

TÜRKİYE'NİN GÜVENDİĞİ TARİFLER



Sofra

FİYATI: 5 YTL ARALIK 2006/12 SAYI: 36 KKTC FİYATI: 6.5 YTL

Özel Dosya:
Dip Soslar

Tam 16 Tarif

Mutlu Yıllar

**Yılbaşı Menü
Önerileri**

**MENGEN'den
Seçme Lezzetler**

**BAL
Damlayan
Sayfalar**

**Peri Bacaları'nda
Yemek Kokuları**

**Dünya Mutfağı
Sağlıklı Tarifler Klasörü
ve ilk 2 kitapçık**

HEDİYE





*sağlıklı kadınlar,
sağlıklı anneler,
sağlıklı nesiller.*



Bahçivan kadınların tüm dönemlerinde sağlıklı kalabilmeleri için yepyeni bir lezzet yarattı.

Bahçivan Annemin Peyniri, Çinko, Demir, Fosfor, Kalsiyum minerallerini ve C, D, B6, B12, Folik Asit vitaminlerini içerir.

Günde 1 dilim Bahçivan Annemin Peyniri, hamile ve emzirme dönemlerinde annenin artan vitamin ve mineral gereksinimini karşılamaya yardımcı olur. Böylece bebeğin sağlıklı fiziksel ve zihinsel gelişimine katkıda bulunur.

Günde 1 dilim Bahçivan Annemin Peyniri, sağlam bir kemik yapısı oluşumuna yardımcı olur.

Dilimler halinde üretilen Bahçivan Annemin Peyniri, sağlığına önem veren tüm kadınlar ile tanışmayı bekliyor...

BAHÇIVAN
Annemin
Peyniri

BEYAZ PEYNİR
DİLİMLİ



VİTAMİN
VE
MİNERAL
İLAVELİ

420gr

B6

B12

D

C

FOLİK
ASİT

DEMİR

ÇİNKO

The Ultra Edition



Hayalinizdeki **kırmızının** cazibesi

Samsung'un büyüğü kırmızısına dokunun. Gizemli rengiyle güzelliğinizi aydınlattığı kadar, cazibesiyle stilinizi vurgulayacak. Kırmızı: cezbeden meydan okuma.

D830



www.samsungmobile.com.tr



Sofra 'DA NELER VAR?



34 Eğlenceli Sunumlar

Kendi hazırladığı birbirinden cici aksesuarları, farklı lezzet önerileri ile birleştiren İpek Kuşçu, nam-ı diğer Miss Çilek, yılbaşı için göz alıcı kurabiyeler, bisküviler yaptı... Bu sayfalara bayılacaksınız!..



49 Özel Dosya: Dip Soslar

Yılbaşı gecesi misafirlerinize ikram edeceğiniz aperatiflerin arasında şüphesiz dip sosların yeri başka olacak. Sizler için hazırladığımız ayrıntılı "dip sos dosyası", hayal gücünüzü kullanabilmeniz için ideal!..

66 Ayın Sebzesi

Yoğun kokusu ve keskin tadı ile kışın en besleyici sebzelerinden olan kereviz, farklı tatlar ile sofranızda... "Peynirli kereviz çorbası" ve "Zeytinyağlı kereviz dolması", severek deneyeceğiniz tariflerden ikisi...



Davet Sofrası

26

2007 yılına özel lezzetler eşliğinde başlangıç yapabilirsiniz. Antre G House'nin ortaklarından Berrin Bal Onur'un önerileri ile göz alıcı bir sofraya kurma fırsatını kaçırmayın!..

44 Çikolatalı Tatlar

Çikolata her haliyle büyüleyici ama onu farklı şekillerde de denemek isterseniz, önerilerimize göz atmayı ihmal etmeyin! "Zencefilli çikolatalı kurabiye", "Çikolatalı kestaneli şekerlemeler", "Çikolatalı vişneli volovan"; hepsi de tadılmaya değer!..



90

Farklı Yaklaşımlar

Klasik yemeklerden sıkılanlar, Nilgün Tatlı'nın ilginç lezzet kombinasyonlarını çok seviyor. "Kırmızı turp çorbası", "Kuru börülce pürelili somon", "Açma dolması"; devamı ilerleyen sayfalarda...



124 Balık Tabağı

Karadeniz Mutfağı'nın yıldızı hamsi, sofralarımızın konuğu. Bu aylarda bol miktarda bulabileceğiniz ekonomik fakat lezzetli hamsiyle harika yemekler hazırlama fırsatını kaçırmayın!..



97

Alternatif Tatlar

Doğanın en özel armağanlarından olan bal, şifa özelliklerinden muhafaza şartlarına varana kadar hakkında bilinmesi gerekenler ve nefis tariflerle karşınızda...



VE ...

Sofra'nın Önerileri 8
Sofra Oradaydı 10
Keyif Zamanı 12
Şarap Dünyası 16
Yılbaşı Özel 17
Tabaklar 24
Saniş'in Mutfağı 38
Şıpsak Menü 72
7 Gün 7 Menü 74
Gurmeler İçin 104



Yakın Plan (Ayfer T. Ünsal) 106
Mutfakta Erkek Var 112
Çay Saati 118
Dünya Mutfaklarından 132
Yeme İçme Keyfi 138
Hediye 140
Tanıtım 142
Fihrist 146



84

Yöresel Mutfaklar

Ülkemize pek çok ünlü aşçı yetiştiren Mengen'in mutfağına konuk oluyoruz bu defa... "Kağıtta sucuk köfte", "Tavuklu Mengen kavurması", "Cincile böreği", sizin için seçtiğimiz tarifler arasında...

SOFRA MERKEZ

Sahibi: Merkez Gazete Dergi Basım Yayıncılık Sanayi ve Ticaret A.Ş. adına
TURGAY CİNER

Medya Grup Başkanı
M. KENAN TEKDAĞ

Genel Müdür
MEHMET E. DEMİREL

Genel Yayın Yönetmeni ve Sorumlu Müdür
M. HÜLYA ÇILTAŞ

Yazı İşleri Müdürü
ESRA ÖZ
(esraoz@merkezdergi.com.tr)

Danışma Kurulu
**AYFER T. ÜNSAL - FERDA ERDİNÇ - GÜZİN YALIN
HASAN AÇANAL - LALEHAN UYSAL - NAZLI PIŞKIN**

Editör: **NESLİHAN DEMİR**
(neslihandemir@merkezdergi.com.tr)

Yazı İşleri: **MİNE NARTOP - SİBEL ERDEM - SELMA ŞEN**
(minenartop@merkezdergi.com.tr) (sberdem@merkezdergi.com.tr) (selmasen@merkezdergi.com.tr)

Görsel Yönetmen: **AYŞE YAZICI**

Fotoğraflar: **FÜSUN GÜMELİ - FATİCE ASLANKAYA**

Yemek Danışmanı: **ELİF Y. KORKMAZEL**

Katkıda bulunanlar: **SEDAT ÖZKAN - MEHMET ATEŞ
EBRU ÜNAL - PAKİZE HAKAN - İPEK KUŞÇU - AYTEN SANER
FATOŞ YAĞCI - ELMAS YETGİN - NİLGÜN GÜNYOL - ELİF GEVELİ
NİLGÜN TATLI - SANİYE DÖLDÜŞ - GÜLŞEN YILMAZ**

Yönetim
Genel Müdür Yardımcısı
YONCA ERTÜRK

Üretim Planlama Müdürü: **GAMZE CİN DEMİR**
Kreatif Direktör: **NACI YAVUZ**
Fotoğraf Editörü: **MEHMET TEL**
Tanıtım Müdürü: **ENGİN ERDEM**
Teknik: **ENGİN ALTUNTAŞ**
Ofset Hazırlık: **ERCAN KARAAĞLAN**

REKLAM SATIŞ PAZARLAMA

Genel Müdür: **RANA KARLIDAĞ**
Grup Başkan Yardımcısı: **ERHAN ÖZDEMİR** (Finans ve Operasyon)
Genel Müdür Yardımcısı: **AYSUN KOLDERE KORAY** (Satış)
Reklam Koordinatörü: **NURHAN ÖZTÜRK**
Rezervasyon Tel: (0 212) 354 33 61 / 62 / 63 Fax: (0 212) 354 33 75
Ankara Bölge Müdürü: **ELİF EZER**
Tel: (0 312) 292 51 53 Fax: (0 312) 292 51 43

SOFRA Merkez, Merkez Gazete Dergi Basım Yayıncılık Sanayi ve Ticaret A.Ş. ürünüdür. Sofra Merkez Dergisi'nde yayımlanan ilanların sorumluluğu ilan sahiplerine aittir. Sofra Merkez adı ve amblemi Türkiye'de hiç bir şekilde başkalarının kullanılamaz. Sofra Merkez Dergisi'nde yayımlanmakta olan her türlü yazı, resim, fotoğraf ve illüstrasyonun Merkez Gazete Dergi Basım Yayıncılık Sanayi ve Ticaret A.Ş.'nin izni olmadan kısmen veya tamamen kullanılması, yayımlanması yasaktır. Türkiye'de hazırlanıp basılmıştır. Merkez Dergi Tel: (0 212) 411 20 00 Fax: (0 212) 354 47 50
Yazışma: Merkez Dergi Grubu Tevfik Bey Mahallesi, 20 Temmuz Cad. No: 24 34295 Şefaköy/İSTANBUL
Yayının Türü: Yerel Süreli
Yönetim Yeri: Barbaros Bulvarı, Merkez Han, No: 125 80700 Beşiktaş / İstanbul
Basıncı: Merkez Matbaacılık Yayıncılık San. ve Tic. A.Ş.
Adresi: Barbaros Bulvarı, No: 125, Kat: 6, Merkez Han 80700 Beşiktaş / İstanbul
Basıldığı Yer: Printcity, Fatih Mahallesi, Hasan Basri Caddesi, Samandıra/Kartal/İstanbul
Tel: (0 216) 585 91 05
Basıldığı Tarih: Aralık 2006
Dağıtım: Merkez Dağıtım Pazarlama Sanayi ve Ticaret A.Ş.
İşletme Müdürü: **KEMAL ERGİNSOY**



ABONE MERKEZİ

0 216 651 5 651
abone@merkezdergi.com.tr
www.merkezabone.com

— Sofra BAŞI —

2007'ye de "Başarılı" giriyoruz...

Başarı deyince herkesin aklına farklı kriterler gelir: Örneğin hepimiz tarafından kabul gören ve toplumun da başarı olarak kabul ettiği, iyi maddi gelir getiren bir kariyer, büyük bir ev, lüks bir araba sahibi olmanın ön sıralarda yer aldığıdır.

Ya da... Özele geçsek mesela, benim başarı anlayışım, yaşamımın her anında maddi-manevi tüm konularda, önce kendimle sonra da çevremle "barışık" olmaktır...

Kriterler bol ama aslında bunlar tek tek ve yeterli anlamda "başarı"nın tanımı değil galiba... İsterseniz, aşağıdaki, Ralph Waldo Emerson'un (1803-1882, Amerikalı Yazar, Şair ve Filozof) yaptığı başarı tanımına bir göz gezdirin... Sonra da kendi "başarılı olma" tanımınız üzerine uzun uuuuu düşünebilirsiniz!



"BAŞARI;

Sık sık gülmek ve çok sevmektir;
Akıllı insanların saygısını ve çocukların sevgisini kazanmaktır;

Dürüst eleştirmenlerin onayını almak; sahte dostların arkadan vurmalarına dayanmaktır;

Güzeli sevmektir;

Herkesteki en iyiyi bulmaktır;

Karşılık beklemeyi hiç düşünmeden, kendiliğinden vermektir;

Geride ister sağlıklı bir çocuk, ister kurtarılmış bir ruh, ister bir parça yeşil bahçe, ister iyileştirilen bir sosyal durum bırakarak, dünyanın iyileşmesine katkıda bulunmaktır;

Gönlünce eğlenmek ve gülmek, kendinden geçerek şarkı söylemektir;

Tek bir kişi bile olsa, birinin sizin varlığınıza ötürü daha rahat nefes aldığını bilmektir.

İşte bu, başarılı olmaktır..."



Sözü başarıdan açtık, yine oraya getireceğiz: Sofra'nın okurlarına sunduğu "başarılı" yılbaşı armağanına...

Biz, Sofra Merkez ailesi olarak, yayınladığımız yani açılarımız tarafından yapılan ve önerilen tariflerimize hep güvendik, sizlerin de güvenine layık olmak ve bunun sürmesi için yayına hazırlarken elimizden gelen dikkati gösterdik. Bu gerçek sayesinde ki, sizlerle olan ilişkimiz, içinden geçtiğimiz her koşul ve şartta sağlamlığını kanıtladı. Bu tavrınız için bütün kalbimizle sizlere teşekkür ederiz!

Kaliteli ürün ve maliyet ilişkisi içerisinde, iki aylık değişikliğin ardından yine olması gereken fiyatımıza dönerken de, sizlere başarıyı dünya çapında bir yarışma ile kanıtlanmış bir kitabı armağan olarak sunuyoruz.

Gourmand World Cookbook Yarışması'nda "Türkçe Yemek Tarifleri" ödülü kazanan "Dünya Mutfakları Sağlıklı Tarifler" kitabının klasörünü ve ilk iki fasikülünü bu aydan başlayarak, siz okurlarımıza armağan ediyoruz. Yeni yılın ilk üç ayında biriktireceğiniz diğer altı fasikülün sonunda, toplam sekiz ciltlik, pratik kullanımlı, harika bir eser sizin olacak.



En güzel sofralarınızın hep şölen tadında olması dileğiyle...

HÜLYA ÖZER ÇILTAŞ

hociltas@merkezdergi.com.tr





Arçelik Vertiro

Bas düğmeye şipşak değiştir cam hazneyi. Yerine oturtmak için harcama enerjini.



Bas

Çevrilsin

Değiştir

 **arçelik**



444 0 888 arcelik.com

Sofra 'NIN ÖNERİLERİ



Yeni

Doğanın armağanı

Sağlık ve lezzet kaynağı zeytinyağı, Komili Organik Sızma ile çok çekici bir hale bürünüyor. Ayvalık yöresinde özenle yetiştirilen zeytinlerin lezzetini alan zeytinyağı, salataları ve soğuk yemekleri dayanılmaz yapıyor...

Milupa'dan özel süt

Bir yaş üzeri miniklerin artık özel bir sütü var: Milupa Aptamil Junior. Çocukların sağlıklı gelişimi için gerekli tüm vitamin ve mineralleri doğru oranlarda içeren bu yeni ürün, özel patentli prebiyotik karışımıyla bağışıklık sistemini güçlendiriyor.



Çikolata etkisi

Biliyorsunuz Eti, çikolata işine el attığından beri sürekli yeni ve ilginç tatlarla karşımıza çıkıyor. Son bombasına ise gerçekten bayıldık! "Portakallı ve bademli bitter çikolata", tatlı portakal, kavrulmuş badem ve yoğun kakao lezzetini bir araya getirmiş; sizin de denemenizde yarar var...



Müsli hafifliği

Doğa, nefis müsli çeşitlerine yepyeni alternatifler ekledi. "Parça Çikolatalı Müsli" ve "Granola Ballı Çıtır Müsli", zengin kuru meyve ve kuruyemiş içeriğine sahip. Lezzetten ödün vermeden formunu korumak isteyenlere duyurulur!..



ürünler

← Haydi Yemek Şöleni'ne! →

Sofra Dergisi ve **Zühtüpaşa Lions Kulübü** işbirliği ile bebeklerimizi mutlu ve sağlıklı bir şekilde geleceğe taşımak üzere tüm geliri **Zeynep Kamil Hastanesi Yeni Doğan Yoğun Bakım Ünitesi**'nin yapımına aktarılacak bir **"Yemek Şöleni"** düzenleniyor. 27 Şubat'ta, **İstanbul Ramada Plaza Hotel**'de gerçekleşecek organizasyona katılmak için dergimizin Ocak ve Şubat sayılarındaki kuponları doldurup göndermeniz gerekiyor. Yemek Şöleni'nde, Ramada Hotel'in mutfağında gruplar halinde yarışacak katılımcılar ünlü sanatçı, gurme ve profesyonellerden oluşacak bir jüri tarafından değerlendirilecek.

Dereceye girenler ise **Blanco-Pera-Öztiryakiler** grubundan ankastre ocak, fırın, davlumbaz, **Eternity**den tencereler ve çeşitli hediyelerle ödüllendirilecek. Ayrıca 10 kişi de mansiyon ödülü alacak. Kazananlar yine Sofra dergisi sayfalarında, kendilerine ödül getiren yemeklerin tarifleri ile birlikte yer alacak.

Minik minik kanepeler

Yılbaşı gecesi öyle uzun uzun uğraşıp yemek yapmaya vaktiniz yok... Ya da önden operatif tatlarla misafirlerinizi ağırlamak istiyorsunuz... O halde size tavsiyemiz minik kanepeler hazırlamanız. Tost ekmeklerini farklı şekillerde kurabiye kalıpları ile kesin ve üzerine zeytin ezmesi, krem peynir, değişik soslar sürüp, dilediğiniz malzemelerle süsleyin. Misafirleriniz bu ikramlara bayılacak!..





Soğuklar sizi korkutmasın!

Malum grip sezonu açılalı çok oldu; önümüzde de uzuuuun bir kış var. Tamam battaniye altı çok cazip gibi görünebilir ama sağlığınız yerindeyse... Bunun da en iyi yolu elbette C vitamini takviyesi... Mandalina, portakal, greyfurt, limon; ister suyunu sıkın, isterseniz meyve olarak tüketin ama dolabınızdan eksik etmeyin!

Çok kokoş

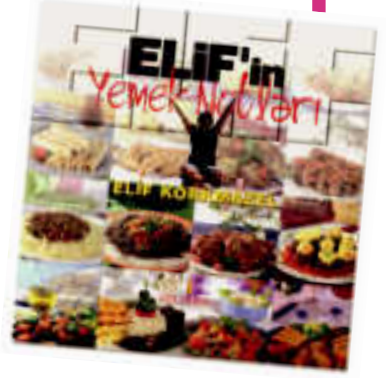
Yılbaşı gecesi popülerliğini daha da artıran şampanya zaten oldukça şık ve etkileyici bir içki... Ama bir de resimdeki gibi otrişlerle sarıp sarmalarsanız, ortama ayrı bir renk katacağı kesin...



