürerek kalıbının yan duvarlarına kesik tarafı altta kalacak şekilde sıralayın (şekerli bombeli tarafı kalıbın yan duvarına yapışacak). Kalan bisküvilerin yarısını espresso'ya kısa süre batırarak kalıbın tabanına yerleştirin. Üzerine çikolatalı kremayı dökün. Kalan bisküvileri espresso ile ıslatarak çikolatalı kremanın üzerini kaplayın, hafifçe bastırın. Buzdolabında 12 saat bekletin.
Üzeri için çikolata ve kremayı benmari usulü eritip karıştırın. Pastayı servis tabağına ters çevirip çıkarın. Kakao serpip çikolatalı kremayı gezdirin. Yanında çikolatalı krema ile birlikte servis yapın.

Baharat aromalı, bol kuru yemişli ve kuru meyveli bir tatlı olan bu kek İtalya'nın Toskana bölgesindeki Siena'ya ait bir lezzettir. Daha çok yemek sonrası kahve yanında ikram edilir.



SIENA USULÜ MEYVELİ KEK İTALYA

6-8 KİŞİLİK

175 gram fındık, 80 gram badem
210 gram karışık kuru meyve şekerlemesi
Yarımşar çay kaşığı kişniş, toz karanfil ve muskat, 1 tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı rendelenmiş Hindistan cevizi
60 gram un, 150 gram bal
175 gram toz şeker
1 yemek kaşığı pudra şekeri

KALIBI YAĞLAMAK İÇİN: 1 tatlı kaşığı tereyağı

Fındık ve bademi tepsiye yayın. Fırın ısısını 150 dereceye ayarlayıp tepsiyi fırına verin. Yaklaşık 15 dakika kavurup fırından alın ve iri parçalar halinde dövün. Geniş bir karıştırma kabında dövülmüş fındık, badem, baharatlar ve unu karıştırın.
Küçük bir sos tenceresinde bal ve toz şekeri karamel rengini alana kadar pişirin. Bekletmeden kuru malzemelerin üzerine dökerek karıştırın.
20 cm çapında yuvarlak fırın kabını tereyağı ile yağlayıp pişirme kağıdı ile kaplayın. Daha sonra karışımı kalıba aktarın. Üzerini düzleştirerek önceden ısıtılmış 150 derece fırında 30 dakika pişirin. Dilimleyip servis yapın.



GULAB JAMUN HİNDİSTAN

6-8 KİŞİLİK

100 gram süt tozu, 60 gram un
1 çay kaşığı kabartma tozu
2 yemek kaşığı sadeyağ, 100 ml süt

KIZARTMAK İÇİN: Ayçiçeği yağı

ŞERBET İÇİN
İkişer su bardağı toz şeker ve su
2 adet kakule çekirdeği
Yarım çay kaşığı safran
1 yemek kaşığı gül suyu

ÜZERİ İÇİN: 1 yemek kaşığı Antep fıstığı

Şerbet için şeker, su, kakule ve safranı bir tencereye alıp orta ısıda pişirin. Kaynamaya başlayınca 5 dakika daha pişirip gül suyunu ekleyin ve kenara alın.

Süt tozu, un ve kabartma tozunu geniş bir kaba alıp harmanlayın. Oda ısısındaki sadeyağı ekleyip parmak uçlarınızla karıştırın. Sütü yavaş yavaş ilave edip bir yandan da yoğurarak yumuşak kıvamlı bir hamur elde edin. Hamuru 10 dakika dinlendirin. Sürenin sonunda 15 eşit parçaya ayırıp avucunuzda pürüzsüz olana kadar yuvarlayın. Burada dikkat edilmesi gereken nokta kızartırken açılmamaları için topların pürüzsüz olmasıdır. Derin bir kızartma tenceresine dört parmak yüksekliğinde yağ koyun. Orta ısıda yağ ısınınca hamur toplarını çevire çevire kızartın (bu arada orta ısıda olmasına dikkat edin, yağ çok kızarsa hamurların içleri pişmez). Kızaran hamurları şerbete atın ve tencerenin kapağını kapatın. Hamurlar iki misli hacme ulaşana kadar bekletin. Servis tabağına alıp üzerlerini Antep fıstığı serpip servis yapın.

Gulab Jamun Hindistan'da festivallerde, törenlerde yapılan ve çok sevilen bir tatlıdır. Baharatlı ve hafif bir tada sahiptir. Gulabın kelime anlamı gül, jamunun anlamı kirazdır. Orijinal hamuru tam yağlı sütün uzun süre pişirilerek suyunun tamamen uçurulmasıyla elde edilen Khoya adı verilen malzeme ile hazırlanır. Khoya Hindistan'da bazı yerel marketlerde bulunsa da yaygın olarak yerine süt tozu kullanılıyor. Kızartma aşaması ise sadeyağ veya sıvı yağ ile yapılıyor.



Emeklilik BEFAS ile Daha Kazançlı

BEFAS ile mevcut emeklilik şirketinizden ayrılmadan platformdaki **tüm emeklilik fonlarını** güvenle alıp satabilirsiniz.



AVANTAJLAR

- Emeklilik şirketleri ve portföy yönetim şirketlerinin rekabeti sayesinde getiri maksimizasyonu
- www.tefas.gov.tr üzerinden tüm emeklilik fonlarının getiri ve performans bilgilerine erişim
- Fon seçimlerinde birikim tutarı ve oranlarında kısıtlamasız seçim
- Mevcut emeklilik şirketinin web ve mobil platformlarından ayrılmadan işlem kolaylığı

TAKAS İSTANBUL

BEFAS
Bireysel Emeklilik Fon Alım Satım Platformu

www.takasbank.com.tr

Detaylı bilgi için
www.tefas.gov.tr
adresimizi ziyaret edebilirsiniz.

Danauwelle, Almanların klasik ve leziz pastalarından biridir. Epey bereketli olan bu pasta doğum günü pastası olarak yapılabilir.



DANAUWELLE ALMANYA

6-8 KİŞİLİK

KEK İÇİN
375 gram un, 1 paket kabartma tozu
Bir tutam tuz
225 gram tereyağı
200 gram toz şeker
5 adet oda ısısında yumurta
1 çay kaşığı vanilya özütü
20 gram kakao, 50 ml süt
400 gram dondurulmuş vişne

KREMA İÇİN
2 adet yumurtanın sarısı
400 ml süt
30 gram mısır nişastası
100 gram toz şeker
1 çay kaşığı vanilya özütü
225 gram oda ısısında tereyağı

KALIBI YAĞLAMAK İÇİN
1 tatlı kaşığı tereyağı

ÇİKOLATALI GANAJ İÇİN
225 gram bitter çikolata
(yüzde 70 kakao oranında)
225 ml krema (yüzde 35 yağlı)

Krema için yumurta sarılarını orta boy sos tenceresine alarak çırpın. Sütü yavaş yavaş ekleyip çırpmaya devam edin. Mısır nişastası ve şekeri katıp pürüzsüz kıvama gelene kadar çırpma teli ile iyice çırpın. Orta ısısında koyulaşana kadar pişirin. Kremayı ocaktan alıp vanilyayı katın. Cam bir kaseye aktarıp kabuk oluşmaması için kremanın üzerine değecek şekilde streç film ile kaplayın. Oda ısısına gelene kadar kenarda bekletin.