Kitaplar

Elifimiz de kitaplandı

Dergimizin biricik yemek danışmanı Elif Korkmazel'in de artık bir kitabı var. Çocukluğundan beri mutfak konusunda edindiği tecrübeleri yaratıcılığı ile birleştirerek Kelebek Yayınları tarafından çıkarılan "Elif'in Yemek Notları" isimli kitabı hazırlayan Elif, hem pratik hem de son derece lezzetli münülerini lezzetseverlerle ve yemek yapmaya yeni başlayanlarla paylaşıyor...



Anne adaylarına beslenme önerileri

Hamilelik sürecinde ve sonrasında doğru beslenme, anne adayları için en önemli konulardan. Hayykitap'ın Hayat Güzeldir kategorisinde yayınlanan "Anne Adayları Nasıl Beslenmeli" kitabı, hamilelik öncesi, gebelik ve emzirme dönemini kapsayan oldukça yararlı bir beslenme rehberi. Dr. Zeynep Aydenk Köseoğlu ile Arzu Aygen tarafından yazılan kitap, baş ucu rehberi olabilecek nitelikte...



Unutulmayan çocuk oyunları

Pek çoğumuzun en tatlı çocukluk hatıraları arasında yer alan eğlenceli oyunlar, Cheetos'un hediyesi ile yeniden hayat buluyor... Bilgisayara ve televizyon ekranına hapsedilmiş ufaklıkları sokağa çıkarıp, yaşamlarına hareket ve neşe katmayı amaçlayan "Chester Oyunları Kitapçığı"nda, saklambac, körebe, istop, kutu kutu pense, mendil kapmaca gibi 30 klasik oyun, Chester'in çizimleri ve rahat bir dille anlatılıyor. Her çocuğun kütüphanesinde olmasında yarar var!..



Sofra ORADAYDI

Mutfakta “hız” yaptık!..

Mutfak alanında gerçekleşen yenilikler hayatımıza son derece kolaylık getiriyor. Biz lezzet meraklıları da Braun Multiquick “6’sı 1 arada” ürününün marifetlerini görmek için Chefs Yemek Kursu’nda özel bir etkinliğe katıldık; önce nefis yemekler pişirdik, sonra da pişirdiklerimizin tadına baktık...

Zaman, özellikle de şehir insanı için çok değerli bir kavram. Hal böyle olunca, hayatımızın zaruri ihtiyacı olan “yemek pişirmeyi” en pratik şekilde halledebilmek önem kazanıyor. Tabii lezzet unsurlarını da ihmal etmeden... O yüzden de Braun yetkilileri, bizleri “Multiquick 6’sı 1 arada” ürünü ile tanıştırmak istediğini söyleyince, bu deneyimi kaçırmamaya

Mutfağı’nın en özel tatlılarından olan “Keşkül”ün nasıl pişirileceğini gösterdi. Ardından hep birlikte “Kuruyemişli toplar” hazırladık. Tabii arada malzemeden çalmayı da ihmal etmeyerek! Ne de olsa yemek yapmanın hakkı ancak böyle verilir değil mi?

Gülhan Kara’nın ardından söz, 360 İstanbul Restoran’ın işletmecisi Şef Mike Norman’daydı. O da bizlere “Sebze çorbası”, “Pesto soslu tortellini”, “Zeytinli Bruschetta”, “Thai usulü karidesli springroll” yapmayı gösterdi. Böylece dünya mutfağına da el atmış olduk.

Tüm yemeklerin ön hazırlığını Braun Multiquick 6’sı 1 arada’nın yardımıyla kısacık bir zamanda bitirdik. Hal böyle olunca pişirme işlemine çok kolay geçebildik. Ondan

sonra da sıra keyif yapmaya geldi... El emeği göz nuru yemeklerimizi büyük bir iştahla tükettik; hem de kendimizi hiç yorgun hissetmeden. Ne de olsa profesyonellerle birlikteydik!..

● Esra ÖZ / Neslihan DEMİR



Sihirli Toplar

- 500'er gram kuru kayısı, incir ve üzüm
- 500 gram ceviz
- 4 adet muz
- 40 gram tarçın



Süslemek için:

- 200 gram hindistancevizi
- 100 gram antepfıstığı
- 300 gram bitter çikolata ya da kakao

- 1 Tüm kuru meyveleri, Braun Multiquick El Blenderi’nin büyük doğrayıcısının içinde önce yavaş sonra hızlı devirde kıyarak parçalayın.
- 2 İçine 4-5 parça halinde muz ve tarçın ilave edip tekrar karıştırın.
- 3 Karışımın ceviz kadar parçalar koparıp avucunuzda yuvarlayın. Top top yaptığınız kuru meyve tatlılarını hindistancevizine, antepfıstığına ve çikolataya (ya da kakoya) bulayarak servis yapın.



Gülhan Kara’nın profesyonel anlatımıyla Braun’un pratikliği birleşince bize de ortamın tadını çıkarmak düşüldü!..

karar verdik.

Mekan, son dönemde düzenlediği birbirinden keyifli yemek kurslarıyla dikkat çeken Chefs’in mutfağıydı. Hepimizin önünde iki gözlü birer ocak ve Braun Multiquick 6’sı 1 arada’nın yanı sıra, yemeklerde kullanılacak malzemeler de yer alıyordu. Aslında anlayacağınız işimiz gayet kolaydı (Size de evde yemek yaparken önce bütün malzemeleri çıkarıp tezgaha koymanızı tavsiye ederiz. Bu şekilde “o nerdeydi” diye arama sorununuz kalmaz).

Konumumuza iyice alıştıktan sonra, Chefs’in sahibi ve mutfak uzmanı Gülhan Kara önderliğinde yemek pişirmeye başladık.

Gülhan Kara öncelikle bize Türk



**Braun
Multiquick
6’sı 1 arada
El Blenderi**

✓ Ürünün 6 ana işlevi bulunuyor. Malzemeleri kolayca doğramanızı, kıymanız, çırpmanız, karıştırmanız, püre yapmanızı ve bir de buz kırmanızı sağlıyor.

✓ Özel kapları ve vakum sistemi sayesinde havasız ve nemsiz bir ortam yaratarak, yiyeceklerde oluşabilecek bozulma, renk, tat ve koku değişikliklerine engel oluyor. Bozulmaya neden olan ısı, sıcaklık ve oksijen faktörlerini kontrol altında tutuyor. Yiyecekleri ilk günkü tazelikinde koruyor.



EVİNİZDEKİ İŞİLTİ

EVİNİZDEKİ RAHATLIK

EVİNİZDEKİ DÜZEN

EVİNİZDEKİ TARZ

Koltuk Takımı: Hukla-F 595-Cream L 07
Halı: Trendy-Enjoy-Q1101-44
Lambader: ML-0102B-5 / MT-0102B-2
Saklama Kutusu: 06-MD-79
Kırntılar: 0105-22-02 / 0105-77-01
0105-77-03

DECO'DAN AKSESUAR ŞIKLIĞI

Deco Aksesuarlar; kırntılardan aydınlatmalara, aynalardan saklama kutularına... Çeşit çeşit, zevkinize göre aksesuarların şıklığını evinize taşıyın.



Aydınlatma-Lambader
HP 31571



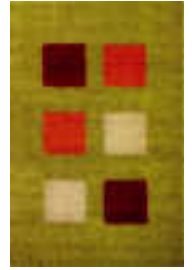
Halı-Conceptline
Lucky Gülkurusu



Aydınlatma-Abajur
MT 0004-6



Aydınlatma-Avize
MX-51109-16A



Halı-Trendy Shaggy
2445-9206 Green



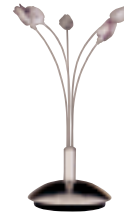
Çamaşır Sepeti Seti



Aksesuar Seti-Abajur
5P0047-02



Ayna
HD-0111-C5130-Ø 93 cm



Aydınlatma-Lambader
MT-0238-5



Aksesuar Seti-Mumluk
664



Aydınlatma-Aplik
MB-9928A-2



Aksesuar Seti-Şekerlik
SD013-05



Tablo
M-AGA1011 APG-2011



Aksesuar Seti-Şekerlik
HP 31478

Sofra KEYİF ZAMANI



Tadı dillendirmek...

Zor iştir; çünkü tıpkı şairlerin sahip olduğu yetenek gibi o da bir sanat! Düşünsenize bir kokuyu ya da tadı yani duyguyu, kelimelerle ifade ediyor ve karşı tarafın koklamadan, tatmadan, anlayacağı hale getiriyorsunuz... Yani bizim, dünyanın en tanınmış şarap markalarını ithal eden ADCO Gıda'nın geçen ay İş Kuleleri'ndeki Mirror Restaurant'da gerçekleştirdiği Gurme Geceleri'nin ilkinde denediğimiz şarapların tadını, size bu sayfalardan duyumsatmaya çalışmamız gibi...

GEÇEN ayın magazin gündeminde bolca yer alan ve değeri, fiyat kriterleri açısından daha yoğun ifade edilen "Angelo Gaja" şarabını merak etmiş miydiniz? Biz etmiştik ve "Gurme Geceleri" sayesinde tatma fırsatı da bulduk! Ama bu tadı size en güzel nasıl anlatabiliriz derken, tabaklarımızın yanında bulduğumuz, ADCO Gıda'nın sahibi ve Türkiye Someliyeler Derneği Başkanı Randolph Mays'ın katkıları ile oluştuğunu düşündüğümüz "Tadım Notları" sayfası imdada yetişti! Buyurun, bu güzel şarabın tadını onun kelimelerinden algılayın... "Nebbiolo, Cabernet ve Merlot'un bir karışımı olan Sito Moresco (Gaja), karmaşıklık ve uzun yaşamı, zarafet ve erişilebilirlik ile bir araya getirmiş. Kırmızı meyvelerin güzel tadı; ağızda iyi bir denge ve

çok ince, ipeksi tanenlerle taze meyveli bir bitişi bir arada bulundurur. Bu şarap çeşnilendirilmiş veya baharatlı peynirlerle, ızgara veya kızartılmış kırmızı etler ve av hayvanlarıyla güzel bir birliktelik oluşturmaktadır." Nasıl, damağınızda bir duygu oluştu değil mi?..

Özel ve farklı tatlardan oluşan şarap mönüsü ile Mirror'ın şefi Necati Aylan'ın, şaraplarla uyumlu yemeklerini tatmak için bir araya gelen seçkin grup için gece, kokteylde Henkell Rose Şampanya ikramı ile başladı. Konuklara yemek boyunca Keçi Peyniri Salatası ile Attems, (Collio Pinot Grigio DOC 2005), Deniz ürünlü Risotto ile Bruno Broglia, (Gavi di Gavi DOCG 2005), Asya Stili Somon ile Marchesi de Frescobaldi (Danzante Merlot Sicily 2005), Porchini Mantarlı Bonfile ile

Angelo Gaja, (Sito Moresco Langhe Rosso DOCG 2003), tatlı olarak krem brule ile Henkell köpüklü şarap Blanc de Blancs ve kahve eşliğinde Grappa, Jacopo Poli – Grappa Poli SARPA & Grappa Poli MOSCATO sunuldu.

Gecede konuklar, keyifli sohbetlerin yanı sıra, şarap konusunda dünyadaki son trendler hakkında bilgi sahibi de oldular. Gecenin ev sahipliğini, Mirror Restaurant'ın İşletmecisi Gürhan Ersin ve Adco'dan Figen Mays birlikte gerçekleştirdiler. Gurme Gecesi, Mirror'ın şefi ve tüm mutfak ekibinin alkışlarla konuklara tanıtımıyla sona erdi.

Adco Gurme Geceleri, her ay İstanbul'un farklı mekanlarında, mekanın mönüsüne uygun farklı şarapların tadımıyla devam edecek.

● HULYA Ö. ÇILTAŞ



Henkell Trocken, Blanc de Blancs

Dünyaca ünlü geleneksel bölgelerden özenle seçilmiş beyaz üzümlerin Cuvee'si, bu meyveli köpüklü şarap, yaşamın keyfi ve tazelik duygusunu hissettirir. Tam, zengin tadını korumak için dikkatlice toplanmış üzümler nazikçe ezilir ve düşük sıcaklıklarda fermente edilir. Tropik meyve kokularına sahip, ahenkli karışımı ile eşsiz bir tat olan Henkell Köpklü Şarapları, yılbaşına özel olarak 39 YTL fiyatla satışa sunuluyor.

Bruno Broglia, Gavi Di Gavi 2005

Paslanmaz çelik tanklarda yıllandırılır. Yeşil yansımalar içeren saman sarısı bir renge, çiçek ve anason kokularına sahiptir. Damakta zengin sek tadı vardır. Orta-hafif gövdelidir. Seçkin, mükemmel, uzun bitişlidir.



Hayatın en lezzetli
anlarında da
özel avantajlarınız var.



A T C W

CardFinans özel avantajları 1000'i aşkın markada ve 46.000'e yakın alışveriş noktasında.
Telefon Bankacılığı: 444 0 900 • İnternet Bankacılığı: www.finansbank.com.tr • www.cardfinans.com.tr



Sofra KEYİF ZAMANI

Unutulmaz kutlamalara

İster dışarıda ister evde yapacağınız yeni yıl kutlamaları için farklı içki alternatiflerini bir araya getirdik...

Dünyanın seçkin içki markaları **Ballantine's Chivas Regal, Mumm Cordon Rouge, Olmeca ve Stolichnaya** yılbaşına özel ambalajlarında sunuluyor.

Kayra şarap ailesinin özel üyelerinden Balo Köpüklü Şarap yeni yıl kutlamalarınıza renk katacak. Balo, renkli ve göze alıcı etiketiyle de dikkat çekiyor.

Selendi Şarapları, Manisa'nın Akhisar ilçesinde özel olarak kurulan bağların üzümlerinden elde edilen üzümlerle, butik şarap keyfini yılbaşı kutlamalarına taşıyor.

Tariş Tat ürünlerinden sert içimli zengin anason kokulu Mercan, yumuşak içimli Fasil Türk Rakısı ve aromadan vazgeçemeyip değişik tatlar denemek isteyenler için üretilen Fasil Yaş Üzüm Rakıları rakı tutkunlarına farklı alternatifler sunuyor.

Binboa Vodka, farklı tat ve şişe alternatiflerine bir yenisini ekleyerek "Binboa Party Night"ı üretti.



Tuborg Kış birası, daha yüksek ısı ile kavru lan Münih maltının verdiği özel aroması ve koyu rengi ile fark yaratıyor.

Buzbağ, öküzgözü ve boğazkere üzümlerinin hoş harmanı, kiraz, vişne ve böğürtlen aromalı yumuşak içimiyle yeni yıl kutlamalarınıza özel bir tat katacak.

Marmara Gold, yeni şişesi, kutusu ve etiketiyle 50 cl. kutu ve 1lt cam şişeden sonra 75 cl'lik cam şişe ambalajı ile bira keyfini yıl kutlamalarına taşıyor.

Terra Boğazkere

Mediterranean Agronomic Institute of Chania'da yapılan araştırmaya göre antioksidan madde oranı en yüksek şaraplar arasında yer alıyor. Siz de yeni yıl sofralarınızı onunla renklendirebilirsiniz.





Cappy, The Coca-Cola Company'nin tescilli markasıdır.

Bir kutu Cappy boyundan büyük işler yapar.



Yeni Cappy %100 Portakallı Üzümlü ve %100 Elmalı Ahududulu ile çocuğunuz güçlü büyüsün, siz de aktif ve zinde bir yaşamın tadını çıkarın.

Her yaşta güçlü bedenler, güçlü zihinler!

Kalsiyum: Dişleri ve kemikleri korur.

Demir: Zihinsel gelişime ve boy uzamasına destek olur.

C ve E Vitamini: Bağışıklık sistemini güçlendirir.



Sofra ŞARAP DÜNYASI

Güzel beklentilere!



Elif Erol elife@sabah.com.tr

YAŞAMAK, alışmak demekmiş. Her yere, her duygu ve düşünceye. Uzaklarda da olsa kadeh kaldırmak isterim dostlarıma.

Yaşanmış günlere, yosun kokusuna. Zaman ve yer değişikçe farklı tipte kadehler kaldırdık hepimiz.

Elimizdeki kadehin şekli değişikçe, yalnızca görüntü mü değişir?

Zarif, aromatik yapılı şarabı yudumlarken kadeh gerçekten önemli mi?

Şarabın sahip olduğu aromalar kadehten kadehe değişim gösterir. Beyaz şaraplar hacmen küçük, dar ağızlı kadehlerle servis edilirken, kırmızı şaraplar hacmen büyük, ağız kısmı dar olmayan kadehlerde

sunulur. Beyaz şarap kadehlerinin hacmen daha küçük olmasının nedeni, servis sıcaklığının daha düşük olmasıdır. Bu nedenle beyaz şaraplar kadehin üçte birini kaplayacak kadar doldurulur ve kadehteki şarap bitmeden ilave edilmez. Chardonnay, Sauvignon Blanc, Narince gibi aromatik beyaz şarapların zengin aromalarını algılamak için, kadehler, diğer beyazlar için üretilenlere göre daha geniş olmalıdır.

Yıllanmış beyaz şarapların havayla daha az temas etmeleri gerektiğinden, gövde kısmı geniş kadehlerle, yıllanmış kırmızı şaraplar ise geniş gövdeli ve ağızları hafif dar kadehlerde servis edilmelidir.

Marie Antoniette'nin vücut biçiminden esinlenerek yapıldığı söylenen köpüklü şarap kadehlerinin ise içkinin dökülmesine neden olduğu ve şarabın ısınıp muhafaza edemediği için yeniden tasarlanarak bugünkü

ince ve zarif şeklini aldığı söylenmektedir. İnce ve uzun kadehler kabarcıkların hızla kaybolup gitmesini engeller, aynı zamanda şarabın aromalarının kontrollü olarak salıverilmesine katkıda bulunur. Köpüklü şaraplar için seçilecek kadeh lale, flüt ya da trompet şeklinde olabilir.

Bir Portekiz şarabı olan Porto, yemek sonrası geniş ağızlı, küçük kadehte yudumlanırken, İspanyol Sherry'nin aynı tip kadehlerde yemek öncesi tadılması daha uygundur.

Şerefimize...

Eski zamanlarda bir kişinin düşmanını yemeğe çağırıp, onu ortadan kaldırmak için zehirli bir içki sunması görülmemiş bir şey değildi. Böyle olmadığını göstermek isteyen ev sahibi, kendi içkisini havaya kaldırır ve konunun içkisinden bir miktarını kendi bardağına dökmesine izin verirdi. İki kişi içkilerini aynı anda içerek birbirlerine olan güvenlerini gösterirlerdi.

Eğer konuk, ev sahibine güveninin yüksek olduğunu göstermek isterse, kadehler kaldırıldığında, kendi içkisinden onun kadehine dökmeyip, bardağını yavaşça onun bardağına vururdu.

İşte "şerefine" diyerek tokuşturduğumuz kadehlerden çıkan ses, birbirimize duyduğumuz karşılıklı güveni seslendirmektedir.

Yazımı bir Kızılderili masalı ile bitirmek istiyorum...

Tanrı, evrenin oluşum sürecinde, sıra insanlara gelince onlardan bir sırrı saklamak istemiş. Bu sır, insanların mutluluğuymuş. Ve saklayacağı yeri de diğer varlıklara sormuş. Her biri farklı bir yer göstermiş. İçlerinden biri uzayın sonsuzluğuna, biri okyanusların dibine, biri ormanların içine saklamayı önermiş mutluluğu. Sonunda Tanrı nasılsa bir gün insanlar bu yerlere ulaşabilir diye ortaya atılan bu önerileri beğenmemiş ve mutluluğu insanların yüreğine saklamaya karar vermiş.

Yürekten mutlu olduğunuz bir gün, çocuk sahibi olduğunuz gün mü, aşkınızla evlendiğiniz gün mü?

Güzel beklentilerinizi karşılayacak yeni bir yıl dilerim.



**Sofra** YILBAŞI ÖZEL

Şölen tadında...



Yeni yıla girerken yaptıklarınızın etkisinin yıl boyunca süreceğine inanıyorsanız, sevdiklerinizle bolluk ve bereketin yansıdığı, şık ve keyifli bir sofrada buluşmaya ne dersiniz? The Marmara Otel'i'nin şefi Sedat Özkan kutlamalara ortak olmak amacıyla sizler için şölen tadında bir yılbaşı mönüsü hazırladı.

SELMA ŞEN

FÜSUN GÜMELİ

Sofra YILBAŞI ÖZEL



Zencefilli Yılbaşı Kurabiyesi

- ◆ 300 gram margarin
- ◆ 4 su bardağı un
- ◆ 8 çorba kaşığı esmerşeker
- ◆ 2 adet yumurtanın akı
- ◆ Yarım çorba kaşığı tarçın
- ◆ Yarım çorba kaşığı kabartma tozu
- ◆ 1.5 çorba kaşığı toz zencefil
- ◆ Bir su bardağından iki parmak fazla toz badem
- ◆ Glazür ve yeşil gıda boyası

ODA sıcaklığındaki margarin, un, esmerşeker, yumurta akı, tarçın, kabartma tozu ve zencefili karıştırarak hamur haline getirin. Daha sonra merdane ile 4-5 mm kalınlığında açın. İstedığınız şekildeki kalıpla kesin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 35-40 dakika pişirip, üzerine gıda boyasıyla karıştırılmış glazür sürün. Renkli pasta süsleriyle servis yapın.



Yıllardır "Şefin Not Defteri" sayfalarında sizlerle buluşan Sedat Özkan, bu kez yılbaşı sofralarınıza özel tarifler hazırladı.

Püf noktaları

- Eti daha yumuşak olan Kalifornia hindisini tercih ederseniz, haşlamadan kızartabilir ve daha fazla et elde edebilirsiniz.
- Aldığınız hindi dondurulmuşsa, kullanmadan önce tam olarak çözölmüş olmasına dikkat edin.
- Hindinin yanında garnitür olarak kestaneli pilav, haşlanmış brüksellahanası kullanabilirsiniz.
- Yerli hindi kullanıyorsanız, hindiyi mutlaka bir saate yakın haşlayıp daha sonra kızartmanız gerekir.
- Yerli hindi seçerken dişi olmasına dikkat ediniz. Dişi hindilerin etleri daha yumuşak ve lezzetlidir.

YILBAŞI HİNDİSİ



10-12 kişilik

1 adet Kalifornia hindisi

1 çorba kaşığı tatlı biber salçası

1 çay bardağı sıvıyağ, yeterince tuz

Yarım su bardağı su

2-3 dal kereviz, 2-3 dal taze soğan

1-2 dal maydanoz, 1 adet havuç

1 adet küçük boy pırasa

1-2 adet defne yaprağı

4-5 adet tane karabiber

Sherry'li Jü Sos İçin:

Hindinin ayıklanmış kemikleri

Hindiden arta kalan su ve sebzeleri

10 su bardağı tavuk suyu

Yarım çay bardağı soya sosu

1 çorba kaşığı tereyağı

1 çorba kaşığı tepeleme un

1 çorba kaşığı tatlı biber salçası

1 çay bardağı Sherry (tatlı şarap)

Yeteri kadar tuz

BİBER salçası, sıvıyağ ve tuzu karıştırarak hindinin üzerine sürün. Fırını 170 derecede ısıtın. 4 cm derinli-

ğindeki bir tepsiye yarım su bardağı suyu dökün. Hindinin göğsü üst tarafa gelecek şekilde tepsiye yerleştirin. Kıydığımız kerevizi, soğanın yeşil yapraklarını, maydanozu, havucu, pırasayı, defne yaprağını ve karabiberi hindinin üzerine serpiştirin. Pişip pişmediğini arada kontrol edin. Hindi fırında kızarıırken zaman zaman süzülen yağlarından kaşıkla alarak kuruyan bölgelerin üzerine gezdirin. Nar gibi kızardığında fırından alın. Hindiye bütün olarak sebze garnitürü ve pilavla servis yapın.

Alternatif servis önerisi:

Fırından çıkan hindinin kemiklerini ayıklayıp, etini dilimleyin. Sosu hazırlamak için, kemikleri ve hindiye pişirdiğiniz suyu, tavuk suyunu ve soya sosunu bir saat birlikte kaynatın. Daha sonra süzerek dinlendirin. Başka bir tencerede tereyağını eritin. Üzerine unu ilave ederek 1-2 dakika pembeleşene dek kavurun. Salçayı ekleyip bir-iki çevirin. Sherry ve dinlenmeye bıraktığımız suyu karıştırarak ilave edin. Tuzunu ayarlayarak kaynamaya bırakın. Dilimlediğiniz hindiye sos ve dilediğiniz sebzelerle servis yapın.



Sofra YILBAŞI ÖZEL

ZEYTİNYAĞLI KARALAHANA SARMASI



8 kişilik

2 bağ karalahana

6 adet soğan

5 çorba kaşığı zeytinyağı

5 çorba kaşığı sıvıyağ

Yarım su bardağı dolmalık fıstık

1 su bardağından bir parmak

fazla pirinç

1 çay kaşığı nane, tuz

Yarım çay kaşığı karabiber

Yarım çay kaşığı tarçın

3 adet kesmeşeker

2 çorba kaşığı kuş üzümü

Bir buçuk su bardağı su

Yarım demet maydanoz

Yarım demet dereotu

Tencere tabanına yerleştirmek için: 1 adet soğan, yarım limon

Karalahananın üzeri için:

1'er çorba kaşığı zeytinyağı ve tozşeker, 1 su bardağı su

Servis için:

Sarmısaklı süzme yoğurt

1 SARMANIN içini hazırlamak için, soğanları yemeklik doğrayın. Zeytinyağı ve sıvıyağı tencereye alarak fıstıkları ekleyin. Fıstıklar pembeleşene kadar kavurun. Yıkayıp süzdüğünüz pirinci ilave ederek birkaç dakika kavurun. Nane, karabiber, tarçın, kesmeşeker, kuş üzümü ve tuzu ekleyin. Kaynattığınız suyu ilave ederek ocağın altını kısın. Pirinç suyunu çekene dek demlendirin. Kıyılmış maydanoz ve dereotunu da ilave ederek harmanlayın.

2 Karalahanaların saplarını keseerek bol suda 1-2 dakika haşlayın. Çıkartarak buzlu suya batırın. Bıçakla sinirlerini temizleyin. İçlerine yeteri kadar harç koyarak sarın.

3 Tencerenin tabanına dilimlediğiniz soğan ve limonları yerleştirin. Üzerine sarmaları yerleştirip, 1 çorba kaşığı zeytinyağı gezdirin. Tozşekerini serpin. Suyu ekleyin. Üzerini yağlı kağıt ile kaplayıp, kapağını örtün. Orta ısıda kaynamaya başlana dek pişirin. Daha sonra ocağın

altını kısarak 25-30 dakika daha pişirin. Ocaktan aldıktan sonra 8 saat kapağını açmadan demlendirin. Yanında sarmısaklı süzme yoğurt ile servis yapın.

TARHANA EZMESİ



8 kişilik

1 su bardağı kuru tarhana

1 su bardağı sulu yoğurt

2 dal kıyılmış taze soğan

Bir buçuk su bardağı kıyılmış ceviz içi

4 çorba kaşığı zeytinyağı

Yarım demet dereotu

3 diş sarmısak

Bir tutam nane

Yarım çay kaşığı pulbiber

TARHANA ve yoğurdu karıştırıp, 15 saat kapalı kapta dinlendirin. Daha sonra çırpma teli ile iyice karıştırın. Soğan, ceviz, zeytinyağı, kıyılmış dereotu, kıyılmış sarmısak, nane ve pulbiberi ilave edin. Karıştırıp servis tabağına alın.

LAKERDA IZGARA



8 kişilik

400 gram lakerda

5 çorba kaşığı sıvıyağ

2 diş sarmısak

Yarım limonun suyu

1 adet kırmızı soğan

1-2 yaprak fesleğen

LAKERDALARI enlemesine dilimleyin. Dilimleri sıvıyağa batırın. Izgarada kurutmadan alt-üst yaparak pişirin. Kıydığınız sarmısağı ve limon suyunu karıştırın. Soğanı halka doğrayarak ızgarada kızartın. Lakerdayı servis tabağına alarak üzerine sarmısaklı karışımı gezdirin. Fesleğenle süsleyerek servis yapın.

Meraklısına not:

Lakerda, torik balığının tuzlanıp çeşitli aşamalardan geçirilerek 15 gün süreyle kavanozda dinlendirilmesi sonucunda elde edilir.

WALDROF SALATA



6 kişilik

3 adet kereviz

2 adet limonun suyu

1 adet yeşil elma

1 çorba kaşığı mayonez

Yarım çay kaşığı tuz

KEREVİZLERİ temizleyerek ince halkalar halinde doğrayın. Kararmamaları için limonlu suya bulayın. Daha sonra üstüste yerleştirerek ince kıyın. Avucunuza alın. Limonlu suyunu iyice sıkın. Bir kaba alarak üzerine doğradığınız elmaları ilave edin. Mayonez ve tuzu ekleyip karıştırdıktan sonra servis yapın.

SARDALYA MARİNESİ



6 kişilik

500 gram sardalya

Yarım su bardağı sıvıyağ

3 adet limonun suyu

Yeteri kadar tuz

1 çorba kaşığı soya sosu

Yarım demet dereotu

SARDALYALARIN pullarını kazıdıktan sonra kılıcığını boydan boya çıkartın. Daha sonra yıkayarak süzün. Sıvıyağ, limon suyu ve tuzu mikserle karıştırın. Sardalyaları bu karışımda 12 saat marine edin. Soya sosu ve kıydığınız dereotunu ilave ederek servis yapın.



Lakerda
izgara





ISPANAK VE PEYNİRLİ KREP PANESİ



6 kişilik

Krep için: Bir su bardağından bir parmak fazla un

Üç buçuk çorba kaşığı sıvıyağ

1 adet yumurta

Bir su bardağından bir parmak eksik süt, tuz

İç için: 600 gram ıspanak

1 çorba kaşığı tereyağı

1 adet soğan

1 adet kırmızı süs biberi

Yarım çay kaşığı karabiber, tuz

2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Pane için: Bir su bardağından bir parmak fazla un, 2 adet yumurta
3 su bardağı galeta unu

Kızartmak için: Sıvıyağ

Kekikli sos için:

3 çorba kaşığı tereyağı

1 çay bardağı zeytinyağı

1 adet iri boy soğan

3-4 diş sarımsak

5 adet domates

1 tatlı kaşığı biber salçası

1 adet defne yaprağı

Yarımşar çay kaşığı kekik ve isot

Yeteri kadar tuz

İki buçuk su bardağı et suyu

1 KREBİ hazırlamak için, tüm krep malzemesini çırpma teli ile karıştırıp süzgeçten geçirin. Teflon tavayı hafif yağlayın. Krep hamurunu kepece yardımıyla 2-3 mm kalınlığında tavaya dökün. Önlü-arkalı kızartarak kenara alın.

2 İç malzemesini hazırlamak için, ıspanakları 2 dakika kaynar suda haşlayın. Çıkartarak buzlu suda şoklayın. İncecik kıyın. Tereyağını tavaya

arak eritin. Kıydığınız soğanı ilave ederek pembeleşene dek kavurun. Kıydığınız kırmızı biberi ilave edip 2-3 dakika soteleyin. Ispanakları ekleyerek 1-2 dakika daha kavurun. Karabiber ve tuzu ilave ederek karıştırın. Tepsie alarak ılınmasının bekleyin. Kaşar peynirini de ilave ederek karıştırın. Hazırladığınız iç malzemesini kreplerin içine pay edin. Krebin iki kenarı harcın üzerine gelecek şekilde katlayın. Daha sonra sigara böreği şeklinde sarın. Önce una, daha sonra çırdığınız yumurtaya, en son galeta ununa bulayın. Sıvıyağda kızartarak kenara alın.

3 Sos için, tereyağı ve zeytinyağını aynı tavada kızdırın. İnce kıydığınız soğanı ve sarımsağı ekleyin. Hafif pembeleştiğinde küçük doğradığınız domatesleri, salçayı, defne yaprağını, kekiği, isotu, tuz ve et suyunu ilave edin. Kısık ateşte 15-20 dakika kaynatıp soğumaya bırakın.

4 Krepleri servis tabağına alın. Kekikli sosu gezdirerek servis yapın.

YILBAŞI PASTASI



8-10 kişilik

5 adet yumurta

5 çorba kaşığı tozşeker

4 çorba kaşığı un

Üç buçuk çorba kaşığı nişasta

3 çorba kaşığı kahve likörü

1 su bardağı şeker şurubu

Krem şanti için:

Bir buçuk su bardağı krema

2 çorba kaşığı tozşeker

1 tatlı kaşığı neskafe

İç kreması için: 1 su bardağı süt

Altı buçuk çorba kaşığı tozşeker

Yarım çay kaşığı vanilya

5 çorba kaşığı nişasta

1 adet yumurta

1 çorba kaşığı margarin

Bir buçuk çorba kaşığı neskafe

Kremabör için: 250 gram margarin

1 su bardağından bir parmak

fazla pudraşekeri

1 çorba kaşığı neskafe

Çikolata dekoru için:

200 gram bitter çikolata

1 MİKSER yardımıyla yumurta ve tozşekeri hızlı devirde 4-5 dakika kabartın. Ayrı bir yerde un ve nişastayı karıştırın. Unlu karışımı eleyerek yumurtaya ilave edin. 20x20 cm ebadında bir tepsinin içine yağlı kağıt yerleştirin. Hazırladığınız karışımı yağlı kağıdın üzerine 1 cm kalınlığında dökün. Önceden ısıtılmış 220 derece fırında 8-9 dakika pişirip fırından alarak soğumaya bırakın. Kahve likörü ile şeker şurubunu karıştırın. Fırça yardımı ile pandispanyanın üzerine sürün. Son olarak üzerine hazırladığınız kremayı yayın. Rulo şeklinde sararak buzdolabında dinlendirin. Çıkardığınızda kahve karışımı kremabör ile üzerini sıvayın. Çatalla çizikler atarak şekil verin. Daha sonra hazırladığınız çikolata dekorları ile süsleyin.

2 **Krem şanti için:** Krema, tozşeker ve ılık sütle açılmış neskafe karıştırın. Oluşan krem şantinin yarısı kremanın, kalan yarısı kremabö-



rün hazırlanışında kullanılacak.

3 **Kremanın yapılışı:** Süt, tozşeker ve vanilyayı bir kabin içerisine alın ve ocağa yerleştirin. Diğer bir kaptaki nişasta ile yumurtayı birbirine karıştırın. Ocaktaki süt kaynama noktasına geldiğinde nişasta karışımını süte ilave edin. 2 dakika beraber kaynattıktan sonra ocaktan alın. Margarini 4-5 dakika mikserde çırpın. Soğuttuğunuz kremaya ilave edin. Neskafe az miktardaki sütle açarak kremaya ekleyin. Son olarak krem şantinin yarısını ekleyerek tüm

malzemeyi birkaç dakika karıştırın.

4 **Kremabörü hazırlamak için:** Margarin ve pudraşekeri oda sıcaklığında 12-15 dakika kabarana dek çırpın. Neskafeyi ılık sütle açarak ilave edin. Kalan krem şantiyle karıştırın.

5 **Çikolata dekorunun yapılışı:** Çikolatayı benmari usulü eritin. Daha sonra düz bir zemin üzerine incecik sürün. Tamamen kuruduktan sonra spatula yardımıyla kazıyın. Çıkan dekorları istediğiniz şekilde pastada kullanabilirsiniz.

Lezzetli bir başlangıç...

Yılbaşı sofraları, yeni yıla adım atmanın heyecanıyla daha bir özenle ve keyifle hazırlanır.

Tabii gecenin anlamına uygun ihtişamlı bir masada, aperatiflerin yeri de çok başka!

Gülşen Yılmaz'ın önerileri ile siz de ana yemek öncesi hoş bir başlangıç yapabilirsiniz...