Kek için 22*32 cm'lik ve 7 cm yüksekliğindeki kalıbı 1 tatlı kaşığı tereyağı ile yağlayıp pişirme kağıdı ile kaplayın. Un, kabartma tozu ve tuzu eleyip kenarda bekletin. Oda ısısındaki tereyağı ve şekeri çırpma kabına alarak kremamsı kıvama gelene kadar iyice çırpın. Yumurtaları birer birer ekleyerek çırpmaya devam edin. Vanilyayı katıp karıştırın. Unlu karışımı iki defada ekleyip karışım homojen kıvama gelene kadar birkaç dakika daha çırpın. Hamurun 2/3'ünü kalıba dökerek üzerini düzeltin. Kalan hamura kakao ve sütü ekleyip kısa süre çırparak kaşık yardımıyla sade kek hamurunun üzerine yayın. Vişnelerin suyunu süzerek kakaolu hamurun üzerine eşit oranda yerleştirin. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 40 dakika pişirin (kürdan batırdığınızda temiz çıkıyorsa pişmiş demektir). Tamamen soğuyana kadar kenarda bekletin.

Kremayı tamamlamak için oda ısısındaki tereyağını karıştırma kabına alıp kremamsı hale gelene kadar 4-5 dakika çırpın. Önceden pişirilmiş ve soğutulmuş kremayı azar azar ekleyip pürüzsüz kıvama gelene kadar iyice çırpın. Soğumuş olan kekin üzerine yayın ve buzdolabında en az 2 saat bekletin.

Çikolatalı ganaj için çikolata ve kremayı benmari usulü eritip homojen kıvama gelene kadar iyice karıştırın. Soğuyunca kekin üzerindeki beyaz kremanın üzerine kaşık yardımıyla yayarak üzerine çatal ile çizikler atın. Ganaj donana kadar buzdolabında bekletin ve servis yapın.

Bu tarifin geçmişi 300 yıl öncesine kadar gitmektedir. Pastéis de nata, önemli bir turistik cazibe merkezi olan Jerónimos Manastırı'ndaki keşişler tarafından yaratılmıştır. Bu tatlının dışı gevrek, içi kremsi ve tatlıdır. Tatlıda varılmak istenen kıvam; kıyır kıyır bir dış kabuk ve yumuşacık yumurta dolgusudur.

PASTEIS DE NATA PORTEKİZ

24 ADET

HAMUR İÇİN
300 gram un
Yarım çay kaşığı tuz
200 ml soğuk su
200 gram oda ısısında tereyağı

HAMURU AÇMAK İÇİN
Yarım su bardağı un



KREMA İÇİN
30 gram un, 300 ml süt
260 gram toz şeker
1 adet çubuk tarçın, 150 ml su
1 çay kaşığı vanilya özütü
6 adet yumurta sarısı

KALIBI YAĞLAMAK İÇİN
1 tatlı kaşığı tereyağı

ÜZERİ İÇİN: Pudra şekeri ve tarçın

Un ve tuzu geniş kaba alarak harmanlayın. Soğuk suyu yavaş yavaş eklerken bir yandan da yoğurun. Orta sertlikte bir hamur elde edin. Üzerini streç film ile kaplayarak 20 dakika dinlendirin. Hamuru un serpilmiş tezgahta 45*45 cm kare olacak şekilde merdane yardımıyla açın. Tereyağının 1/3'ünü hamurun üzerine sürün. Daha sonra bohça gibi katlayın. Tezgaha un serperek tekrar 45*45 cm olacak gibi açın ve tereyağının 1/3'ünü sürün ve bohça gibi katlayın. Aynı işlemi bir kez daha yaparak hamuru rulo halinde yuvarlayarak sarın. İki eşit parçaya kesin. Her birini streç film ile kaplayıp buzdolabında 1 saat dinlendirin.
Krema için un ve 50 ml sütü pürüzsüz hale gelene kadar karıştırın. Küçük bir sos tenceresine toz şeker, çubuk tarçın ve suyu alın. Şeker eriyip kaynama noktasına gelince ocağı kapatın. Sütün kalanını ayrı bir sos tenceresinde kaynama noktasına gelene kadar ısıtın. Unlu karışıma ekleyip bir yandan da hızlıca karıştırın. Diğer taraftaki şekerli sudan tarçını çıkartıp sütlü karışıma ekleyin. Bu karışım soğuyunca yumurta sarılarını ilave edip iyice çırpın. Tel süzgeçten geçirip buzdolabında bekletin. 12'li iki adet muffin kalıbını tereyağı ile yağlayın. Hamur rulolarının her birini 12 eşit parçaya kesip kalıpların içine koyun. Parmaklarınızı suyla ıslatarak ortadan başlayarak kenarlara doğru yükseltip oyuklar yapın. Hamurların 2/3'ünü dolduracak kadar krema ekleyin. Önceden ısıtılmış 270 derece fırında kremanın üzeri kızarana kadar 10 dakika pişirin. Fırından alıp üzerlerine pudra şekeri ve tarçın serperek servis yapın.



Güney Afrika Mutfağı'na ait olan Malva pudding kayısı marmelatlı kekin üzerine dökülen sosu ve yanında custard veya dondurma ile ılık olarak servis edilir.

MALVA PUDDING GÜNEY AFRİKA

6-8 KİŞİLİK

PUDİNG İÇİN
2 adet yumurta
50 gram esmer şeker
100 gram toz şeker
2 yemek kaşığı kayısı marmeladı
50 gram+1 tatlı kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı sirke
75 ml süt
200 gram un
5 gram karbonat
1 tutam tuz

SOS İÇİN
200 ml krema
Yüzer gram tereyağı ve toz şeker
100 ml sıcak su
1 tatlı kaşığı vanilya özütü

Yumurta, esmer şeker ve toz şekeri çırpma kabına alın. Köpük oluşuncaya kadar 4-5 dakika çırpın. Kayısı marmeladını ekleyip karıştırın. Eritilmiş tereyağı, sirke ve sütü ilave edip karıştırın. Un, karbonat ve tuzu eleyerek sıvı karışıma ekleyin. Homojen kıvama gelene kadar kısa süre çırpın.
20 cm'lik kare fırın kabını 1 tatlı kaşığı tereyağı ile yağlayın.
Hamuru kalıba aktarıp önceden ısıtılmış 160 derece fanlı ayarda 35-40 dakika pişirin.
Sos için tüm malzemeyi sos tenceresine alın. Orta ısıda tereyağı eriyene kadar ısıtıp ocağı kapatın. Pişen keki fırından çıkardıktan hemen sonra sosu üzerine dökün. Sos tamamen çekince ılık olarak yanında custard ile servis yapın.

CUSTARD

100 gram krema
(yüzde 35 yağlı)
400 ml tam yağlı süt
2 adet yumurtanın sarısı
1.5 yemek kaşığı mısır nişastası
50 gram toz şeker
1 çay kaşığı vanilya özütü

Krema ve sütü orta boy tencereye alın. Kaynama noktasına gelene kadar ısıtın. Yumurta sarıları, nişasta, toz şeker ve vanilyayı iyice çırpın. Sıcak sütlü karışımı yavaş yavaş yumurtalı karışıma eklerken bir yandan da hızlıca karıştırın. Tel süzgeçten geçirerek tekrar tencereye aktarın. Kısık ısıda koyulaşana kadar sürekli karıştırarak pişirin.

OKUMAK İSTİYORUM













Dünyaları okumak isteyenler için, D&R 5. Kitap Fuarı tüm mağazalarımızda.