✂ NESLİHAN DEMİR 📷 HATİCE ASLANKAYA

MANTAR SEPETİ

Büyük boy 500 gram mantarı, tuzlu ve limonlu suda haşlayın. Saplarını çıkarın. 500 gram beyaz peynire, 2 diş sarmısak ve zeytinyağı ekleyip çatala iyice ezin. 150 gram file antepfistiğini ekleyin. Mantarların ortasına bu harcı doldurun. Dilerseniz üzerine pulbiber ve zeytinyağı gezdirip servis yapın.

PASTIRMALI İSPANAK

Öncelikle 1 kg ıspanağı iyice yıkayıp, yapraklarını ince kıyın. Üzerine sıcak su döküp, avucunuzla sıkın ve tepsiye alın. 250 gram rendelenmiş kaşar peyniri, tuz, karabiber, 1 çorba kaşığı

zeytinyağı, 2-3 diş ince kıyılmış sarmısak ve küp doğranmış 4-5 dilim pastırmayı ilave edin. Elinizle parçalar koparıp, şekil vererek servis yapın.

CIĞER KAVURMA

Öncelikle 2 adet kuzu ciğerini irice doğrayın. İyice yıkayıp, tuzlu suda haşlayın. Haşlanan ciğerleri bu defa çok ufak doğrayın. Tencerede 2 çorba kaşığı zeytinyağında, 1 adet ince doğranmış soğanı kavurun. Üzerine 1 tatlı kaşığı salça, tuz, karabiber, kimyon, bir tutam biberiye ve ince doğranmış 1 adet kırmızı biberi ekleyin. Bir demet

taze soğanı ve maydanozu incecik kıyıp, tencereye ekleyin. Hepsini iyice soteledikten sonra, sıcak servis yapın.

PIRASALI BÖREK

500 gram pırasayı yıkayıp, incecik kıyın. Çok az sıvıyağ ile soteleyin. 250 gram kıymayı da ilave edip, beraberce soteleyin. 3 diş ince kıyılmış sarmısak, tuz, karabiber, kırmızı biber ekleyip, ocaktan alın. Diğer tarafta 1 adet yumurta, 1 paket kabartma tozu, 1'er kahve fincanı sıvıyağ, sirke ve tuzu, aldığı kadar unla yumuşak bir hamur haline getirin. Hamurdan mandalina

Mantar sepeti

Pastırmalı ıspanak



**Ciğer
kavurma**

iriliğinde beze koparıp, açın. Yarısına soğuyan içten aralıklarla koyup, hamurun diğer yarısını üzerine kapatın. Bir kalıp ya da bardak yardımı ile kesin. Kızgın sıvıyağda kızartın. Sıcak olarak servis yapın.

RENKLİ EKMEK KATLARI

3 adet havucu haşlayıp, robottan geçirin. Tuz ve bir buçuk çorba kaşığı zeytinyağı ekleyin. 1 paket tost ekmeğinin kenarlarını kesip, dikdörtgen bir cam kaba 3 adedini yan yana dizin. Üzerini sarmısaklı yoğurt ile kaplayın. Üzerine havuçlu



**Pırasalı
börek**

malzemeyi yayıp, tekrar 3 adet tost ekmeği yerleştirin. Süzme yoğurt sürün. 1 demet roka, yarımşar demet maydanoz, dereotu ve 1 diş sarmısak robottan geçirin. Yoğurtlu tost ekmeğinin üzerine yayıp, tekrar tost ekmeği koyun ve süzme yoğurt sürün. En üste 4. kat tost ekmeğini yerleştirin. Üzerini ve etrafını süzme yoğurtla kaplayın. Buzdolabında bir gece bekletip, dilimleyerek servis yapın.

YEŞİL SOS YATAĞINDA PATLICANLI KÖFTE

500 gram kıymaya 1 adet rendelenmiş

soğan, tuz, karabiber, 1 adet yumurta sarısı ve aldığı kadar galeta unu ilave ederek, yoğurup köfte hamuru hazırlayın. 2 adet bostan patlıcanını közleyip incecik kıyın. 2 diş dövülmüş sarmısak, 1 adet yumurta akı, 1 çorba kaşığı galeta unu ve tuz ekleyip karıştırın. Hamurdan minik parçalar koparıp, avucunuzda yassıltın. İçine 1 tatlı kaşığı patlıcanlı harçtan koyup, kapatın. Kızgın sıvıyağda kızartın. Sos için, 1 demet maydanoz, 4-5 yaprak roka, 2 diş sarmısak, 2 çorba kaşığı zeytinyağı ve tuzu robottan geçirin. Tabağa aldığınız yeşil sosun üzerinde köfteleri servis yapın.



**Renkli
ekmek
katları**



**Yeşil sos
yatağında
patlıcanlı köfte**

Sofra DAVET SOFRASI

Yılbaşı heyecanı



Kocaman bir yılı ardınızda bırakırken, ona özel lezzetler eşliğinde keyifli bir veda etmek isterseniz, Antre G House ortaklarından Berrin Bal Onur'un önerilerine göz atmadan hazırlıklarınıza başlamayın diyoruz!..

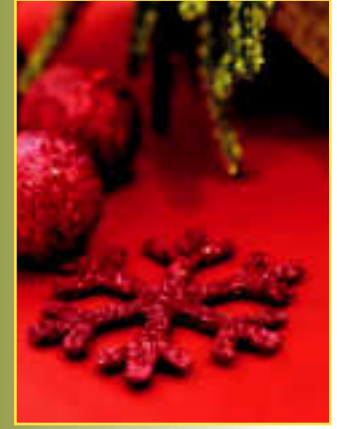
✍ NESLİHAN DEMİR 📷 FÜSUN GÜMELİ

CIHANGİR'E yolu düşen hemen herkesin gözünü ayıramadığı mağazalardan biridir Antre Gourme... Vitrindeki nefis peynirler o anki ruh halinize göre hemen oracıkta keyifli hayaller kurdurur sizlere... Ya harika bir kahvaltı sofrasında, sıcacık çayınızı yudumlarken düşlersiniz kendinizi ya da romantik bir yemekte, peynir tabağı ve hoş bir şarabın keyfini

çıkartırken... Evet, Antre Gourme'nin, zeytin, zeytinyağı, şarap, tarhana gibi pek çok ürününün arasında, Türkiye'nin farklı yörelerinden gelen peynirlerin yeri çok başka. 1999 yılında kurulan Antre Gourme, Gazeteci-Yazar Artun Ünsal'ın engin bilgisi ve desteğiyle ürün yelpazesini bir hayli genişletmiş. Şimdi ise tutkunluk yaratan peynirlerle lezzetseverleri bu-



luşturuyor. Özellikle 45 YTL'den başlayan fiyatlarla evlere sipariş gi-den peynir tabakları çok tutuluyor. Ayrıca Antre Gourme'nin ortakları Berrin Bal Onur ve Neşe Biber, müşterilerinden gelen talep doğrultusunda başladıkları catering organizasyonunu geliştirerek, bugün 15 kişiden 1000 kişiye kadar hizmet sağlayan bir konsept yaratmışlar. Antre G House ise, bu iki ortağın en yeni ve ilginç projesi. Davetler, kutlamalar, şirket sunumları başta olmak üzere pek çok organizasyonun rahatça gerçekleştirilmesi için özel bir alan yaratan iki ortak, açık mut-fak sisteminin de yer aldığı bu me-kanda son derece konforlu bir at-mosfer oluşturmuş. Özellikle dostla-rını ağırlamak isteyen fakat hazırlık için vakit bulamayanlar için Antre G



Yılbaşını en iyi temsil edecek renk, şüphesiz kırmızı. Parlak yılbaşı aksesuarları, zarif kadehler ve mumlar ise bu renkle hoş bir uyum sergileyerek sofranıza şıklık katacaktır.



House, oldukça iyi bir çözüm...

"Yılbaşı gecesi yaratıcılığınızı kullanın!"

Antre Gourme'nin ortaklarından Berrin Bal Onur, bize harika bir yılbaşı mönüsü hazırlarken, yılın son gününde şık bir sofraya hazırlamak isteyenler için çeşitli öneriler vermeyi de ihmal etmedi! Öncelikle doğal malzemelerden faydalanarak sofraya naturel bir şıklık kazandırmanın önemine değinen Onur, doldurulmuş hindiye servis için tabak yerine bir kütük parçasından bile yararlanılabileceğini, çorba içinse özel yapılmış ekmeklerin rahatlıkla kase olarak kullanılabileceğini ifade ediyor. Yılbaşını en iyi temsil edecek rengin şüphesiz kırmızı olduğunu ama beyaz ve tonlarının da özel masalar için güzel bir alternatif olduğunu anlatan Onur, içten gelen farklı buluşların sofrayı son derece yaratıcı bir hale getireceğini söylüyor. Mönü içinse fazla zaman almayan tatlar hazırlamayı öneriyor. Yılbaşı gecesinin zaten yorucu olması nedeniyle, seçilecek yemeklerin pratik olup, şık su-

numlarla desteklenmesi, daha özel bir çözüm olarak karşımıza çıkıyor. Çok sayıda meze yapıp, ertesi gün bir yığın yemekle baş başa kalmaktansa, az sayıda özellikle de bardaklarda, kalıplarda tek kişilik porsiyonlar halinde yapılan mezelerin hem daha şık görüneceğine hem de israfı önleyeceğine değinen Onur'a göre, mezeleri küçük tartöletler üzerinde sunmak, bütün hindi yerine parça hindi kullanmak da diğer tasarruflu çözümlerden... Onur, tatlı olarak küçük bardaklarda meyve salatası hazırlanabileceğini, hatta bunun üzerine muhallebi ya da krema konulup görsel olarak daha da çekici bir hale dönüştürülebileceğini anlatıyor. Yine kurabiye kalıplarında pişirilmiş tek kişilik pastaların hem sunumunun kolay olduğunu hem de ziyamı engellediğini söyleyen Onur, gece yarısı bardaklarda ikram edilen çorbanın ise, yılbaşı yemeğine ayrı bir anlam katacağını belirtiyor.

2007'ye adım atacağımız bu özel geceye sayılı zaman kala, Antre G House'da görüntülediğimiz yılbaşı sofrası hem şık sunumu hem de nefis tarifleri ile size fikir verebilir...

Sofra DAVET SOFRASI



Antre Peynir tabağı:

- Kekikli ve cevizli Edremit sepet peyniri ● Isli Abaza peyniri
- Antakya sürk peyniri ● Erzurum tel peyniri
- Tuzsuz çerkez peyniri ● Çörekotlu Abaza peyniri

Yılbaşı Gecesi ve Yeni Yıl Brunch'larınız için Peynirli İpuçları:

✓ Peynirlerinizi derseniz üçgen derseniz küçük dilimler halinde servis edebilirsiniz. Yemek sırasında peynirlerin büyük parçalar halinde kullanılması, artan peynirlerin kolayca değerlendirilmesini sağlayacaktır.

✓ Yemek öncesi ve sonrası için dizayn edilecek aperatif peynir tabaklarında, tek lokmalık peynir dilimlerinin kürdan veya küçük çatallarla sunulması, misafirlere atıştırmada kolaylık sağlar.

✓ Peynirleri yemeklerinizde ara sıcak veya salatalarınıza ek malzeme olarak kullanabilirsiniz.

✓ Mengen köy peyniri, Antakya sıkma peyniri, isli Abaza, Çerkez ve tulum peynirleri pane veya ızgara yapılmaya çok uygun peynirlerdendir. Biraz taze veya kuru baharat ilavesi ile görselliğini ve tadını artırarak sunumunuzu daha farklı hale getirebilirsiniz.

✓ Izgara edilmiş sebzelerin üzerinde pane veya ızgara yapılmış peynirler ise, salatalarınıza ayrı bir lezzet katacaktır.

✓ Yılbaşının ardından organize edeceğiniz zengin brunch'ınız için 3 malzemeli ve 3 dakikada hazırlayacağınız çok lezzetli bir tatlı önerisi: Farklı şekillerdeki küçük kurabiye kalıplarını servis edeceğiniz tabağa dizip içine lor peyniri, üzerine vişne reçeli ve kavrulmuş fındık koyun. Bu tatlıyı derseniz yemeklerinizde minik cam bardaklara uygulayarak da kullanabilirsiniz.



YILBAŞI MÖNÜSÜ

- Taze Meyve ve ceviz eşliğinde Antre peynirleri
- Mantar ve kestaneli iç pilav ile doldurulmuş hindi
- Mini turp ve nar eşliğinde Akdeniz yeşillikleri
 - Bal ve taze kekikli mini sebze tabağı & Bademli brüksellahanası
- Fırınlanmış kabuklu baby patates
 - Yıldızlı tartöletler
- Portakal dilimli ıslak yılbaşı keki
- Kış meyveleri, pudraşekeri eşliğinde



MANTAR VE KESTANELİ İÇ PİLAVLA DOLDURULMUŞ HİNDİ



10-12 kişilik

5-8 kg'lık bütün hindi

Yarım limonun suyu

Tuz, karabiber

1 çorba kaşığı yoğurt

İç pilav için:

4 su bardağı pirinç

5 su bardağı tavuk suyu

2 adet soğan

200 gram tereyağı

1 su bardağı

konserve mantar

1 çorba kaşığı

dolmalık fıstık

1 çorba kaşığı kuşüzümü

1 çay kaşığı karabiber, tuz

1 tatlı kaşığı tozşeker

1 çay kaşığı yenibahar

Yarım demet maydanoz

2 su bardağı haşlanıp

ayıklanmış kestane

BÜTÜN hindiyi yıkayıp temizleyin. Limon suyu, tuz, karabiber ve yoğurdu karıştırıp hindinin üzerine sürün. Fırın poşetine yerleştirerek, 200 derece fırında iki buçuk saat pişirin. Pilav için, yıkayıp süzdüğünüz pirinci tereyağında sürekli karıştırarak hafifçe kavurun. İnce doğranmış soğanları ilave edip, kavurma işlemini sürdürün. Önce fıstık, üzüm ve mantar, 5 dakika sonra tuz, karabiber, tozşeker ve 5 bardak kaynar tavuk suyu ilave edin. Pirinç suyunu çekene kadar pişirin. Tencerenin altını kapatıp, yenibahar ve ince kıyılmış maydanoz ekleyin. Karıştırıp demlenmeye bırakın. Daha sonra kestaneleri ilave edin. Pilavı hindiye doldurarak servis yapın.



Sofra DAVET SOFRASI



Bademli Brüksellahanası (4 kişilik)

- 1 paket brüksellahanası ● 1 çorba kaşığı tereyağı
- 50 gram badem ● Tuz, karabiber

Brüksellahanasını yıkayıp buharda pişirin. Erittiğiniz tereyağında lahanaları soteleyerek, iri çekilmiş bademleri ekleyin. Tuz, karabiber ilave edip servis yapın.

Bal ve Taze Kekikli Mini Sebze Tabağı (4 kişilik)

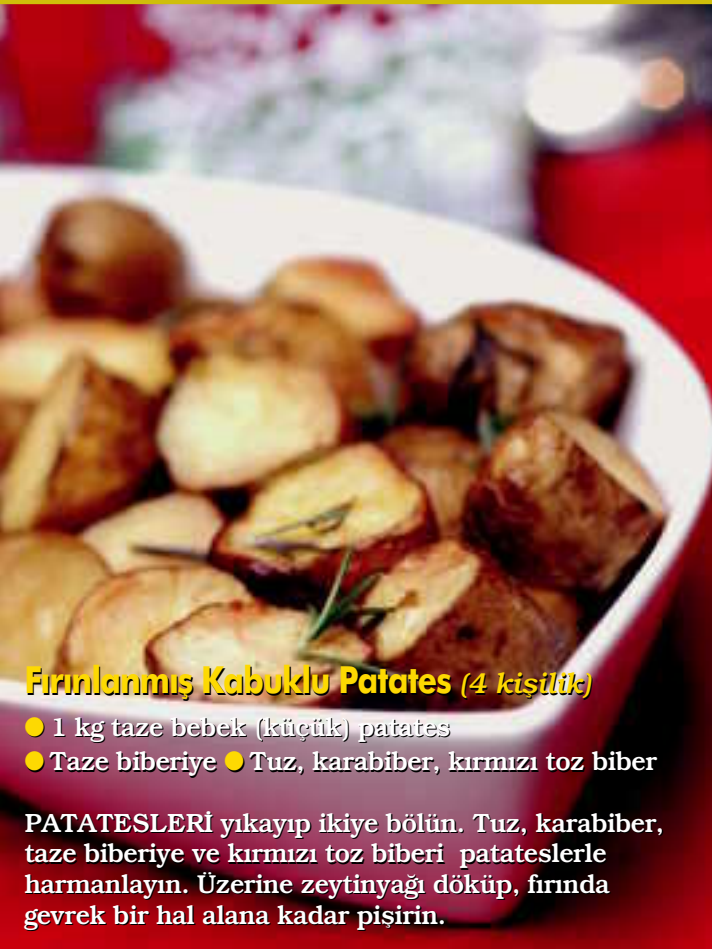
- 500 gram bebek havuç ● 500 gram bebek kabak
- 1 çorba kaşığı tereyağı ● 1 çorba kaşığı bal
- Tuz, karabiber ● Taze kekik

HAVUÇ ve kabakları yıkayın. Eritilmiş tereyağında, kabukları soyulmadan 10 dakika soteleyin. Ateşten almadan tuz ve karabiber ekleyin. Daha sonra ocaktan alıp, soğumadan balı ekleyerek sebzelere yedirin. Taze kekik ile süsleyin.

Pudraşekerli Kış Meyveleri

- Taze hurma ● Nar ● Siyah muz
- Veya dilediğiniz çeşitlerde farklı kış meyveleri

YIKAYIP kuruttuğunuz meyveleri şık bir servis tabağına alın. Üzerine pudraşekeri serpip servis yapın.



Fırınlanmış Kabuklu Patates (4 kişilik)

- 1 kg taze bebek (küçük) patates
- Taze biberiye ● Tuz, karabiber, kırmızı toz biber

PATATESLERİ yıkayıp ikiye bölün. Tuz, karabiber, taze biberiye ve kırmızı toz biberi patateslerle harmanlayın. Üzerine zeytinyağı döküp, fırında gevrek bir hal alana kadar pişirin.