TÜM KİTAPLARDA

2.'YE %50 İNDİRİM

D&R
5. KİTAP FUARI
01 Ekim - 10 Kasım 2021

Tüm kitaplarda 2.'ye %50 indirim kampanyası 01 Ekim - 10 Kasım 2021 tarihleri arasında D&R mağazalarından D&R Dijital Kart ile yapılacak alışverişlerde geçerlidir. Kampanya dr.com.tr ve havaalanı mağazalarında geçerli değildir. D&R kampanya koşullarında değişiklik yapma hakkını saklı tutar. Kampanya stoklarla sınırlıdır.

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

TATLININ YOLCULUĞU



YILDIZ ÖZ SAMAHA
@cheffyildiz



Tatlının peşinden dünya üzerinde çıktığımız gastronomik yolculuğa Yıldız Öz Samaha'nın hazırladığı tariflerle devam ediyoruz...

STİL: **SELMA ŞEN** FOTOĞRAFLAR: **EKİN ÖN**

OLD ENGLISH FRUIT CAKE
İNGİLTERE

8 KİŞİLİK

Birer kase gün kurusu, kuru üzüm, kayısı ve vişne
Yarım kase hurma
2 adet portakalın rendelenmiş kabuğu ve suyu
1 su bardağı koyu kahve
1 tatlı kaşığı taze zencefil
Yarım su bardağı toz badem
1 su bardağı esmer şeker
100 gram oda ısısında tereyağı
3 adet yumurta, 1.5 su bardağı un
Yarım çay bardağı koyu kıvamlı kahve
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı ufalanmış ceviz
Bir tutam tuz

Kuru meyveleri küp doğrayıp üzerine kuru üzüm, kuru vişne, portakal rendesi, portakal suyunu ve kahveyi ekleyin. Rendelenmiş zencefili ekleyip karıştırın. Üzerini kapatıp meyveler yumuşayana kadar bekletin. Mikser yardımıyla tereyağını ve şekeri krema kıvamını alana kadar çırpın. Yumurtaları tek tek ekleyip çırpmaya devam edin. Kıvam aldıktan sonra toz bademi katın. Unu azar azar katın ve tuzu ekleyip çırpmaya devam edin. Cevizi ekleyip spatula yardımı ile karıştırın. Dolapta yumuşayan meyveleri de ekleyip karıştırın. Yağladığınız kek kalıbına karışımı dökün üzerini dilediğiniz gibi süsleyerek önceden ısıtılmış 160 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Dilimleyerek servis yapın.



ORANGE CURD TOPPING SURİYE

4-6 KİŞİLİK

1 litre süt, Yarım çay bardağı kırık pirinç
Yarım su bardağı su Yarım su bardağı+2 yemek kaşığı toz şeker
Birer çay kaşığı portakal ve vanilya aroması
2 su bardağı taze sıkılmış portakal suyu
2 yemek kaşığı mısır nişastası

ÜZERİ İÇİN: 2 yemek kaşığı Antep fıstığı

Geniş bir tencereye süt, yarım su bardağı şeker ve suyu alıp, orta ısıda pişirin. Pirinci yıkayıp kurulayın. Kaynamakta olan süte ekleyin. Portakal, vanilya aromasını da ilave edip kıvam alana kadar pişirin. Sütlü karışımı bardaklara pay edin ve soğumaya bırakın. Ayrı bir kaba portakal suyunu alın. 2 yemek kaşığı şeker ve mısır nişastasını ekleyip sürekli karıştırarak koyu bir kıvam alana kadar pişirin. Kaplarda soğuyan harcın diğer kalan yarısına hazırladığınız portakallı sostan dökerek soğumaya bırakın. Antep fıstığı ile süsleyip servis yapın.



KHAGINE İRAN

8 KİŞİLİK

4 adet yumurta
5 yemek kaşığı elenmiş un
4 yemek kaşığı süzme yoğurt
5-6 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
2 çay kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı vanilya

ŞERBET İÇİN
1 su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı+ yarım çay bardağı su
2 yemek kaşığı gül suyu
1-2 kıl safran
arım çay bardağı su

HARÇ İÇİN
1 kase öğütülmüş ceviz
1 tatlı kaşığı öğütülmüş gül kurusu
1 tatlı kaşığı tarçın
1 çay kaşığı toz kakule

Önce şerbeti hazırlayın. Derin bir tencerenin içerisine suyu ve şekeri alıp kaşıkla şeker eriyene kadar karıştırın. Ocağın altını yüksek ısıda açarak kaynayana kadar pişirin. Şekerli suyu tam 10 dakika kaynattıktan sonra ocağın altını kapatıp, gül suyu ve yarım çay bardağı suda bekletilmiş safranı ekleyerek buzdolabında soğumaya bırakın. Diğer tarafta önce yumurta, yoğurt ve yağı çırpın. Üzerine unu ve kabartma tozunu da ekleyin. Tavayı fazla olmayacak şekilde yağlayıp ısıtın. Harcın yarısını tavaya döküp yayın. Hafif ısıda yumurta kendini tutana kadar tavanın kapağı kapalı olarak pişirin. Harç için tüm malzemeyi harmanlayın. Tavadaki yumurtalı karışımın üzerine dökün. Tekrar kapağı kapatıp kendini tutana kadar pişirin. Tavayı ters çevirip diğer tarafını kızartın. Ocağı kapatıp soğuk şerbeti üzerine gezdirin. Ters çevirip diğer tarafına da şerbeti gezdirin. Şerbeti çekince dilediğiniz gibi süsleyip dilimleyin ve servis yapın.

QUINDIM BREZİLYA

8 KİŞİLİK

10 adet yumurta sarısı
Yarım su bardağı toz şeker
4 yemek kaşığı tereyağı
Yarım su bardağı Hindistan cevizi sütü
1 su bardağı Hindistan cevizi
1 çay kaşığı vanilya

KALIPLARI YAĞLAMAK İÇİN
Tereyağı

Rendelenmiş Hindistan cevizini geniş bir kaseye alın ve üzerine sütü ekleyin ve biraz bekletin. Tereyağı, toz şeker ve vanilyayı ekleyerek güzelce karıştırın. Oda ısısındaki yumurta sarılarını elekten geçirerek karışımın üzerine ekleyip karıştırın. Pişireceğiniz kalıplara tereyağı sürüp, şekere bulayın. Fazla olan şekeri dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Soğuduktan sonra kalıpları ters çevirerek servis yapın.




7. SEZON
EDHO
ESKIYA DÜNYAYA HÜKÜMDAR OLMAZ
YENİ SEZON
HER SALI 20.00
atv
www.atv.com.tr
facebook.com/atv
twitter.com/atvcomtr



LEMINGTON AVUSTRALYA



8 KİŞİLİK

1.5 su bardağı un, 4 adet yumurta
Yarım su bardağı toz şeker
3 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı vanilya, 4 adet yumurta
1 paket kabartma tozu

SOS İÇİN
Yarım su bardağı kakao, 2 su bardağı süt
3 yemek kaşığı tereyağı
3 yemek kaşığı toz şeker
Bir tutam tuz

BULAMAK İÇİN
2 su bardağı Hindistan cevizi

Geniş bir kaseye şeker, yumurta ve vanilyayı vanilyayı alıp, krema kıvamına gelene kadar mikser yardımıyla çırpın. Elediğiniz unu karışımın üzerine döküp spatula yardımı ile yavaşça karıştırın. Kabartma tozu ve tereyağını ekleyip karıştırdıktan sonra yağladığınız kek kalıbına dökerek önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Sos için tereyağını ocakta eritin. Üzerine süt, kakao, tuz ve şekeri ekleyerek genişçe bir kaseye alın. Pişen ve soğuyan keki eşit dilimlere ayırın. Kek dilimlerini hazırladığınız sosa batırın. Ardından Hindistan cevizine bulayıp servis yapın.