MINİ TURP VE NAR EŞLİĞİNDE AKDENİZ YEŞİLLİKLERİ



4 kişilik

4 adet mini turp

1 paket karışık Akdeniz yeşilliği

Mini ıspanak yaprakları

1 çay bardağı ayıklanmış nar

Sosu için: 1 diş sarımsak

Beyaz şarap sirkesi

Yarım çay bardağı zeytinyağı

2 çorba kaşığı portakal suyu

Tuz, karabiber

AKDENİZ yeşillikleri ve ıspanağı karıştırın. Turp halkaları ve narı ekleyin. Sos malzemesini karıştırıp, servis öncesi salataya ekleyin.

YILDIZLI TARTÖLETLER



8 kişilik

250 gram un

125 gram küp kesilmiş

soğuk tereyağı

1 adet yumurta

Üzerine: Marmelat, pudraşekeri

TÜM malzemeyi karıştırıp hamur haline getirin. Buzdolabında 1 saat dinlendirdikten sonra merdane ile açın. Hamuru tartölet kalıplarınızın büyüklüğüne göre kesin. Artan hamurdan kalıplarla yıldız şekilleri çıkarın. Kesilen hamurları tartölet kalıplarına yerleştirerek, yıldız şekillerle birlikte önceden ısıtılmış 170 derece fırında pişirin. Soğuduktan sonra tartöletlerin içine marmelat koyun. Üzerine yıldızları yerleştirin. Pudraşekeri ile süsleyerek servis yapın.

Sofra DAVET SOFRASI

PORTAKALLI ISLAK YILBAŞI KEKİ



8 kişilik

2 adet yumurta

1 su bardağı tozşeker

1 çay bardağı sıvıyağ

1 çay bardağı süt

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

1 adet portakalın

rendelenmiş kabuğu

1 adet portakalın suyu

2 su bardağı un

ÖNCELİKLE yumurta ile şekeri iyice çırpın. Diğer malzemeleri ilave ederek, boza kıvamında bir hamur elde edin. Orta büyüklükte çukur bir kek

kalıbının dibine kabuğu rendelenmiş portakal dilimlerini yerleştirin. Hamuru kalıba dökün. 35-40 dakika önceden ısıtılmış 170 derece fırında pişirin. Fırından aldıktan sonra, servis edeceğiniz tabağa çevirin ve sıcakken üzerine 1 bardak portakal suyu dökerek ıslatın. Soğuyunca portakal kabukları ve nar ile süsleyerek servis yapın.





SESAME ÖĞRETİSİ

TEFAL'DEN YENİ PİŞİRME TEKNİĞİ



Önce yaratıcı Sesame tariflerine bir göz atın.



Daha sonra hazırladığınız malzemeleri tencereye boşaltın...



Tencerenizin kapağını kapatın ve düşük basınçlı hızlı pişirme başlasın.



Hızlı pişirme sürerken dilediğiniz zaman Sesame'inizin kapağını çevirin, 5 saniye sonra kolayca açın...



Küçük bir kontrol ve istediğiniz ufak eklemelerden sonra...



Dilerseniz, Sesame'inizin buhar sepetine garnitürlerinizi ekleyin.



Sesame'inizin kapağını kapatın ve aynı anda iki yemeği bir arada pişirmenin keyfini çıkarın.



Sesame Öğretisi ile kısa zamanda yaratıcılığınızı kullanmanın ve sevdiğiniz benzersiz sofralar hazırlamanın gururunu yaşayın.

TEFAL SESAME YENİ PİŞİRME TEKNİĞİ

DÜŞÜK BASINÇ, DAHA AZ ZAMAN
Sesame Yeni Pişirme Tekniği ile yemeğinizi düşük basınçta daha hızlı ve daha kısa sürede hazırlayabilirsiniz.

**AÇILABİLİR KAPAK
DAHA KOLAY KONTROL**
Sesame Yeni Pişirme Tekniği'nde, tencerenizin kapağını dilediğiniz zaman açabilir, yemeğinizi kontrol edebilir, farklı baharatlar ve tatlar ekleyerek yeni lezzetler yaratabilirsiniz.

**YARATICI TARİFLER
DAHA ÇOK LEZZET**
Sesame Yeni Pişirme Tekniği'nde, buhar sepeti sayesinde aynı anda hem yemeğinizi hem de garnitürlerini aynı tencerede pişirerek sevdiğiniz yaratıcı lezzetler sunabilirsiniz.

Tefal
Ne varsa sende var

Sofra EĞLENCELİ SUNUMLAR

Miss Çilek'ten sevgilerle...



Yıllardır çok sevdiğim Sofra dergisi içinde yer almak, benim için büyük bir mutluluk... Neredeyse bir sene öncesine değin, fotoğraf makinesini elime almamış biriyken, şimdi, ışığını ve kompozisyonunu oluşturduğum çalışmalar yapabiliyorum. Eğer blog olmasam ve her ay düzenlenen yemek etkinliklerine katılmasaydım, yaptığım yemeklerin fotoğraflarını çekmeyi bu kadar seveceğimi asla bilemeyecektim, sonuçta sizlerle de tanışamayacaktık.

Ben aslında aksesuar tasarımları yapıyorum. Mutfağında ise her zaman yapımı basit, hafif ve kısa sürede hazırlanan, genelde hepimizin bildiği tarifleri, kendi yorumumla sunmayı tercih ediyorum.

Bunları sizlerle paylaşıırken, biraz da tasarımcı olmanın avantajı ile resimlerde gördüğünüz tüm aksesuarları da kendim hazırlıyorum.

Daha tarifini okurken yorulduğum uğraştırıcı yemeklerden ve ağır hamur işlerinden ise özellikle kaçınıyorum.

Yılbaşı için, sizlere özellikle çocukların çok severek yiyecekleri kurabiyelerle merhaba demek istedim.

Birkaç hamur kullanarak, birbirinden farklı kurabiyeler yapmayı tercih ettim. Burada üç farklı kurabiye hamuru tarifi olsa da, siz birisini seçerek tüm kurabiye çeşitlerini, aynı hamurdan hazırlayabilirsiniz.

Keyifli ve neşeli sofralarda mutlulukla yenilmesi dileğiyle...



Yılbaşı kurabiyeleri

Tombala torbası
için, kırmızı ve beyaz
renkte polarları kullanarak ağız
büzgülü bir kese dikebilirsiniz.
Mısırların konulduğu süslü
kaplardan hazırlamak için
yapmanız gereken ise, minik
kaselerin dışına yapıştırıcı
sürüp, renkli boncuklar
yapıştırmak...

Tombala Kurabiye

- 125 gram tereyağı
- Yarım su bardağı tozşeker
- Yarım su bardağı pekmez
- 1 adet yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- 300 gram un
(yaklaşık 3.5 su bardağı)
- 1 tatlı kaşığı tarçın (arzu edilirse)
(Arzuya göre ince çekilmiş ceviz
ve fındık da ilave edilebilir.
Ben eklemedim, bizimkiler
pek sevmediği için)

Üst süsleme için glazür:

- 1 yumurtanın akı
- 1 çay bardağı pudraşekeri
- 1-2 damla limon suyu

1 TEREYAĞI ve şekeri iyice çırpıyoruz. Ardından yumurta, pekmez ve diğer malzemeleri de ilave ediyoruz. En son unu azar azar ilave ediyoruz. Hafif ele yapışan bir hamur haline gelinceye kadar un ilave ediyoruz. Ben 3.5 bardak un ile bu kıvamı tutturdum. Hamuru streç filme sararak, yarım saat kadar buzdolabında dinlendiriyoruz. Ardından dinlenmiş hamuru tezgah üzerinde yaklaşık 1 cm kalınlığında açarak yuvarlak ufak kalıplarla (kalıp yoksa kenarları düzgün olan küçük şişe kapaklarını bile kullanabilirsiniz) keserek, yağlı kağıt serilmiş tepsiye 2'şer cm aralıklarla dizin. Ve önceden ısıtılmış, 175 derece fırında yaklaşık 15-20 dakika kadar pişirin.

2 Bu arada glazürü hazırlayalım: 1 yumurtanın akını bir fiske tuz ile mikserde kar haline gelene değin çırpın. Ardından koyu bir kıvama gelinceye kadar pudraşekeri yumurtaya azar azar ilave edin (ben bir çay bardağı pudraşekeri ile yoğun bir kıvam elde ettim. Siz de pudraşekeri, koyu bir muhallebi kıvamı oluncaya kadar eklemeye devam edin). Ve iki-üç damla limon damlatın.

3 Fırından çıkan kurabiyeler iyice ılındığı zaman glazürle kurabiyelerin üzerlerine, ince bir fırça kullanarak tombala rakamları yazın. Ve kurumaları için bir tepsiye yerleştirin. Bunun için serin bir yerde bekletebilirsiniz ya da aceleniz varsa fırının en düşük ayarında 5-7 dakika arasında tutarak hemen kurumalarını sağlayabilirsiniz.

Bu aydan itibaren bu sayfalarda birbirinden renkli, eğlenceli ve yaratıcı sunum önerileri okuyacaksınız. Miss Çilek markasıyla çeşitli aksesuar ve çantalar hazırlayan İpek Kuşçu'nun yılbaşı kurabiyeleri hem tadımlık, hem seyirlik...

■ Yazı ve fotoğraflar: İPEK KUŞÇU / e-mail: miscilek@hotmail.com / www.misscilek.blogspot.com

Sofra EĞLENCELİ SUNUMLAR

Resimdeki tavşan süslerini, yapı marketlerden aldığınız ahşap tavşanları, beyaz boya ile boyayarak hazırlayabilirsiniz.



Kurabiyelerin lezzetli olması için, hamuru buzdolabında yarım saat dinlendirmeyi unutmayın!

Kar Desenli Çikolatalı Kurabiye

- 200 gram tereyağı
- 100 gram pudraşekeri (3/4 su bardağı)
- 1 yumurta sarısı (akını glazür için kullanacağız)
- 4-5 çorba kaşığı kakao
- 300 gram un (yaklaşık 3.5 su bardağı)
- Arzuya göre çekilmiş ceviz, fındık ya da yer fıstığı

- Üzeri için: Benmari usulü eritilmiş bitter çikolata ve beyaz çikolata
- Ya da beyaz ve kakaolu glazür

1 ÖNCELİKLE tereyağı ve pudraşekeri iyice çırpıyoruz. 1 yumurta sarısını ilave ediyoruz ve kakaoyu da. Ardından azar azar unu ekleyerek yumuşak bir hamur elde ediyoruz. Hamuru dinlendirmek için yarım saat buzdolabına kaldırıyoruz. Dinlenmiş hamuru merdaneyle açtıktan sonra yuvarlak kalıpları kullanarak şekil verelim. Ancak biraz büyük olmalı bu kurabiyeler; çünkü üstlerine kar desenleri yapacağız.

Kurabiyeleri, yağlı kağıt serili tepsiye yerleştiriyoruz. Önceden ısıtılmış fırında, 175 derecede, 15-20 dakikada pişiyor kurabiyelerimiz.

2 Üzerlerini süslemek için iki seçeneğimiz var: Benmari usulü erittiğimiz bir paket bitter çikolata kurabiyeleri birer birer batırarak, buzdolabına koyup üzerindeki çikolatalar biraz donunca, üzerlerine bu kez yine benmari olarak erittiğimiz beyaz çikolata ile süslemeler yapabiliriz.

3 İkinci seçeneğimiz ise glazür. Bunun için "Tombala kurabiye"deki glazür tarifini hazırlıyoruz. Beyaz renkte olan glazürümüzün iki yemek kaşığı kadarını ayırıp, kalan kısmına 3-4 yemek kaşığı kakao ilavesi ile çikolata renginde glazür elde edebiliriz. Ve bunları fırından çıkmış ve iyice ılınmış kurabiyelerin üzerine sürüyoruz. Ben hem beyaz ,hem de kakaolu glazür kullandım. Glazür sürdükten sonra kurabiyelerimizi yine fırında 100 derecede ya da en düşük ayarda 10 dakika, glazürler kuruyuncaya kadar tutuyoruz.

★ *Gerek glazür ilavesi, gerekse çikolata ile biraz daha tatlı kurabiyeler elde ediyoruz. Bu nedenle kurabiye hamuru hazırlarken, daha az tatlı olmasını istiyorsanız, şeker oranını azaltabilirsiniz.*

Renkli Kurabiyeler ve Sepette Yıldızlar

- 1 yumurta akı
 - 200 gram pudraşekeri
 - 200 gram çekilmiş ceviz
 - 1 çay kaşığı tarçın
 - 1 paket vanilya
- (Dikkat ederseniz hiç un yok tarifte)

1 YUMURTA akını bir fiske tuz ile kar haline gelene değin çırpıyoruz. Ve azar azar pudraşekeri ilave ediyoruz. Ardından cevizi, tarçını, vanilyayı ekleyerek ele yapışmayan bir hamur elde ediyoruz. Eğer hamur kıvamı tutmamış ise ceviz oranını arttırabilirsiniz. Hamuru strech film ile sararak buzdolabında yarım saat dinlendiriyoruz. Dinlenmiş hamuru merdane ile 1 cm kalınlığında açıp, arzu edilen kalıplarla şekillendiriyoruz.

2 Üzerleri için glazür hazırlıyoruz. Renkli kurabiyeler için hazırladığımız glazüre bıçak ucu ile gıda boyası ekleyerek renkli glazürler elde ediyoruz. Ve kurabiyelerin üzerini süslüyoruz. Sepetteki yıldızlar için; beyaz renkteki glazürü yıldız formundaki kurabiyelerin üzerine sürüp, 100 derece fırında 10 dakika pişiriyoruz.



Sunum için,
bolca hindistancevizi
serpilmiş bir tepsiyi
kullanabilirsiniz.



Bu sevimli
sepetin yapımı da gayet
kolay! Renkli koton kumaşı
yuvarlak bir sepet şeklinde
dikin! Sapını hazırlarken de,
dik durması için elyaftan
yararlanabilirsiniz.

Sofra SANIŞ'IN MUTFAĞI



Değişimin müziğiyle dans edin!

Tatlısıyla acısıyla bir yılı daha geride bırakırken kah güldük kah ağladık. Yaşamla bir bütün ve barış içinde olmak için, değişimleri direnmeden

kabullenir ve esnek olursak, yavaş yavaş okşayan meltem gibi hisseder, hayatı su gibi akararak yaşarız. Aksi şekilde davranırsak değişim rüzgarları yaşamımızı alt-üst eden şiddetli bir fırtınaya dönüşür.

Her biten yılın sonunda düşünürüm. Geçen yıl bize ne getirdi, gelecek yıldan beklentilerimiz neler? Sanıyorum hepimizin ortak beklentileri; barış ve huzur içinde daha fazla sevgi, şefkat, bolluk ve bereket içinde erdemli yaşamaktır. Hayatımızda daha çok olmasını istediğimiz her konuda içimizdeki zenginlikleri ve doğal kaynakları dışarı çıkarmalıyız. Bu dileklerimiz gerçeğe dönüşmesi için önce dönüp kendimizi incelemeliyiz. İçimizde barış ve huzur varsa, çevremizde barış ve huzuru yakalar, evrenle uyum içinde yaşarız.

Sevgi dolu bir yaşam için çevreye "DAHA FAZLA SEVGİ" yaymalıyız. Neşe dolu bir yaşam istiyorsak etrafımıza "DAHA FAZLA NEŞE" saçmalıyız. Şefkat, hoşgörü, erdemli hayat istiyorsak "KAYNAK" olmalıyız.

Başkaları için yaptığımız her olumlu davranışın bolluk içindeki evrenden bize fazlasıyla geri döneceğini unutmamalıyız.

Gelin 31 Aralık gecesi dileklerinizin listesini yaparak hepsinin gerçekleştiğini imgeleyin ve evrene teslim edin. Sadece yürekten istedikleriniz ve sizin için hayırlı olanlar gerçekleşecektir.

Bizler neye odaklanıyorsak onu kendimize çekeriz. Yani kendi realitemizi kendimiz yaratırız. Düşünce bir enerjidir. Sadece zihinde yaşamaz, elektromanyetik dalgalarla evrene yayılır. Bu düşüncelerle yarınlarımızı yaratırız.

31 Aralık gecesi, bu yıl yaşadığımız her şey için teşekkür edelim. Yeni yılın bize getireceği her şeyi sevgiyle kabul edip, bekleyelim.

Yüreğimizdeki umutların yeşerdiği, evrenin bolluk ve bereketiyle barış içinde, koşulsuz sevgiyle dolu bir yıl ve mutlu bir yaşam sizlerin olsun.

Sanie DÖLDÜŞ
sdoldus@yahoo.com.tr



Yepyeni başlangıçlara "merhaba" diyeceğimiz 31 Aralık gecesini evinde, sevdikleriyle beraber kutlamayı planlayanlar için Sanie Döldüş yine birbirinden lezzetli yemekler hazırladı.

SELMA ŞEN HATİCE ASLANKAYA

Ispanaklı Paşam Çorbası

4 kişilik

- 1 adet tavuk göğsü
- 5 su bardağı su
- Yarım kg ıspanak kökü
- 3 çorba kaşığı tereyağı
- 3 çorba kaşığı un
- Bir buçuk su bardağı süt
- Yarım tatlı kaşığı tuz, pulbiber
- 1 diş sarmısak
- 1 çay bardağı üzüm sirkesi

★ TAVUK göğsünü suda haşlayıp didikleyin. Ispanak köklerini sirkeli suda bekletip iyice yıkadıktan sonra doğrayın ve tavuk göğsünü haşladığınız suyun içinde haşlayın. Küçük bir tavaya 2 çorba kaşığı tereyağı ve unu alarak kavurun. Daha sonra soğuk haldeki sütü ilave edin. Bir-iki taşım kaynatarak ocağın altını kapatın. Hazırladığınız sosu ıspanakların üzerine gezdirin. Didiklediğiniz eti katın. Pulbiberi, kalan 1 çorba kaşığı tereyağında pembeleştirip çorbanın üzerine gezdirin. Dövülmüş sarmısak ve sirke ile servis yapın.

Noel Kurabiyesi

Sable hamuru için:

- 1 paket margarin
- 1 adet yumurtanın sarısı
- 1 su bardağı pudraşekeri
- 1 paket kabartma tozu
- Aldığı kadar un

Üzeri için:

- 1'er tatlı kaşığı değişik renklerde gıda boyası
- Bir buçuk tatlı kaşığı nişasta

- 1 çay kaşığı vanilya
- 3 tatlı kaşığı tozşeker
- 1 çay bardağı soğuk su

★ SABLE hamurunu hazırlamak için margarin, yumurta sarısı, pudraşekeri, kabartma tozu ve unu derin bir kapta kulak memesi kıvamını alana dek karıştırın. Daha sonra 15 dakika dinlendirin. Merdane ile açarak kalıp yardımıyla dilediğiniz şekli verin. Hafifçe yağladığınız fırın tepsisine

yerleştirin. 120 derecede kurabiyeler kırılaşana dek pişirin.

★ Üzeri için nişasta, vanilya ve tozşeker suya ekleyin. Ağır ateşte koyu pelte kıvamı alana dek pişirin. Kullanacağınız renk miktarı kadar çay tabağı çıkartın. İçine 1'er tatlı kaşığı pelteden ve çay kaşığının ucu ile gıda boyalarından akıtarak karıştırın. Soğuyan kurabiyelerin üzerine fırça ile dilediğiniz biçimde sürün. 2 saat dinlendirerek servis yapın.



Sofra SANIŞ'IN MUTFAĞI



Hindi Köftesi

4 kişilik

- 750 gram hindi kıyması
- 1 adet iri boy soğan
- 3 dilim kepek ekmeği
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 adet yumurta
- 1 su bardağı yeşil fıstık
- Karabiber, tuz

Pane için:

- Un, 2 adet yumurta, galeta unu

★ HİNDİ kıymayı derin bir kaseye alarak rendelediğiniz soğanı ve ufaladığınız ekmeği ilave edin. Tereyağı, 1 adet yumurta, 1 su bardağı dövülmüş yeşil fıstık,

karabiber ve tuzu ekleyerek yoğurun. Köfteyi streç filme yayın. Üzerine bastırarak düzleştirin. Baklava dilimi şeklinde kesin. Önce una, sonra yumurta ve galeta ununa bulayın. Tereyağı ile yağladığınız tepsiye dizin. 200 derecede 15-20 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

Zeytinyağlı Mevsim Sebzeleri

4 kişilik

- 1 kg barbunya
- 1 su bardağı zeytinyağı
- 2 adet orta boy soğan
- 2 adet küçük boy havuç

- 750 gram pırasa
- 1 çay kaşığı tuz
- 3 tatlı kaşığı tozşeker
- 1 adet limon

Süslemek için:

- 1-2 dal maydanoz veya dereotu

★ BARBUNYAYI bir taşım haşlayarak süzün. Zeytinyağını tencereye alarak ay şeklinde doğradığınız soğanı ve dilimlediğiniz havucu ilave edin. Pembeleşene dek soteleyin. Doğradığınız pırasa ve barbunyayı ekleyin. Tuz, tozşeker ve limon suyunu ilave edin. Ağız ateşte sebzeler pişene dek pişirin. Servis tabağına alarak üzerini dilediğiniz şekilde yeşilliklerle süsleyin. Soğuk olarak servis yapın.

Yılbaşı Pilavı

4 kişilik

- 3 su bardağı baldo pirinç
- 250 gram hindi ciğeri
- Yarım kahve fincanı sıvıyağ
- 1 kahve fincanı dolmalık fıstık
- 1 çay bardağı kavrulmuş badem içi
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 adet küçük boy soğan

- 1 kahve fincanı dolmalık üzüm
- 250 gram haşlanmış kestane
- Yarım çay kaşığı tarçın, karabiber
- 1 tatlı kaşığı kıyılmış dereotu
- 3 tatlı kaşığı tozşeker
- 4 su bardağı tavuk suyu
- 1 tatlı kaşığı tuz

★ **PIRİNCİ** bol tuzlu sıcak suda bir saat dinlendirin. Ciğeri minik küp şeklinde doğrayarak sıvıyağda hafifçe kızartın.

Tereyağını pilav tenceresine alarak dolmalık fıstık ve badem içlerini pembeleştirin. Üzerine süzdüğünüz pirinci ve yemeklik doğradığınız soğanı ilave edin. 5 dakika kavurun. Dolmalık üzüm, kestane, tarçın, karabiber, dereotu ve tozşeker ekleyerek 1-2 saniye karıştırın. Tavuk suyunu ilave ederek kısık ateşte 15-20 dakika pişirin. Ocağın altını kapatmaya yakın tuzunu ayarlayın. 5-6 dakika demlendirerek servis yapın.



Sofra SANIŞ'IN MUTFAĞI

Kestaneli Kabak Tatlısı

4 kişilik

- 3-4 kg balkabağı
- 4 su bardağı tozşeker
- 350 gram kestane
- 5 su bardağı kıyılmış ceviz

Sosu için:

- 150 gram bitter çikolata
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 2 çorba kaşığı süt

★ KABAĞI temizleyip dilimledikten sonra tozşeker ilave ederek kendi bıraktığı suyu çekene dek pişirin. Bu arada kestaneyi de haşlayıp ayıklayın. Pişen kabakları ezip, haşlanmış kestane ve ceviz ekleyerek karıştırın. Pasta kalıbını folyo ya da streç filmle kaplayarak püreyi içine yerleştirin. Bir gün süreyle buzdolabının alt rafında dinlendirin.

★ Sosu hazırlamak için bitter çikolatayı benmari usulü eritin. İçine tereyağı ve sütü ilave ederek inceltin.

★ Kalıptan çıkardığınız pastayı servis tabağına alın. Üzerine sosu gezdirip dilediğiniz şekilde süsleyin. Dilimleyerek servis yapın.





Tupperware®



Pırlanta Serisi

Tupperware, mutfağınız, yemek sofralarınız ve tüm davetleriniz için yeni, modern, dinamik ve şık bir seri yarattı. Bu seri, pırlanta desenleri ve zevkli tasarımları ile sofralarınızda benzersiz bir yemek atmosferi yaratacak. Kapakları sayesinde, yiyeceklerinizi taze olarak saklayıp, eşsiz görünümleri ile hem sıcak hem de soğuk yiyecekler için sonsuz servis kombinasyonları yaratmanız mümkün.

Tupperware Ev Partileri ile 2007'ye Merhaba

**BİRBİRİNDEN GÜZEL
TUPPERWARE ÜRÜNLERİNİ
HEDİYE OLARAK KAZANMA
FİRSATINI KAÇIRMAYIN!**

Mini Max 2 lt.



Her türlü gıda için
küçültülebilir veya
büyültülebilir
mükemmel
saklama çözümü-
dür. Kullanma-
dığınız zaman da
yer kaplamaz.



Eko Tip Top Sürahi 2 lt.

Dünyada ve
Türkiye'de
en çok
tercih edilen
sürahidir.



Tek yapmanız
gereken bizi
hemen aramak!

0800 261 21 37

(Ücretsiz danışma hattı)

www.tupperware.com.tr



Mucize Şekerler

Uyumlu renkleri ve yumuşak kapakları ile pişmiş yemeklerinizi, salatalarınızı ve zeytinyağlılarınızı saklamak için en ideal ürün setidir.



Miksim 5 lt.

Tüm karıştırma, çırpma ve hazırlama işleriniz için baş yardımcınızdır.



Tini Mini Hanım 8 lt.

İçindeki havayı kontrol etme sistemi ile sebze ve meyve saklamada en iyi üründür.



Ekmek Dünyası

Patentli nem kontrol sistemi sayesinde ekmeklerinizi uzun süre kurumadan ve bozulmadan korur.



Farklı bir dünyanın tadı

Eşsiz tadı ve baş döndüren kokusuyla sihirli bir dünyadan geldiğini düşündüren çikolatanın sevenleri, ister pasta, ister kurabiye, ister şekerleme olarak karşılarna çıksın, onun her halini ayrı severler ve reddedemezler. Siz de çikolataya hayır diyemeyenlerdensiniz Elif Korkmazel'in tarifleri deneyin diyoruz...

ÇİKOLATALI VIŞNELİ VOLOVAN



6 kişilik

18 yaprak milföy hamuru

1 adet yumurta sarısı

2 çorba kaşığı damla çikolata

Kreması için: 2 paket bitter çikolata

3 çorba kaşığı un

4 çorba kaşığı tozşeker

1 adet yumurta sarısı

2 su bardağı süt

1 çorba kaşığı tereyağı

Üzeri için:

2 su bardağı dondurulmuş vişne

Yarım çay bardağı su

3 çorba kaşığı tozşeker

1 çorba kaşığı buğday nişastası

Süslemek için:

1 çorba kaşığı toz antepfıstığı

10-12 adet kavrulmuş badem

MİLFÖY hamurlarını oda sıcaklığında bekleterek çözülmesini sağlayın. Düz bir zemine yayıp büyükçe bir bardakla kesin. 6 adedini yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine alın. Kalan hamurları, ilkinden daha küçük bir bardakla yeniden kesip halka şekline getirin. Tepsie koyduğunuz parçaların üzerine ikişer adet halka yerleştirin. Üzerine çırpılmış yumurta sarısı sürün. İkinci kez bardakla kestiğiniz hamurların ortalarından kalan parçaları, çam ağacı şeklindeki bir kek kalıbı ile kesin. Üzerine damla çikolata parçaları koyun. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üstleri kızarana kadar pişirin. Diğer taraftan kremayı hazırlamak için, çikolata ve tereyağı hariç tüm malzemeyi bir tencerede karıştırıp ocağa oturtun. Muhallebi kıvamına gelince kırılmış çikolata ve tereyağını ekleyerek, ocaktan alıp ılıtın. Vişneleri bir tavaya alıp ocağa oturtun. Suyunu bırakınca tozşekeri ilave edin. Nişastayı biraz suyla açıp üzerine ekleyin. Birlikte 2-3 dakika pişirin ve ocaktan alıp ılınmaya bırakın. Volovanları fırından çıkarıp servis tabağına alın. Hazırladığınız kremayı sıkma torbası ile volovanların içine paylaşın. Üzerine vişne sosunu dökün. Çam ağacı şeklindeki milföy hamurlarını yerleştirin. Toz antepfıstığı ve bademle süsleyerek servis yapın.

ÇİKOLATALI KESTANELİ ŞEKERLEMELER



6-8 kişilik

1 kutu krema

3 paket bitter çikolata

6 çorba kaşığı kestane püresi

Bir buçuk su bardağı pudraşekeri

1 çay bardağı kakao

KREMAYI küçük bir tencereye alıp bir taşım kaynatın. Üzerine küçük parçalara ayırdığınız çikolataları ilave edin. Ocaktan alıp buzdolabında dondurun. Çıkarıp üzerine kestane püresi ile pudraşekeri

ekleyin. Daha sonra harçtan parçalar koparıp küçük yuvarlaklar hazırlayın. Bir kısmını kakaoya bir kısmını da pudraşekeri bulayıp servis yapın.

Aşçının notu:

Hazır kestane püresi yerine, haşladığınız kestanelerin kabuklarını soyduktan sonra ezerek de kullanabilirsiniz.



Sofra ÇİKOLATALI TATLAR



ZENCEFİLLİ ÇİKOLATALI KURABIYE



8-10 kişilik

2 çorba kaşığı kakao

1 su bardağı esmerşeker

1 tatlı kaşığı toz zencefil

1 tatlı kaşığı tarçın

1 paket vanilya

1 tutam rendelenmiş muskat

4 çorba kaşığı tereyağı

Aldığı kadar un

Üzeri için:

1 paket bitter çikolata

KAKAO, esmerşeker, toz zencefil, tarçın, vanilya ve muskatı geniş bir kapta karıştırıp üzerine eritilmiş tereyağı ekleyin. Karışım kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar un ekleyip yoğurun. 5 dakika dinlendirip merdane ile açın ve arzunuza göre kalıplarla şekillendirin. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 15 dakika pişirip soğutun. Benmari usulü eritilmiş bitter çikolata ile süsleyerek servis yapın.

CEVİZLİ ÇİKOLATALI PASTA



6 kişilik

1 su bardağı un

5 çorba kaşığı kakao

7 çorba kaşığı tozşeker

1 paket kabartma tozu

5 çorba kaşığı tereyağı

1 su bardağı süt

1 adet yumurta

1 paket vanilya

Yarım su bardağı iri

çekilmiş ceviz

1 çorba kaşığı sıvıyağ

Üzeri için:

1 paket bitter çikolata

3 çorba kaşığı hazır

çikolata sosu

1 çorba kaşığı pudraşeker

Krokan için:

1 çorba kaşığı tozşeker

4 çorba kaşığı su

UN, kakao, tozşeker ve kabartma tozunu bir kaba alıp, kum gibi oluncaya kadar karıştırın. Süt, yumurta ve vanilyayı ayrı bir kapta çırpıp üzerine ekleyin. Cevizleri de ilave edip karıştırın ve yağlanmış yuvarlak bir kalıba döküp önceden ısıtılmış 220 derece fırında 20-25 dakika pişirin. Bitter çikolatayı benmari usulü eritip mutfak tezgahının üzerine dökün. Soğuduktan sonra bir bıçak yardımı ile kazıyarak rulolar çıkarıp kenara alın. Krokanı hazırlamak için, tozşeker ve suyu küçük bir tavaya alıp 4 dakika pişirin. Rengi koyulaşınca yağlı kağıdın üzerine ince bir tabaka halinde dökün. Soğuduktan sonra parçalar halinde kırın. Pastanızın üzerine çikolata sosunu gezdirin. Çikolata rulolarını üzerine dökün. Pudraşekerini serpip krokan parçaları ile süsleyerek servis yapın.



Sofra ÇİKOLATALI TATLAR

ÇİKOLATALI KREP



6-8 kişilik

Krep hamuru için:

2 su bardağı un

1 tutam tozşeker

2 su bardağı süt

2 adet yumurta

1 adet yumurtanın sarısı

1 tutam tuz

Kızartmak için: Sıvıyağ

İçi için:

1 çay bardağı damla çikolata

1 çorba kaşığı kakao

2 çorba kaşığı kuru üzüm

2 çorba kaşığı kavrulmuş

dolmalık fıstık

1 çorba kaşığı kuş üzümü

2 çorba kaşığı dondurulmuş

frenk üzümü

Üzeri için:

1 paket bitter çikolata

UN, tozşeker ve sütü çırpıp 20 dakika bekletin. Üzerine yumurtaları, yumurta sarısını ve tuzu ilave edin. Yapışmaz yüzeyli bir tavaya 1 çorba kaşığı

sıvıyağ döküp kızdırın. Hazırladığınız hamurdan 1 çorba kepçesi olarak tavaya dökün ve arkalı önlü pişirip yağlı kağıt üzerine alın. Hamur bitene kadar her seferinde tavaya 1 çorba kaşığı sıvıyağ dökerek krepleri pişirin. İç harcı hazırlamak için frenk üzümü hariç tüm malzemeyi geniş bir kaba alarak harmanlayın. Harcı kreplere paylaştırın. En son üzerine biraz frenk üzümü serpип ikiye katlayın. Bitter çikolatayı benmari usulü eritip kreplerin üzerine gezdirerek servis yapın.



Sofra ÖZEL DOSYA: DIP SOSLAR

Keyfine banan!

Arkadaş toplantılarınızı, davetlerinizi ya da yeni yıl partilerini farklı malzemelerle hazırlayacağınız dip soslarla zenginleştirebilirsiniz. Alkollü-alkolsüz içkilerin yanında sunacağınız ikramlara eşlik edecek pratik ve lezzetli dip sos tariflerimiz dosyamızda...

✍ MİNE NARTOP 📷 HATİCE ASLANKAYA

Dip sos nedir?

Soğuk olarak ikram edilen, koyu kıvamlı, çeşitli yiyeceklerin batırılarak yendiği sos çeşididir.

Dip sos yaparken...

- ✓ Malzemeleri karıştırın ancak çok fazla da ezmeyin.
- ✓ Kıvamları çok sulu olursa bir süzgeçle fazla suyunu süzebilirsiniz.
- ✓ Dip sosları önceden hazırlayıp dolapta bekletmeyin. İkram etmeden önce hazırlayın.

Nelerle ikram edebilirsiniz?

Genellikle cips çeşitleri ile sunulan dip sosları, galeta, kraker çeşitleri, kızarmış ekmek dilimleri, mitite köfte, sosis, tavuk kanadı, kızarmış kuşbaşı tavuk ya da et, sigara böreği, haşlanmış ya da çiğ sebze ve meyve çeşitleri (karnabahar, salatalık, havuç, brokoli, kivi...), patates kroket, mantar pane, peynir çeşitleri ve karidesle de ikram edebilirsiniz.

Sofra ÖZEL DOSYA: DIP SOSLAR



Domatesli dip sos

(4-6 kişilik)

- 5 adet domates
- 6-7 dal maydanoz
- 2 dilim beyaz peynir
- 2 diş sarımsak
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 çorba kaşığı silme domates püresi
- 2 çorba kaşığı konserve mısır
- Tuz

DOMATESLERİ iri parçalar halinde kesip blendere alın. Üzerine maydanoz, beyaz peynir ve sarımsağı da ilave edip çekin. Daha sonra bir süzgece alıp fazla suyunu süzün. Servis tabağına aktarıp üzerine zeytinyağı, domates püresi, mısır ve tuzu ekleyin. Karıştırıp servis yapın.



Tavuklu dip sos

(4 kişilik)

- Yarım tavuk göğsü
- 3 çorba kaşığı kıyılmış mantar konservesi
- 2 çorba kaşığı krem peynir
- 2 çorba kaşığı mayonez
- 4 çorba kaşığı yeşil zeytin
- Toz kırmızıbiber, dereotu
- 2 çorba kaşığı kavrulmuş dolmalık fıstık
- Tuz, karabiber, pulbiber

TAVUK etini pulbiber, karabiber ve tuz eklediğiniz suda haşlayın. Sudan alıp soğutun. İri parçalar halinde elinizle didikleyip blendere alın. Üzerine mantar, krem peynir ve mayonez ekleyerek blenderden geçirin. Servis kabına alıp üzerine ince kıyılmış yeşil zeytin, kavrulmuş dolmalık fıstık ilave edin. Toz kırmızıbiber ve dereotu ile süsleyerek servis yapın.