PUFED WHEAT SQUARES KANADA

8 KİŞİLİK

6 su bardağı buğday patlağı
4 yemek kaşığı kakao
250 gram tereyağı
4 yemek kaşığı esmer şeker
Yarım su bardağı mısır şurubu
1 çay kaşığı vanilya

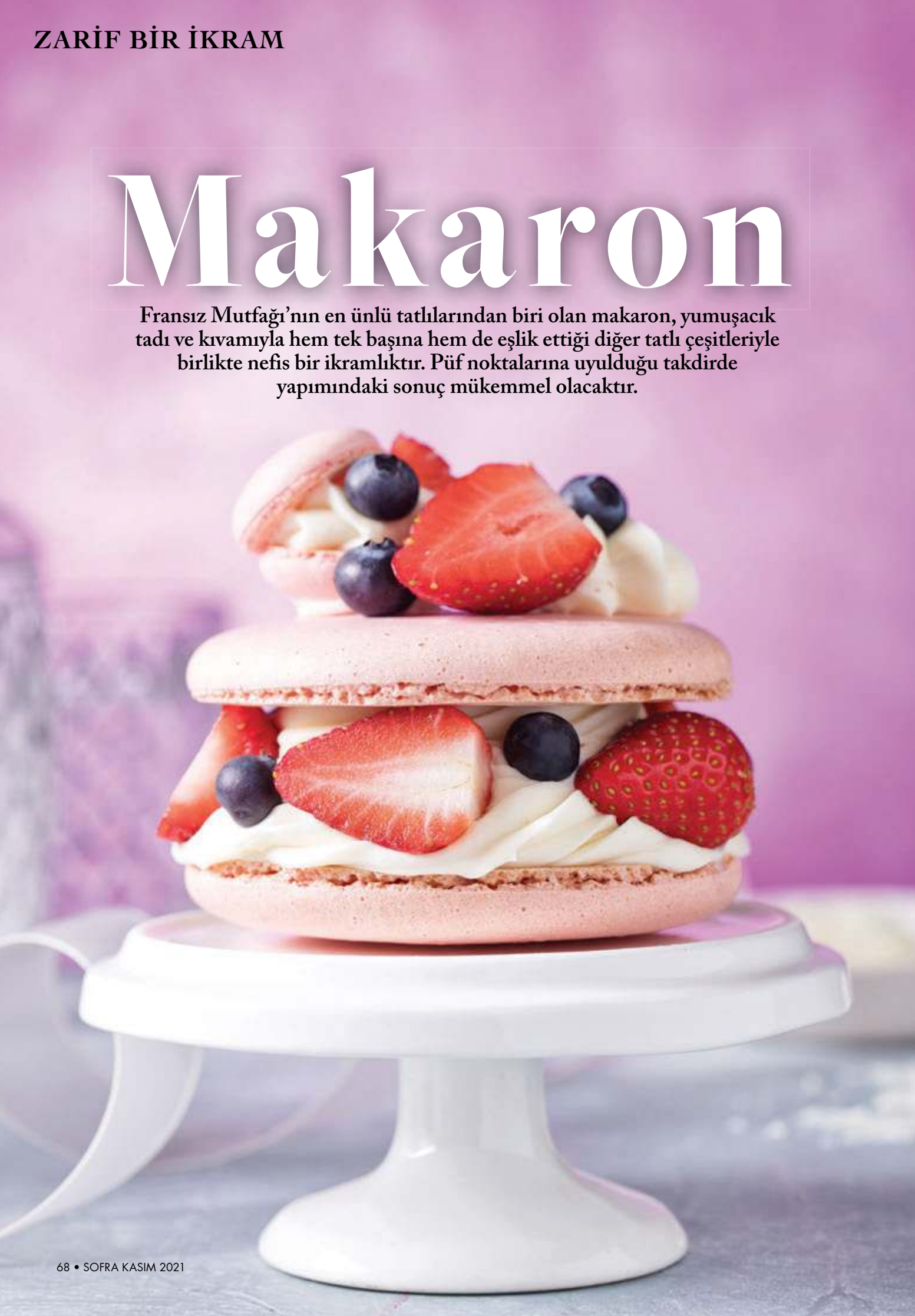
Tereyağını tavada eritin. Üzerine mısır şurubu, esmer şeker, kakao ve vanilya ekleyip güzelce karıştırın. Buğday patlaklarını karışıma ilave edip spatula yardımı ile sos her yerine gelecek şekilde karıştırın. Karışımı kare şeklinde kenarları fazla yüksek olmayan kalıba dökün. Elinizle üzerine bastırın. 2 saat buzdolabında bekletin. Dilimleyerek servis yapın.




DESTAN
YAKINDA
atv
BOZ DAĞ

Makaron

Fransız Mutfağı'nın en ünlü tatlılarından biri olan makaron, yumuşacık tadı ve kıvamıyla hem tek başına hem de eşlik ettiği diğer tatlı çeşitleriyle birlikte nefis bir ikramlıktır. Püf noktalarına uyulduğu takdirde yapımındaki sonuç mükemmel olacaktır.





MAKARON

40 ADET

300 gram badem unu
300 gram pudra şekeri
220 gram yumurta akı
300 gram toz şeker
75 ml içme suyu
2-3 damla pembe gıda boyası

Badem unu ve pudra şekerini geniş bir kaba eleyerek karıştırın. Üzerine yumurta akının yarısını ekledikten sonra macun kıvamı alana kadar bir spatula yardımı ile karıştırın. Kalan yumurta akını miksere alıp bekletin Toz şeker ve suyu küçük bir tencereye alıp ocağa oturtun. Kaynamaya başlayınca termometrenizi yerleştirin. Karışımın sıcaklığı 115 dereceye ulaştığında beklettiğiniz yumurta akını mikserin en yüksek devrinde çırpmaya başlayın. Toz şeker ve su karışımı 118 dereceye ulaştığında ocaktan alın. Yumurta akını çırpmaya devam ederek şekerli karışımı azar azar ekleyin. Önce çok sıcak olan çırpma kabı, oda sıcaklığında hissedilene kadar yüksek hızda çırpmaya devam edin. Gıda boyası ekleyip iyice çırpın. Karışım oda sıcaklığına gelip mikserin telini kaldırdığınızda şeklini koruyorsa ve parlak bir görünüme sahipse ideal kıvamda demektir. Çırpma işlemini sonlandırıp merengi kenara alın. Bademli macuna merengin 1/4'ünü ekleyin. Macun sertliğini kaybedip kolay karıştırılabilir bir kıvama gelecektir. Kalan merengi alttan üste doğru çok fazla söndürmeden, yavaşça karıştırarak 3 aşamada ekleyin. Merengin tamamı bitince kenara alın. Pişirme kağıdını tepsinizin boyutuna göre kesin. Üzerine çay bardağı yardımıyla 2-3 cm'lik aralıklar bırakarak yuvarlaklar çizin. Pişirme kağıdını tepsiye yerleştirin. Makaron harcını yuvarlak uçlu bir sıkma torbasına koyun. Yuvarlakların içini doldurana kadar dik bir şekilde tutarak torbayı sıkın. Tepsiyi her yönden sert bir yüzeye vurun. Üzerinde baloncuklar kalırsa, bir kürdanla patlatın. Kalan makaron harcını da aynı şekilde tepsilere koyarak hazırlayın. Tepsileri serin bir yerde 45 dakika bekletin. Sıktığınızda renkleri parlak olan makaronların bekleme sırasında üzerleri yavaş yavaş kuruyup kabuk bağlayacak ve mat bir renk alacaktır. Yeteri kadar kuruyup kurumadıklarını anlamak için kuru elle üzerlerine çok yavaş bir şekilde dokunup test edebilirsiniz. Fırınınızın alt ve üst fanını açıp 165 derecede ısıtın. Fırının ortasına her seferinde sadece bir tepsi yerleştirip, yaklaşık 10-12 dakika pişirin. Fırından çıkarıp soğuyana kadar dinlendirin. 2 parçanın arasına istediğiniz bir iç krema sürüp servis yapın.