İspanaklı dip sos

(4-6 kişilik)

- 300 gram ıspanak yaprağı
- 6 çorba kaşığı yoğurt
- 3 çorba kaşığı labne peyniri
- 3 çorba kaşığı nar tanesi
- 4 tatlı kaşığı kıyılmış fındık
- Tuz

İSPANAKLARI yıkayıp kaynayan suda 1-2 dakika haşlayın. Süzüp elinizle sıktıktan sonra incecik kıyın ve geniş bir kaba alın. Üzerine yoğurt, labne peyniri, 2 çorba kaşığı nar tanesi, 3 tatlı kaşığı kıyılmış fındık ve tuz ekleyerek karıştırın. Kalan nar taneleri ve kıyılmış fındık ile süsleyerek servis yapın.



Sofra ÖZEL DOSYA: DIP SOSLAR



Patlıcanlı dip sos

(4-6 kişilik)

- 5 adet patlıcan
- 5 adet kırmızı biber
- 4 adet ince doğranmış kornişon
- 2 diş dövülmüş sarımsak
- 2 çorba kaşığı mayonez
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 5-6 dal kıyılmış maydanoz
- Tuz, pulbiber

PATLICANLARI ve kırmızı biberleri birkaç yerinden çatalla deldikten sonra fırında ya da ocakta közleyin. Kabuklarını soyup küp doğrayın. Patlıcanları geniş bir kaba alıp bir çatalla ezin. Üzerine kırmızı biber, kornişon, sarımsak, mayonez, zeytinyağı, limon suyu, maydanoz, pulbiber ve tuz ekleyin. Karıştırıp servis yapın.



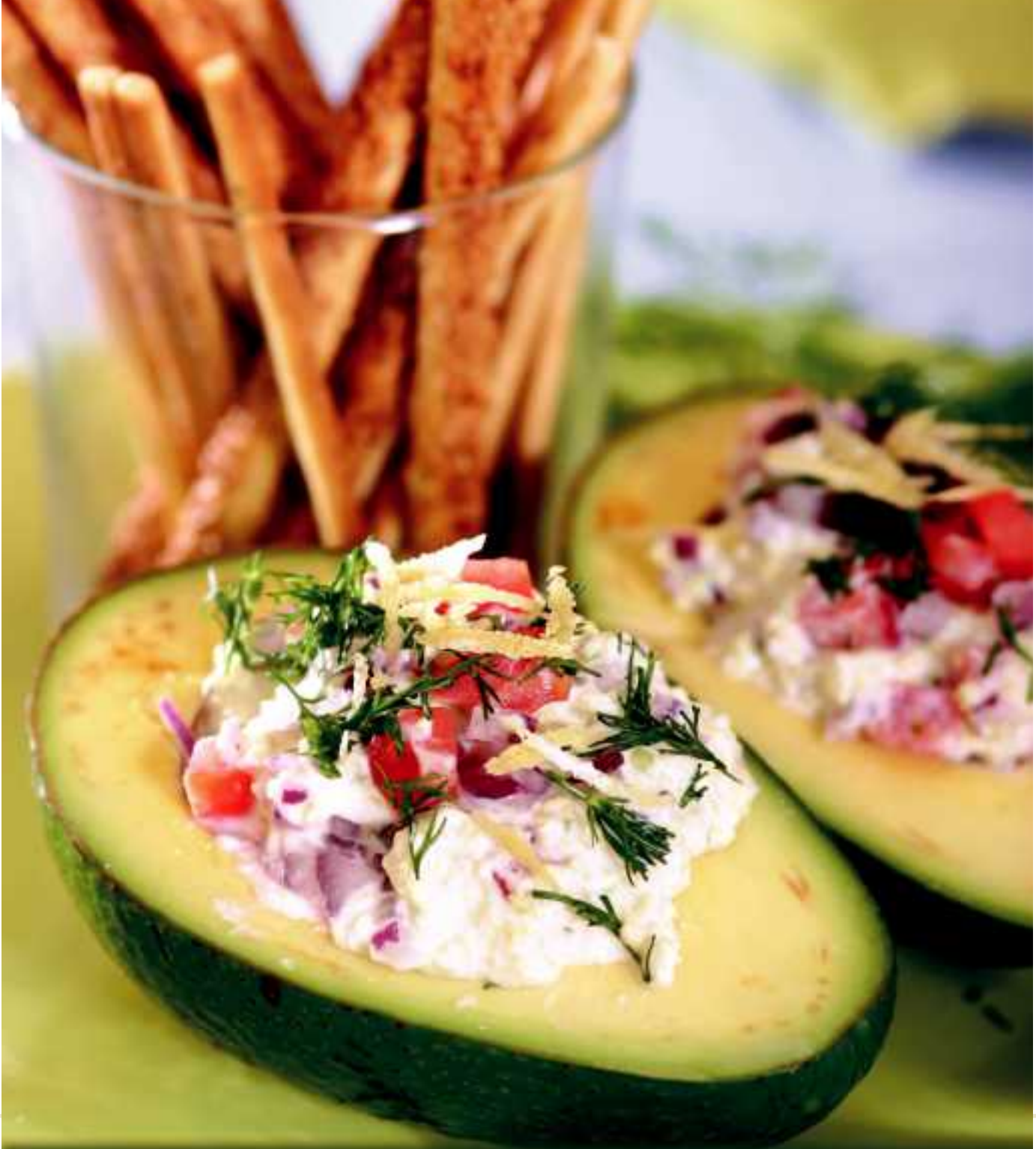
Kırmızı lahanalı dip sos

(4-6 kişilik)

- Yarım kırmızı lahana
- 2 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
- 3 çorba kaşığı çekilmiş ceviz
- 6 çorba kaşığı yoğurt
- 1 çorba kaşığı mayonez
- Tuz

KIRMIZI LAHANAYI ince kıyıp tuzla ovun. Suyunu sıkın ve blenderden geçirin. Geniş bir kaba alıp üzerine kaşar peyniri, yoğurt, mayonez, çekilmiş ceviz ve tuz ekleyerek karıştırın. Servis tabağına alıp nane yaprakları ile süsleyerek ikram edin.





Avokadolu dip sos

(4 kişilik)

- 3 adet olgun avokado
- 1 çorba kaşığı mayonez
- 2 çorba kaşığı labne peyniri
- 1 adet domates
- 1 adet küçük kırmızı soğan
- 1 dövülmüş diş sarımsak
- 4 dal kıyılmış dereotu

- 1 çorba kaşığı limon suyu
- 1 çorba kaşığı limon kabuğu rendesi
- Tuz

AVOKADOLARI ikiye bölüp çekirdeklerini çıkarın. İki parçanın kabuklarını soyup püre haline getirin. Geniş bir kaba alıp mayonez ve labne peyniri ile karıştırın. Domatesin

çekirdeklerini çıkarıp ince doğrayın. Kırmızı soğanı soyup incecik doğrayın. Avokadoların üzerine domates, soğan, sarımsak, dereotu, limon suyu ve tuz ekleyerek karıştırın. Hazırladığınız sosu avokadoların içine doldurun. Limon kabuğu rendesi ile süsleyerek servis yapın.

Sofra ÖZEL DOSYA: DIP SOSLAR



Cevizli dip sos

(4-6 kişilik)

- 4 çorba kaşığı tatlı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı acı biber salçası
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 1 su bardağı çekilmiş ceviz
- 1 çorba kaşığı tane kişniş
- 1 dal kereviz sapı
- 2 diş dövülmüş sarımsak
- 2 çorba kaşığı sıvıyağ
- Tuz

TATLI biber, acı biber ve domates salçalarını derin bir kaba alın. Üzerine cevizi, ince kıyılmış kereviz sapını ve dövülmüş kişnişi ekleyin. Sarımsak, sıvıyağ ve tuzu da kaba alıp karıştırdıktan sonra servis yapın.



Ton balıklı dip sos

(4-6 kişilik)

- 250 gram ton balığı konservesi
- 4 çorba kaşığı kapari
- 4 çorba kaşığı mayonez
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- 2-3 dilim limon
- 6 dal dereotu
- Tuz

TON balığının yağını süzdükten sonra derin bir kaba alıp bir çatalla ezin. Üzerine mayonez, limon suyu, kıyılmış dereotu, kapari ve tuz ekleyip karıştırın. Servis kabına alıp limon dilimleri ve dereotu yaprakları ile süsleyerek ikram edin.

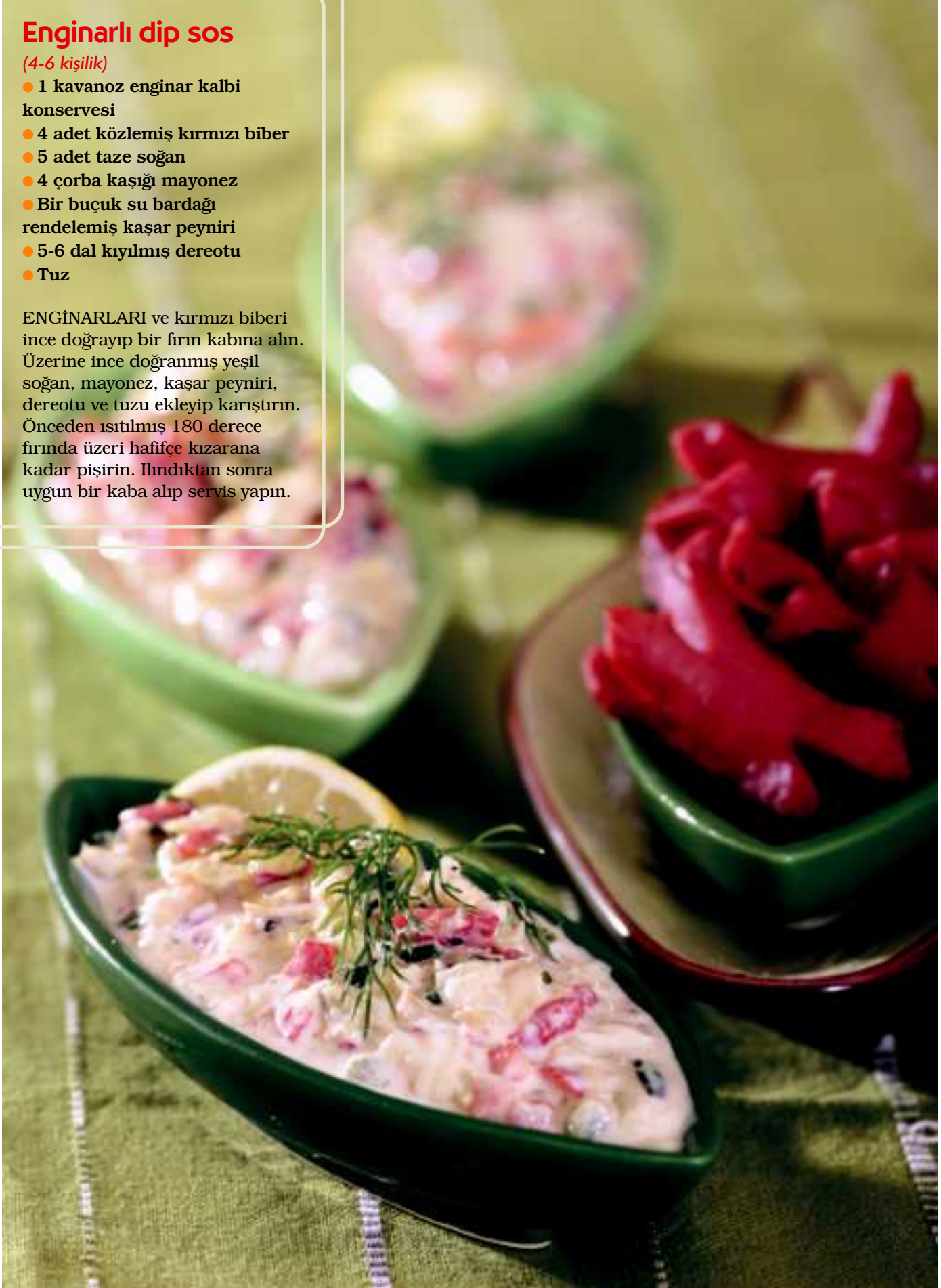


Enginarlı dip sos

(4-6 kişilik)

- 1 kavanoz enginar kalbi konservesi
- 4 adet közlemiş kırmızı biber
- 5 adet taze soğan
- 4 çorba kaşığı mayonez
- Bir buçuk su bardağı rendelemiş kaşar peyniri
- 5-6 dal kıyılmış dereotu
- Tuz

ENGİNARLARI ve kırmızı biberi ince doğrayıp bir fırın kabına alın. Üzerine ince doğranmış yeşil soğan, mayonez, kaşar peyniri, dereotu ve tuzu ekleyip karıştırın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri hafifçe kızarana kadar pişirin. Ilındıktan sonra uygun bir kaba alıp servis yapın.



Sofra ÖZEL DOSYA: DİP SOSLAR



Vişneli dip sos

(4-6 kişilik)

- 400 gram dondurulmuş vişne
- 3 çorba kaşığı pudraşekeri
- 4 çorba kaşığı krema
- 3 çorba kaşığı krem peynir
- 3 çorba kaşığı yoğurt
- 2 çorba kaşığı kıyılmış yeşil fıstık ● 2 dal nane

VIŞNELERİ oda sıcaklığına getirip blendere alın. Üzerine 2 çorba kaşığı pudraşekeri ekleyip birlikte çekin. Bir süzgece alıp fazla suyunu süzün. Diğer taraftan krem peynir, yoğurt ve kremayı ayrı bir kaba alın. Üzerine kalan pudraşekeri ve yeşil fıstıkları ekleyip karıştırın. İki adet geniş bardağa bir kat vişne, bir kat fıstıklı karışım olmak üzere yerleştirin. Nane yaprakları ve kıyılmış fıstıkla süsleyerek servis yapın.



Kabaklı dip sos

(6-8 kişilik)

- 2 adet orta boy kabak
- 2 diş kıyılmış sarımsak
- 300 gram light beyaz peynir
- 2 çorba kaşığı yoğurt
- Tuz

KABAKLARI rendenin ince kısmıyla rendeleyin. Yapışmaz yüzeyli bir tavaya alıp pişirin. Üzerine sarımsakları ilave edin. Kabaklar suyunu çektikten sonra ocaktan alın. Soğuduktan sonra servis tabağına alıp üzerine ezilmiş beyaz peynir, yoğurt ve tuz ekleyerek servis yapın.



Kerevizli ve yeşil zeytinli dip sos

(4 kişilik)

- 4 çorba kaşığı rendelenmiş kereviz
- 10-12 adet yeşil zeytin
- 3 çorba kaşığı krem peynir
- Bir buçuk su bardağı yoğurt
- 1 çorba kaşığı mayonez
- Tuz

KREM PEYNİR, yoğurt ve mayonezi bir kaba alıp iyice çırpılarak karıştırın. Üzerine rendelenmiş kereviz, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra incecik kıyılmış yeşil zeytin ve tuz ekleyerek servis yapın.



Sofra ÖZEL DOSYA: DIP SOSLAR



3 dip soslu parmak tavuk

(4 kişilik)

- Yarım kg tavuk göğsü ● 1 su bardağı light süt
- 2 çorba kaşığı teriyaki sos
- Tuz, karabiber ● 1 su bardağı galeta unu

- Elma sos: 1 adet elma
- 1 çay kaşığı esmerşeker
- Yarım çay bardağı portakal suyu ● Tarçın

- Hardal sos: 3 tatlı kaşığı hardal
- 2 tatlı kaşığı bal

- Kayısı sos: 4 çorba kaşığı kayısı sosu ● Yarım çay kaşığı köri
- 1/4 kırmızı ve sarı biber

TAVUK göğsünü 2 parmak kalınlığında uzun şeritler halinde doğrayın. Süt, teriyaki sos, tuz ve karabiber karışımında 1 saat bekletin. Galeta ununa bulayıp önceden ısıtılmış 180 derece fırında 10-15 dakika pişirin. Diğer tarafta elma sos için, rendelenmiş elma, şeker ve portakal suyunu kısık ateşte karıştırarak 5 dakika pişirin. Ateşten aldıktan sonra tarçın ilave edin ve kaseye alın. Hardal sos için hardal ve balı iyice karıştırıp, kaseye alın. Kayısı sos için yoğurt, köri, küp şeklinde doğranmış kırmızı ve sarı biberi karıştırıp, kaseye alın. Soslarla birlikte tavuğu servis yapın.

Aşçının notu: Teriyaki sosu marketlerde bulabilirsiniz.

Zeytinli dip sos

(4 kişilik)

- 2 dilim etimek ● 1 kahve fincanı süt
- 1 kahve fincanı yoğurt
- 1 tatlı kaşığı mayonez
- 10 adet çekirdeği çıkarılmış zeytin
- 2 diş sarımsak ● 2 dal maydanoz
- 1 çorba kaşığı çekilmiş ceviz

ETİMEKLERİ elinizle ufalayıp blendera alın. Üzerine süt, yoğurt, mayonez, zeytin, sarımsak, ceviz ve maydanozu ekleyin. Birlikte blenderden geçirin. Servis tabağına alıp ikram edin.





Kornişonlu ve krem beyaz peynirli dip sos

(6 kişilik)

- 6 adet kornişon
- 1 paket krem beyaz peynir
- 1 su bardağı kırmızı biberli yeşil zeytin
- 2-3 adet siyah zeytin
- 1 dilim peksimet
- 4-5 dal dereotu

KORNIŞONLARI, kırmızıbiberli yeşil zeytinleri, siyah zeytinleri, peksimeti ve dereotunu blendere alın. Çekip bir kaba aktarın. Üzerine krem beyaz peyniri ekleyin. İyice karıştırdıktan sonra servis yapın.



Etimekli dip sos

(4 kişilik)

- 3 dilim etimek
- 2 dal dereotu
- 3 dal maydanoz
- Yarım çorba kaşığı mayonez
- 3 çorba kaşığı yoğurt
- 3 çorba kaşığı dövülmüş ceviz
- 2 diş dövülmüş sarımsak

ETİMEKLERİ bir kaseye ufalayın. Üzerine ince kıydığınız dereotu ve maydanozu ekleyin. Mayonez, yoğurt, ceviz ve sarımsağı ilave edip etimekler yumuşayana kadar karıştırıp servis yapın.