YAPIMINA DAİR NOTLAR

- Yumurtaların akını ve sarısını ayırırken, akının içine yumurta sarısını karıştırmamaya özen gösterin. Çünkü yumurta sarısında bulunan yağ, çırptığınız akın kabarmasını engelleyebilir. Yumurta akını çırpmadan önce, mikser kabının ve çırpma telinin yağdan tamamen arınması gerekir. Bunun için kullanmadan önce beyaz sirke ile silip kurulayabilirsiniz. Çünkü yağ yumurta akının kabarmasını engelleyebilir.
- Makaron yaparken ısıyı ayarlamak önemli olduğundan mutlaka mutfak termometresi kullanmak gerekir. Makaron harcını tepsiye sıktıktan sonra tepsiyi her yönden sert bir yüzeye vurmak gerekir. Bu işlem makaronlara şeklini verip, biraz yayılmalarını sağlayarak içindeki hava kabarcıklarını çıkaracaktır. Eğer üzerinde baloncuklar kalırsa, bir kürdan ile nazikçe patlatabilirsiniz.
- Makaronları, pişerken şeklini koruyup güzel ve ince bir şekil alması için fırına vermeden önce üzerlerinin kuruması için bekletmek gerekir. Tam kurumadan erken fırına verirseniz, şekli bozulabilir ve çatlayabilir.
- Makaronların pişip pişmediğini, fırını açıp bir tanesinin üzerine dokunarak ve hafif oynatarak anlayabilirsiniz. Eğer sallanıyorsa katılaşmamış demektir ve birkaç dakika daha fırında tutmanız gerekir. Makaronlar pişerken renk almamasına dikkat edin. Hazırladığınız makaronları dolapta 3 gün muhafaza edebilir veya 6 ay buzlukta ağzı sıkı kapanmış bir kutuda saklayabilirsiniz.




















10


11


12


13


14


15


16

Hazırladığınız makaronları dolapta 3 gün muhafaza edebilir veya 6 ay buzlukta ağzı sıkı kapanmış bir kutuda saklayabilirsiniz.


17

TADINA DOYULMAZ **SOKAK YEMEKLERİ...**

Ev mutfakları kadar sokakların köşe başlarında hazırlanan yemekler de birçoğumuza çok cazip gelir. Çeşitli ülke mutfaklarından seçtiğimiz bu lezzetler parmak ısırtacak kadar nefis!



HASSELBACK

2-4 KİŞİLİK

3-4 yemek kaşığı biberiyeli tereyağı
2 adet büyük boy tatlı patates
1 çay kaşığı toz kırmızıbiber
Tuz, karabiber, biberiye

Patatesleri kabuklu olarak iyice temizleyin. Alt kısımları bütün kalacak şekilde, üstten ince dilimler keser gibi derin kesikler atın. Patateslerin her tarafına biberiyeli tereyağı sürün. Tuz, karabiber ve toz kırmızıbiber serpin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında her 5 dakikada bir üzerine tereyağı sürerek patatesleri pişirin. Patatesler yumuşadığında ve üzeri kabuk tutup kızardığında fırından alın. Son kez tereyağı sürüp biberiye ile süsleyerek servis yapın.

TAVUK PAD THAI

2-4 KİŞİLİK

500 gram jülyen doğranmış tavuk göğüs eti
3-4 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
Yarım paket Thai pirinç eriştesi
2 adet havuç, 2 adet kırmızıbiber
1 avuç soya filizi veya
1 su bardağı ince kıyılmış beyaz lahana
3 diş sarımsak, 3 adet yumurta
4-5 dal taze kişniş, 3-4 dal taze soğan
3-4 yemek kaşığı yer fıstığı
1 yemek kaşığı susam

SOSU İÇİN
1 yemek kaşığı misket limonu suyu
2-3 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
1/4 su bardağı soya sosu, 5 yemek kaşığı bal
1 yemek kaşığı pirinç sirkesi
Yeteri kadar tavuk suyu

Sos için tüm malzemeyi karıştırın. Yağı tavada ısıtın ve tavuğu ekleyip soteleyin. Hafifçe kızarınca tavadan alın. Erişteyi paketin üzerindeki tarife göre haşlayıp süzün. Tavuğu sotelediğiniz tavaya ince jülyen kesilmiş havuç, kırmızıbiber, soya filizi ve ezilmiş sarımsak ekleyip orta ısıda soteleyin. Kişniş ve taze soğanı ince kıyın. Yer fıstığını kabaca doğrayın. Sebzeler hafif yumuşayınca kısık ısıya alın ve yumurtaları ekleyip hızlıca karıştırın. Süzülmüş erişteyi, hazırladığınız sosu ve ince kıyılmış yeşillikleri ekleyin. 1-2 dakika soteleyin. Servis tabağına alıp üzerine dilerseniz taze soğan, kişniş, susam ve yer fıstığı serpiştirerek servis yapın.





LEVREK CEVICHE

2 KİŞİLİK

1 adet derisi ve kılçığı alınmış fileto levrek
1 çay kaşığı tuz
3 adet limon
1 adet kırmızı soğan
150 ml sirke
2 adet chili biberi
1 adet orta boy domates
5-6 dal taze kişniş

Fileto levreği bir parmak genişliğinde jülyen veya küp şeklinde doğrayın. Derin bir kase içerisine alıp tuzla ovun. 3 adet limonun suyunu sıkıp üzerine ekleyin ve kaseyi streç filmle sarıp arada bir sallayarak 3-4 saat buzdolabında dinlendirin. Kırmızı soğanı kıyıp derin bir kabın içine alın ve üzerine sirke ekleyip buzdolabında 30 dakika dinlendirin. Sürenin sonunda levrek ve soğanı buzdolabından alıp süzün.
Kabaca kıyılmış taze kişniş, ince kıyılmış biber, çekirdekleri alındıktan sonra ince kıyılmış domates ve tuz ekleyip hepsini harmanlayın. Süzdüğünüz limon ve levrek suyundan dilediğiniz kadar ekleyerek servis yapın.

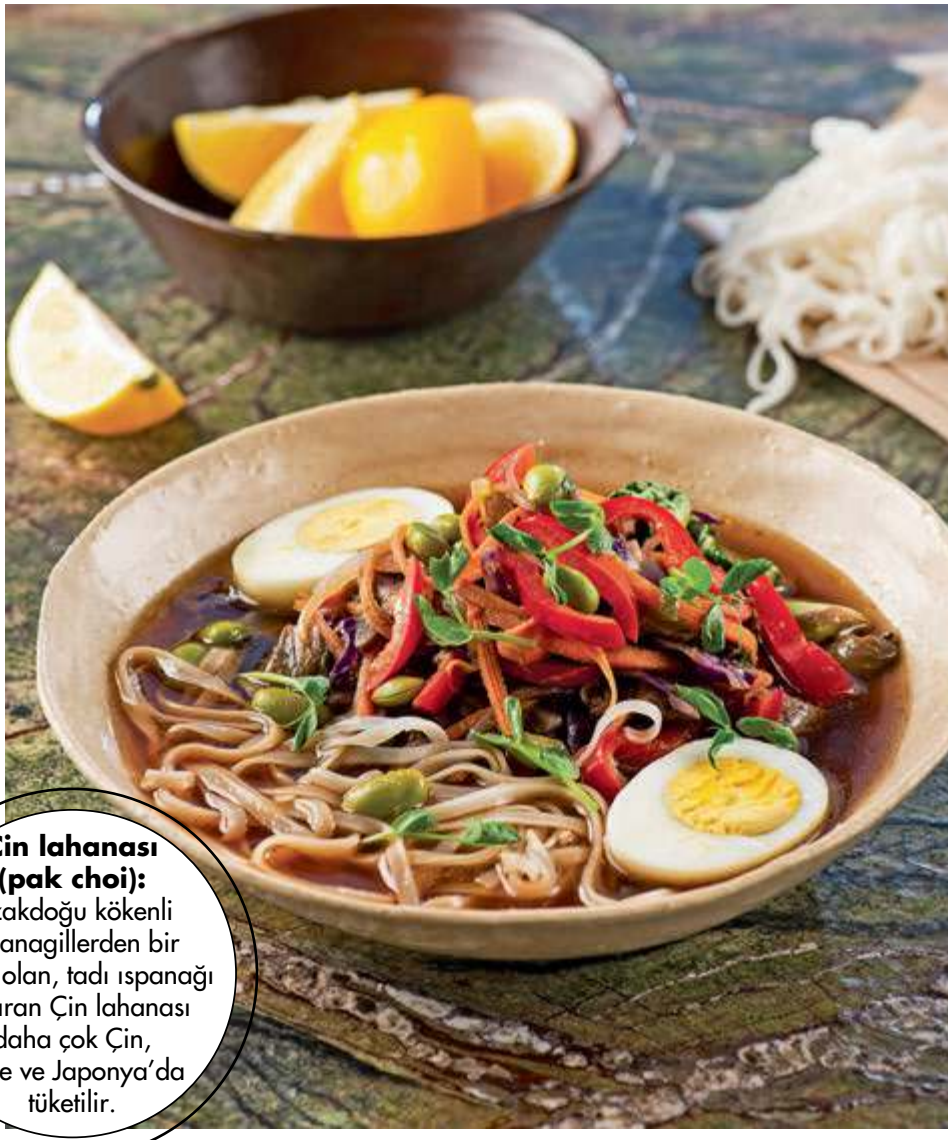
ETLİ RAMEN

4-6 KİŞİLİK

200 gram jülyen doğranmış bonfile
1 adet küçük boy jülyen doğranmış kırmızı soğan
3 adet jülyen doğranmış kestane mantarı
3 adet jülyen doğranmış kültür mantarı
3 adet jülyen doğranmış istiridye mantarı
Yarım jülyen doğranmış havuç
4 su bardağı et suyu
1 diş rendelenmiş sarımsak
10 gram rendelenmiş zencefil
2 adet Çin lahanası (pak choi) yaprağı
1 dal ince doğranmış taze soğan
50 gram edamame fasulyesi
1 adet Meksika biberi, 1 adet kırmızıbiber
2 yemek kaşığı soya sosu
1 yemek kaşığı susam yağı
100 gram pirinç eriştesi

SERVİS İÇİN
1 adet katı haşlanmış yumurta

Pirinç eriştesi hariç tüm malzemeyi bir tencereye alıp et iyice pişinceye kadar kaynatın. Pirinç eriştesini ilave edip yumuşayana kadar 5 dakika pişirin. Eğer daha yumuşak seviyorsanız birkaç dakika daha fazla pişirebilirsiniz. Derin çorba kaselerine önce malzemeyi pay edip üzerine çorbanın suyunu ekleyin. Dilediğiniz şekilde süsleyip dilimlenmiş yumurta ile birlikte servis yapın.



Çin lahanası (pak choi): Uzakdoğu kökenli lahanagillerden bir sebze olan, tadı ıspanağı andıran Çin lahanası daha çok Çin, Kore ve Japonya'da tüketilir.



KESTANELİ GNOCCHI

4-6 KİŞİLİK

GNOCCHI HAMURU İÇİN
300 gram haşlanmış patates
60 gram kestane unu
20 gram karabuğday unu
40 gram buğday unu
1 adet yumurta
1 tutam karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

MANTARLI KREMALI SOS İÇİN
2 yemek kaşığı tereyağı
1 adet soğan
100 ml krema
250 gram mantar
2-3 yemek kaşığı süt
1 çay kaşığı muskat
Tuz, karabiber

ÜZERİ İÇİN
1 avuç dolusu
kıyılmış maydanoz

Gnocchi hamuru için patatesi ezerek tüm malzemeyi karıştırın ve yoğurun. 4 eşit parçaya bölün. Tekrar yoğurup her parçadan 1.5 cm genişliğinde rulolar hazırlayın. Ruloları 1.5 cm genişliğinde kesin ve üzerlerine çatalla çizikler bırakın. Gnocchi'leri 4-5 bölüme ayırıp bol suda haşlayın. Geniş bir tavada 1 yemek kaşığı tereyağını eritin. Üzerine tüm gnocchi'leri ekleyip 2 dakika soteleyin. Sos için kalan tereyağını eritin ve piyazlık doğranmış soğanı soteleyin. Üzerine kıyılmış mantar ekleyip sotelemeye devam edin. Tuz, karabiber ve rendelenmiş muskat katıp karıştırın. Krema ve sütü de ekleyip bir taşım kaynatın. Gnochhi'leri sosun içine atıp 2-3 dakika pişirin. Servis tabağına alıp üzerini ince kıyılmış maydanozla süsleyerek servis yapın.

CHURROS

2-4 KİŞİLİK

HAMURU İÇİN
500 ml su
2 yemek kaşığı toz şeker
125 gram küp kesilmiş soğuk tereyağı
300 gram un
2 adet yumurta

KIZARTMAK İÇİN
1 litre ayçiçeği yağı

ÜZERİ İÇİN
1 su bardağı toz şeker
2 çay kaşığı tarçın
Çikolata sosu

Üzeri için toz şeker ve tarçını karıştırıp kenara alın. Hamuru için su, şeker ve tereyağını derin bir tencereye alıp ısınmaya bırakın. Yağ eriyip ısınınca un ekleyip hızlıca spatula yardımıyla karıştırın. Pürüzsüz ve tencereye yapışmayan kıvamda bir hamur elde edin. Hamuru ocaktan alıp karıştırarak soğutun. Yumurtaları tek tek ekleyip hamura iyice yedirin. Hamuru yıldız uç takılı krema sıkma torbasına doldurun. Kızartmak için ayçiçeği yağını ocağa alıp kızdırın. Sıkma torbasındaki hamuru yağa bir parmak kalınlığında sıkıp ucunu makasla kesin. Tek seferde 3-4 taneden fazla kızartmayın. Birbirlerine yapışmamaları için maşa ile hafifçe karıştırın. Churros'lar altın rengini alınca kağıt havlu serili bir tabağa alıp fazla yağını süzün. Pişenleri toz şeker tarçın karışımına bulayın ve dilerseniz çikolata sosuyla servis yapın.



KOMBUCHA KÜLTÜRÜ

Sağlıklı yiyecek ve içecek trendlerinin başında yer alan kombucha, halen popülerliğini devam ettiriyor. Evde, mutfağınızda hazırlamak törensel bir hissiyat verecektir.

STİL: **SELMA ŞEN** FOTOĞRAFLAR: **EKİN ÖN**



KÜÇÜK BİR NOT

Damak tadınıza göre fermantasyonu 15 veya 20 günde içinde bitirebilirsiniz. Kenara aldığınız kombucha mayası (scoby) ile aynı tarifi uygulayarak yeni kombucha'nızı fermantasyona bırakabilirsiniz.



Kombucha nedir?
Çin'de M.Ö. 220'lerin başında Jin Hanedanı zamanında ortaya çıkan kombucha, maya ve bakterilerin simbiyotik ilişkisiyle oluşan scoby'nin (maya), şeker ve çayla fermentasyonuyla üretilen, hafif tatlı, gazlı ve asidik özellikte bir içecektir. Simbiyotik bakteri ve mayalardan oluşan bu kültür, çayın önemli içeriğini oluşturmaktadır. Fermente edilerek hazırlanan kombucha'nın üretim süresi, mevsime bağlı olarak 12-25 gün arasında değişmekte olup ürünün soğuk tüketilmesi tavsiye ediliyor.

SADE KOMBUCHA

3 litre su
3 yemek kaşığı siyah çay
1.5 su bardağı (250 gram) toz şeker
3-4 litrelik cam kavanoz
1 çay bardağı sade kombucha
1 adet kombucha mayası (scoby)
1 adet tülbent bez
1 adet ambalaj lastiği

3 litre suyu çaydanlıkta kaynatın. 3 yemek kaşığı çayı demliğe koyup çaydanlığın üzerine yerleştirin. Yeteri kadar kaynayan sudan ekleyin. 15 dakika süre ile demlenmeye bırakın. Toz şekeri cam bir kavanozun içine alın. Üzerine demlediğiniz çayı süzerek ekleyin ve çaydanlığın altında kalan sıcak suyu ilave edin. Şeker suda çözünene kadar tahta kaşık ile karıştırın. Oda ısısına gelene kadar bekletin. 1 çay bardağı sade kombucha'yı cam kavanoza ilave edin (elinizde kombucha yoksa bu aşamayı atlayabilirsiniz). Üzerine 1 adet kombucha mayası (scoby) yerleştirin. Kavanozun ağzını temiz bir bezle örtün ve lastik ile sabitleyin. Fermente olması için oda sıcaklığında ve steril bir ortamda 15-20 gün bekletin. 15 veya 20 gün sonra kombucha mayası (scoby)'nı kavanozdan çıkartın. Kombucha'yı süzgeç yardımı ile cam şişelere doldurup buzdolabında soğumaya bırakın.

İlk defa kombucha tüketecekler için porsiyon önerisi... 1-3 gün bir çay bardağı (100 ml) 4-6 gün iki çay bardağı (200 ml) 7'inci gün itibari ile 3 çay bardağı tüketilebilir.











ELMALI, TARÇINLI VE KARANFİLLİ KOMBUCHA

5 su bardağı sade kombucha
1 adet orta boy elma
1 adet küçük boy çubuk tarçın
15 adet karanfil

Birinci fermantasyonu tamamlanan kombucha'nın 5 su bardağını küçük bir kavanoza aktarın. Elmanın kabuğunu soyup çekirdeklerini çıkartın ve küçük parçalar halinde doğrayıp kavanoza ekleyin. Üzerine tarçın ve karanfil ekleyerek kavanozu sıkıca kapatın. Güneş görmeyen bir yerde bir gün bekletin. Daha sonra süzgeç yardımı ile süzüp, buzdolabında saklayın.

PÜF NOKTALARI

• Kombucha her türlü koku ve ortamdan kolayca etkilenerek fermantasyon sırasında istenmeyen sonuçlar verebilir. Örneğin mutfağınızdaki çöpten etkilenerek beklenilen fayda değerini kaybedebilir. Sağlıklı bir kombucha için tamamen steril koşullar ve uygun ortam (karanlık oda, 25 derece ve üzerindeki oda ısısı) gereklidir.
• Küşenen kombucha ve mantar sağlığınız için beklenmeyen bir duruma neden olabileceğinden kesinlikle kullanılmamalıdır.
• Kombucha'yı fermente ederken ve sonrasında saklamak için asla seramik veya plastikten yapılmış bir kap tercih edilmemelidir. Evde kendiniz yapmayıp dışardan almak istediğinizde ise plastik şişede olanlar değil cam şişede olanları tercih edilmelidir.








SO
YAZIP
4177'YE
SMS ATIN. 8 TL/AYLIK
www.turkuvazabone.com
0212 354 36 04/11/27 - 0552 357 00 00

Sofralar Sergisi 202, **'Doğa Dostu Yaşam'** kavramını etkinlik dünyasına taşıdı!

House Beautiful ve KM Events işbirliği ile he yıl gerçekleştirilen Sofralar Sergisi, 30 Eylül'de Shangri-La Bosphorus, Istanbul ev sahipliğinde yapıldı.



House Beatiful Genel Yayın Yönetmeni Fatma Özel

Sofralar Sergisi 2021, tüm katılımcı markalarla, gezegenimizin yaşaması için hiçbir zaman unutulmaması gereken 'Doğa Dostu Yaşam' kavramını etkileyici sunumlarla buluşturdu. Dolayısıyla 'Sofralar Sergisi'nin 2021 etkinliğinin çok önemli bir amacı vardı: "Artık tüm davet ve etkinliklere farklı bir pencereden bakma zamanı! Sadece şık ve etkili olanın değil, insanlık için faydalı olanın yanındayız." Sürdürülebilir, sağlıklı, doğa dostu, zamansız, kusursuzluğa eleştirel bakabilen, yenilikçi sofralarla lüksün yeni tanımı sergilendi.

Bu yıl serginin bir de konuk ülkesi vardı: İsveç. Sergi sırasında moderatörlüğünü KM Events kurucusu Meltem Bayazıt Tepeler'in yaptığı bir de mini panel yapıldı. Panelde geleneğini doğayı korumak üzerine kuran İsveç kültürünü, İsveç İstanbul Başkonsolosu Peter Ericson anlattı. Doğanın zarar görmesini durdurmayı ve verilen zararları onarmayı amaçlayan uluslararası bir sivil toplum kuruluşu olan WWF Türkiye'nin Genel Müdürü Aslı Pasinli'de bir diğer konuşmacıydı.

Bu butik etkinlikte tüm konsepti sahiplenen, çevre bilinci yüksek markalarla çok özel düzenlemeler hazırlandı. Sadece sofra tasarımlarıyla değil farklı sektörlerin de katıldığı sergi alanında, KM Events'in dokunuşlarıyla çarpıcı bir ambians yaratıldı. Sponsor markalar arasında Karim Rashid imzalı SKALLOP koleksiyonuyla Kütahya Porselen; vegan ipek kullanarak yarattığı tasarımlarla Sorci and Fofa; İstanbul'un en iddialı dekorasyon merkezi olan Skayland Hom; nesilden nesile aktarılan zamansız sofra tasarımlarıyla Jumbo; İsveç'in ünlü yatak markası Hälsa; genç ve dinamik çizgileriyle yenilikçi mobilya tasarım markası İz-type Tasarım Stüdyosu ve yüzde 100 keten kumaşlarla doğa temalarını sofra tekstillerine taşıyan KM Home Collection yer aldı



'Doğa Dostu Yaşam' paneli KM Events'in kurucusu Meltem Bayazıt Tepeler moderatörlüğünde ve WWF Türkiye Genel Müdürü Aslı Pasinli ve İsveç İstanbul Başkonsolosu Peter Ericson'un katılımıyla gerçekleştirildi.











KATILIMCILAR FİRMALAR

1. Jumbo **2.** IZ-TYP
3. Hälsa **4.** Shangri-La
5. Kütahya Porselen
6. Sorci and Fofa
7. Km Home Collection





FİHRİST

Alfajores s. 44
Baba rustIco s.13
Bal kabağı dolması s. 33
Balzamik sirkeli dana ciğeri s. 36
Banitsa s. 42
Beignets s. 48
Bıtkı tavuğu s. 36
Bin al sahn / Ballı Yemen böreği s. 46
Bistilla / Fas usulü tavuklu börek s. 45
Calcannon s. 25
Churros 75
Çikolatalı şarlot s. 55
Danauwelle s. 58
Elmalı, tarçınlı ve karanfilli kombucha s. 78
Etli fajita s. 20
Etli ramen s. 74
Feijoada s. 23
Ghotab s. 49
Gulab jamun s. 56
Hasselback s. 72
Ispanaklı narlı salata / Pkhali s. 18
Karpatka s. 50
Kereviz çubuklu cızbız biftek s. 34
Kestaneli gnocchi s. 74
Khagine s. 64
Lemington s. 66
Limonlu kaparili patlıcan salatası s. 24
Macha mille crepe - Maça tozuyla krep s. 41
Makaron s. 69
Malva pudding s. 60
Midye ve patates kızartması s. 14
Old English fruit cake s. 63
Om ali s. 48
Orange curd topping s. 63
Pasteis de nata s. 59
Pırasalı, soğanlı tart s. 17
Pika pau s. 33
Pilavuna s. 49
Pufed wheat squares s. 66
Quindim s. 64
Qutab s. 49
Roti gambang / Endonezya ekmeği s. 41
Sade kombucha s. 77
Sardalyeli patates palatası s. 16
Sebzeli karri s. 23
Sığır etli tavuk adabo s. 34
Siena usulü meyveli kek s. 55
Somon rIllette s. 13
Sucuklu karides s. 16
Tavuk pad thai s. 73
Tiger bread / Dutch bread s. 44
Yumurtalı limonlu karnabahar s. 25

çağrı

HEM DOĞALI HEM TAZESİ
ÇAĞRI'DA



%100 DOĞAL %100

www.cagri.com

Bİ TIKLA KAPINDA
ÇAĞRI MARKET



/ cagrimarket / cagrimarketleri

Peynirli Biberli Kek



Malzemeler:
İç malzeme:
1 adet yeşilbiber
1 adet kırmızıbiber
7-8 dal maydanoz
100 g (1 su bardağı) ufalanmış beyaz peynir
Hamur için:
165 g (1,5 su bardağı) un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
150 g (1,5 su bardağı) mısır unu
2 yumurta
300 ml (1,5 su bardağı) süt
100 ml (yarım su bardağı) sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
2-3 dal maydanoz
1 yemek kaşığı sıvı yağ
Kalıp:
Dikdörtgen fırın tepsisi (22x30 cm)

Hazırlanışı:
Kalıbı margarin veya tereyağı ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden çalıştırın.

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

Yeşil ve kırmızıbiberi bıçak ile minik küpler şeklinde kesin. Maydanozu yıkayıp iyice kurulayın ve ince olarak kesin.

Un ile hamur kabartma tozunu karıştırıp bir kaba eleyin. Üzerine mısır ununu ekleyip kaşık ile karıştırın. Ayrı bir karıştırma kabına yumurta, süt, sıvı yağ ve tuzu alın. El çırpıcısı ile iyice karıştırın.

Üzerine hazırladığınız un karışımını ekleyip iyice karıştırın. Üzerine yeşilbiber, kırmızıbiber, maydanoz ve beyaz peyniri ilave edip karıştırın. Hamuru kalıba alın ve üzerini düzeltin.

Maydanozun yapraklarını ayıklayıp yıkayın ve iyice kurulayın. Kaseye alıp üzerine sıvı yağı ekleyin ve kaşık ile karıştırın. Bu karışımı kaşık ile kalıptaki hamurun üzerine yayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 35-40 dakika

Fırından çıkarıp 15 dakika bekletin. Ilık veya soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.

Dr.Oetker
İşin özü kalitedir.



Ahududulu Pastacı Kremalı Tart



Malzemeler:
Hamur:
80 g (1,5 çay bardağı) un
1,5 tatlı kaşığı Dr. Oetker Kakao
2 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri
50 g küp şeklinde kesilmiş soğuk tereyağı
1 yemek kaşığı soğuk su
Pişirmek için:
150 g (1 su bardağı) çiğ nohut
Dolgu:
1 poşet Dr. Oetker Pastacı Kreması - Pişmeli
300 ml (1,5 su bardağı) süt
200 ml (1 su bardağı) krema
2 yemek kaşığı fındık kırığı
2 yemek kaşığı süt
1 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri
Üzeri için:
120 g (1,5 su bardağı) ahududu
40 g (yarım çay bardağı) toz şeker
50 ml (yarım çay bardağı) su
1,5 tatlı kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası
Kalıp:
Kelepçeli kalıp (Ø 18 cm)

Hazırlanışı:
Unu derin bir kaba eleyin. Üzerine kakao ve pudra şekerini ilave edip kaşık ile iyice karıştırın. Tereyağı ve suyu ekleyip yoğurun. Hamuru streç filme sarın ve buzdolabında 15 dakika bekletin.

Kalıbı tereyağı ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için çalıştırın.

Elektrikli fırın ayarı:
Turbo pişirme: 170°C (önceden ısıtılmış)
Alt-üst pişirme: 180°C (önceden ısıtılmış)

Hamurun 2/3'ünü eliniz ile bastırarak kalıbın tabanına yayın. Kalan hamuru yuvarlayarak uzun bir rulo haline getirin. Bu ruloyu kalıbın iç kısmına çerçeve şeklinde yerleştirip eliniz ile bastırarak 2-3 cm yüksekliğinde kenar oluşturun.

Yaydığınız hamuru çatal ile birçok yerinden delin. İçine pişirme kağıdı yayın, üzerine nohutları dökün ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20-25 dakika

Fırından çıkarıp nohutları pişirme kağıdı ile birlikte çıkarın ve soğumaya bırakın. Soğuyan tartı kalıbından çıkarıp tekrar kalıba oturtun.

Süt ve kremayı bir tencereye alın. Üzerine pastacı kreması poşetini boşaltın. Orta ısıdaki ocakta el çırpıcısı ile karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp 1 dakika daha pişirin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Ahududu ve toz şekeri tencereye alın. Yarım çay bardağı suyun içine nişastayı ekleyip tatlı kaşığı ile iyice eriyinceye kadar karıştırın. Suda erittiğiniz nişastayı tenceredeki ahududuların üzerine dökün. Orta ısıdaki ocakta karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 3 dakika daha pişirin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun.

Fındık kırığı, süt ve pudra şekerini kaseye alıp kaşık ile karıştırın. Karışımı kalıp içindeki tartın tabanına yayın. Soğuyan pastacı kremasını mikserin orta devrinde 2 dakika çırpın, tartın içine alın ve kaşık ile düzgünce yayın. Üzerine ahududulu karışımı yayın. Buzdolabında 2-3 saat bekletip dilimleyerek servis yapın.

Dr.Oetker
İşin özü kalitedir.