Sofra YARATICI TATLAR

Yeni yıl sofralarına...



Elif Y. Korkmazel / elfmazel@yahoo.com

Yeni yıl heyecanının ve taze umutların yansıdığı bir yılbaşı sofrası için Elif Korkmazel'in yaratıcı tariflerinden yararlanmaya ne dersiniz?

MİNE NARTOP HATİCE ASLANKAYA

MUZLU YILBAŞI PASTASI



8-10 kişilik

1 adet kakaolu hazır pandispanya
1 su bardağı elma suyu

Kreması için: 2 adet muz

İki buçuk su bardağı süt

2 adet yumurta sarısı

4 çorba kaşığı un

4 çorba kaşığı tozşeker

2 paket vanilya

2 çorba kaşığı tereyağı

Kaplama hamuru için:

Bir buçuk su bardağı su

2 çorba kaşığı toz jöle
500 gram pudraşekeri

Üzeri için:

1 paket krem şanti

1 su bardağı süt

Süslemek için: 2 çorba kaşığı dondurulmuş frenk üzümü

1 tutam kırmızı gıda boyası

Çok küçük boy nane yaprakları

Yarım çay bardağı kıyılmış fındık

1 çorba kaşığı pudraşekeri

ÖNCELİKLE kremayı hazırlayın. Bunun için süt, yumurta sarısı, un ve tozşeker çırpıp ocağa oturtun. Koyulaşınca kadar sürekli karıştırarak pişirin. Ocaktan alıp vanilya, tereyağı ve ezilmiş muz ilave edip karıştırın ve kenara alın. Pandis-

panyanın iki katını da elma suyu ile ıslatın. Alt katını servis tabağına alın. Muzlu kremayı üzerine yayıp ikinci katı kapatın. Krem şantiyi sütle çırpıp pastanın üzerine yayın ve buzdolabına kaldırın. Kaplama hamurunu hazırlamak için, suyu ve jöleyi bir tencereye alıp ocağa oturtun. Bir taşım kaynadıktan sonra ocaktan alıp pudraşekeri yarısını ekleyin ve karıştırın. Oda sıcaklığına gelince, kalan pudraşekeri de ekleyip hamur yapın ve düz bir zeminde yoğurun. Çok sertse bir parça su ekleyin. Hamurdan 1 avuç kadarını süsleme için kenara ayırın. Da-





ha sonra pudraşekeri serpilmiş bir zeminde merdane yardımı ile pastanızı kaplayacak büyüklüğe gelinceye kadar açın. Açtığınız pudraşekerli hamurla pastayı kaplayıp buzdolabına koyun ve 2 saat dondurun. Kenara ayırdığınız pudraşekerli hamurun içine gıda boyasını ekleyip yeniden yoğurarak açın. Bir kurabiye kalıbı ile çam ağacı şeklinde bir parça çıkarın. Kalan hamurdan ince uzun şeritler hazırlayın. Pastanızı buzdolabından çıkarıp kestiğiniz uzun şeritleri yan kısımlarına yapıştırın.

Çam ağacını pastanın ortasına koyun. Frenk üzümelerini üzerine serpin. Nane yapraklarını üzümlerin aralarına koyun. Kırılmış fındıkları pastanın etrafına dökün. Pudraşekeri serperek servis yapın.

Aşçının notu:

Pasta kaplama hamurunu hazırlarken su ve pudraşekerini azaltıp eksilterek kendinize göre, açabileceğiniz sertlikte ayarlayabilirsiniz. Ayrıca hamuru streç filme sarıp bir ay buzdolabında saklayabilirsiniz.



Sofra YARATICI TATLAR



BEŞAMEL SOSLU MANTARLI BÖREK



12 adet

3 adet yufka

400 gram mantar

Yarım çay bardağı zeytinyağı

1 adet küçük boy soğan

1 adet küçük boy domates

5-6 dal kıyılmış maydanoz

Tuz, karabiber, pulbiber

Beşamel sos için:

2 çorba kaşığı un

2 çorba kaşığı tereyağı ya da margarin

1 su bardağı süt

Yarım su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Tuz, karabiber, pulbiber



Yufkaları ıslatmak için:

1 çay bardağı su

1 çay bardağı zeytinyağı

MANTARLARI temizleyip zeytinyağında kendi suyu ile 5 dakika kavurun. Üzerine piyazlık doğranmış soğanı, küp doğranmış domatesi, maydanozu, tuz, karabiber ve pulbiberi ekleyip birlikte soteledikten sonra ocaktan alın. Ilındıktan sonra blenderden geçirip kenara alın. Beşamel sosu hazırlamak için tereyağını eritip, unun rengi dönene kadar kavurun. Üzerine azar azar sütü ekleyin. Tuz, karabiber ve pulbiberi ilave edin. Koyulaşınca ocaktan alıp rendelenmiş kaşar peynirini ilave edin. Sosu mantarlı harca ekleyip karıştırın. Yufkaları 4'e bölüp büyük üçgenler elde edin. Su ve zeytinyağını karıştırıp yufkaları ıslatın. Kalanını böreklerin üzerine sürmek üzere kenara alın. Yufkaların kalın taraflarına mantarlı beşamelli harçtan koyup rulo yapın. Daha sonra kendi etraflarına sararak gül şekline getirin. Ayırdığınız zeytinyağı harcı böreklerin üzerine sürün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirip servis yapın.



BALZAMİK SİRKELİ SARMISAKLI TAVUK



4 kişilik

4 adet kemiksiz tavuk göğsü

3 çorba kaşığı un

2 çorba kaşığı zeytinyağı

4 diş kıyılmış sarmısak

1 su bardağı tavuk suyu

6 çorba kaşığı balzamik sirke

1 çorba kaşığı mısır nişastası

2 çorba kaşığı su, tuz, karabiber

12 adet patates kroketi

TAVUKLARIN her iki tarafını una bulayıp fazlasını silkeleyin. Zeytinyağını yapışmaz yüzeyli bir tavaya alıp kızdırın. Tavukları tavaya koyup üzerine sarmısakları ekleyin ve her iki tarafını 3'er dakika pişirin. Daha sonra tavuk suyu, sirke, karabiber ve tuzu ekleyin. 10 dakika pişirip tavukları tavadan alın ve sıcak tutun. Nişastayı 2 çorba kaşığı suyla açıp tavada kalan sosun üzerine ekleyin. 2 dakika kaynatıp, kenara aldığınız tavukların üzerine gezdirin. Kızarttığınız patates kroketleri ile servis yapın.

PATLICAN PIZZASI



4-6 kişilik

2 adet orta boy bostan patlıcan

3 diş dövülmüş sarımsak

1 çay bardağı zeytinyağı

Peynirli harç için:

1 su bardağı beyaz peynir

3 diş kıyılmış sarımsak

6-7 dal taze soğan

4-5 adet orta boy domates

Tuz, karabiber, pulbiber

Üzeri için:

100 gram kaşar peyniri

6 dal nane

PATLICANLARIN kabuklarını soymadan yuvarlak olarak dilimleyin. Acısı gitsin diye tuzlu suda 10 dakika bekletip kurulayın. Sarımsak ve zeytinyağını karıştırıp üzerlerine sürün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 10 dakika pişmeye bırakın. Di-

ğer taraftan peyniri ezip geniş bir kaba alın. Üzerine kıyılmış soğan, sarımsak, karabiber, pulbiber ve tuz ekleyip karıştırın. Hazırladığınız harcı fırında 10 dakika pişirdiğiniz patlıcanların üzerine paylaştırın. Kabuklarını soyduğunuz domatesleri dilimleyip peynirli harcın üzerine koyun. Yeniden fırına verip 10 dakika daha pişirip fırından alın. Ilındıktan sonra üzerine kaşar peyniri dilimleri koyun. Nane yaprakları ile süsleyerek servis yapın.



Sofra YARATICI TATLAR

YEŞİL MERCİMEK KÖFTESİ



10-12 kişilik

2 su bardağı yeşil mercimek

6 çay bardağı ince bulgur

2 adet orta boy soğan

1 su bardağı sıvıyağ

2 çorba kaşığı biber salçası

1 tatlı kaşığı kimyon, tuz

1 demet taze soğan

1 demet kıyılmış maydanoz

Salatası için:

3 adet orta boy soğan

1 tatlı kaşığı sumak

1 tatlı kaşığı kimyon

Yarım demet maydanoz, tuz

MERCİMEĞİ yıkayıp 10 dakika haşlayın. Hafif sulu haldeyken ocaktan alın. Üzerine yıkanıp süzölmüş bulguru ekleyip kapağı kapalı olarak şişinceye kadar bekletin. Diğer taraftan ince kıy-
dığınız soğanı sıvıyağda pembele-

şene kadar kavurun. Üzerine salça, ince kıyılmış taze soğan, maydanoz, kimyon ve tuz ekleyin. Birkaç dakika birlikte soteleyip ocaktan alarak mercimekli bulgurun üzerine ekleyin. Hazırladığınız harçtan parçalar kopartarak köfteler hazırlayın ve servis tabağına alın. Salatası için, soğanları piyazlık doğrayıp tuzla ovun. Yıkayıp süzdükten sonra üzerine kıyılmış maydanoz, sumak, kimyon ve tuz ilave edip köftelerle birlikte servis yapın.



Tabak ve aksesuarlar: Güral Porselen Nautilus Mağazası (0 216) 339 87 57



Kalabalık Sofralar
Sultansız Olmaz

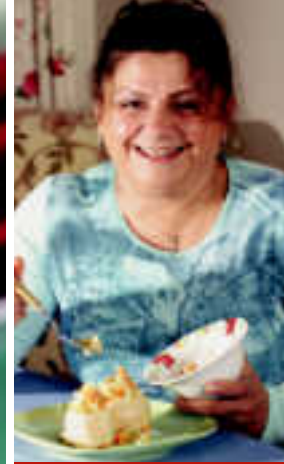
SULTAN
serisi



Sultan Serisi'nin
geniş hacimli
zengin çeşidiyle,
büyük ziyafetlere
hazırsınız.

emsa
sensiz olmaz
www.emsa.com.tr

Kış sofralarının aroması



Pakize Hakan

Yoğun kokusu ve keskin tadı nedeniyle kimilerinin çok sevdiği kimilerinin ise mutfağında pek yer vermediği bir sebze olan

kereviz, antikçağ Roma yemeklerinde günümüzde maydanozun kullanıldığı kadar sık kullanılıyordu. Sofranızda kerevizin özel aromasına yer vermek isterseniz, Pakize Hakan'ın tariflerini deneyebilirsiniz.

✍ MİNE NARTOP 📷 HATİCE ASLANKAYA

PEYNİRLİ KEREVİZ ÇORBASI



6 kişilik

2 adet kereviz

1 adet limonun suyu

5 çorba kaşığı silme tereyağı

2 adet soğan

6 su bardağı et suyu ya da su

2 adet yumurtanın sarısı

1 paket krema

150 gram rendelenmiş

taze kaşar peyniri

6 dilim ekmek, tuz, karabiber

KEREVİZLERİ soyup üzerlerine limon suyu dökün ve 5 dakika bekletin. 3 çorba kaşığı tereyağını bir tencereye alıp üzerine küp doğradığınız soğanları ve kerevizleri ekleyin. Birlikte soteleyip et suyunu ilave edin ve 40 dakika orta ateşte pişirin. İldikten sonra blenderden geçirin. Ayrı bir kapta yumurtaları ve kremayı köpük köpük olana kadar çırpın. Kaşar peynirinin yarısını üzerine ilave edin. Karışımı tencereye ekleyip pişirmeye devam edin. Koyulaşınca ocaktan alın. Ekmek dilimlerini kızartma makinesinde hafifçe kızartın. Kalan tereyağını ekmeklere sü-

rün. Ayırdığınız kaşar peynirini de ekmeklerin üzerine paylaşın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında peynirler eriyene kadar tutun. Çıkardıktan sonra küp doğrayıp çorbanın üzerine dökerek servis yapın.



KÖFTELİ TERBİYELİ KEREVİZ



6 kişilik

4 adet kereviz

2 çorba kaşığı tereyağı

1 adet soğan

1 adet havuç

1 adet yumurtanın sarısı

1 adet limonun suyu

Köfte için:

300 gram kıyma

1 adet küçük boy soğan

1 dilim bayat ekmek

Tuz, karabiber

Kızartmak için:

3 çorba kaşığı zeytinyağı

ÖNCELİKLE köfteleri hazırlayın. Kıymayı geniş bir kaba alıp üzerine rendelenmiş soğanı, ıslatılıp sıkılmış ekmeği, tuz ve karabiberi ilave edin. Yoğurup arzuunuza göre köfteler hazırlayın. Zeytinyağında kızartıp kenara alın. Tereyağını bir tavaya alıp ince doğranmış soğanı ve halka doğradığınız havuçları birlikte sote edin. Köfteleri ve elma dilimi şeklinde doğradığınız kerevizleri de tencereye ekleyin. Üzerini geçecek kadar sıcak su ilave edin. Tuzunu ayarlayıp orta ateşte 20 dakika pişmeye bırakın. Diğer taraftan yumurta sarısına limon suyunu ekleyip iyice çırpıktan sonra üzerine iki-üç çorba kaşığı pişmekte olan yemeğin suyundan ekleyin. Hazırladığınız terbiyeyi azar azar yemeğe katın. 5 dakika daha pişirip ocaktan alın. Sıcak servis yapın.

Sağlığa faydaları

- ★ İştah açar, sindirimi kolaylaştırır.
- ★ Güçlü bir idrar söktürücüdür. İdrar yollarını ve kanı temizler.
- ★ Sinir yatıştırıcı etkisi vardır.
- ★ Afrodizyak özelliği olduğuna da inanılır.



Sofra AYIN SEBZESİ



KEREVİZ PANE



6 kişilik

4 adet orta boy kereviz

1 adet limonun suyu

1 su bardağı un

Birer tutam köri ve pulbiber

2 adet yumurta, tuz, karabiber

Kızartmak için: Sıvıyağ

LİMON suyunu, kerevizleri haşlayacağınız tencereye alın. Kerevizleri soyup yarım santim kalınlığında doğradıktan sonra tencereye koyun ve limon suyu ile harmanlayın. 5 dakika bekletip üzerini örtecek kadar sıcak su ve tuz ilave edin. Ocağa oturtup 15 dakika haşlayın. Daha sonra süzüp kurulayın. Ayrı bir kaptaki un, köri, karabiber, pulbiber ve tuzu karıştırın. Diğer bir kaptaki biraz tuz eklediğiniz yumurtaları çırpın. Kerevizleri önce unlu karışım, sonra da yumurtaya bulayıp arkalı önlü kızartarak servis yapın.



ELMALI KEREVİZ SALATASI



6 kişilik

1 adet büyük boy kereviz

1 adet yeşil elma

3 çorba kaşığı limon suyu

2 çorba kaşığı mayonez

2 çorba kaşığı süzme yoğurt

1 adet limonun kabuğu

4-5 dal maydanoz

Tuz

KEREVİZİ ve elmayı soyup üzerlerine 1'er çorba kaşığı limon suyu gezdirin. Daha sonra ikisini de geniş bir kaba rendeleyip üzerine 1 çorba kaşığı limon suyu gezdirin. Mayonez, yoğurt ve tuzu da ekleyip iyice harmanlayın. İnce kıyılmış limon kabukları ve maydanozla süsleyerek servis yapın.

Ortalama 100 gram
yaprak kerevizde...

BESİNLER VE KALORI

Kalori	17
Protein	0.9 gram
Karbonhidrat	3.9 gram
Lif	0.6 gram
Yağ	0.1 gram

MINERALLER

Fosfor	29.0 mgr
Kalsiyum	39.0 mgr
Demir	0.3 mgr
Sodyum	126 mgr
Potasyum	341 mgr

VİTAMİNLER

A vitamini	240 IU
B1 vitamini	0.03 mgr
B2 vitamini	0.03 mgr
B3 vitamini	0.3 mgr
B6 vitamini	0.06 mgr
C vitamini	9 mgr
Folik asit	8 mcgr

100 gram kök kerevizin
yaprak kerevizden
farklı besin değerleri:

Kalori	40
Protein	1.8 gram
Karbonhidrat	8.5 gram
Sodyum	100 mgr
Potasyum	300 mgr



ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ DOLMASI



8 kişilik

4 adet orta boy kereviz

2 adet limonun suyu

2 adet orta boy soğan

2 adet havuç

2 adet orta boy patates

1 su bardağı bezelye

1 su bardağı zeytinyağı

1 adet kesmeşeker

2 çorba kaşığı un

2 su bardağı su

1-2 dal dereotu, tuz

KEREVİZLERİ soyup ortadan ikiye bölün ve 1 adet limonun suyunu eklediğiniz suda birkaç dakika bekletin. Bir tencereye alıp üstlerini örtecek kadar sıcak su ilave edin ve 10-15 dakika haşlayın. Sudun alıp ılındıktan sonra bir kaşık yardımı ile içlerini çıkarın. Soğan, havuç ve patatesleri küp doğrayıp kenara alın.

2 çorba kaşığı zeytinyağını kızdırıp soğanları ve havuçları sote edin. Üzerine patates, bezelye ve kesmeşekeri ekleyin. Bir iki çevirip kerevizlerin haşlama suyundan bir su bardağını ilave edin. Sebzeler yumuşayana kadar pişirin. Kerevizlerin içini sebzeli harçla doldurup bir tencereye alın. Un, 2 su bardağı su, tuz ve 1 adet limonun suyunu mikserde çırpın. Karışımı kerevizlerin üzerine dökün. Kalan zeytinyağını gezdirin. Orta ateşte 15-20 dakika pişirin. Dereotu ile süsleyerek servis yapın.

Sofra AYIN SEBZESİ



PORTAKALLI KEREVİZ



6 kişilik

1 kg kereviz

1 adet limonun suyu

2 adet havuç

1 adet soğan

Bir buçuk su bardağı

portakal suyu

1 adet kesmeşeker

Yarım çay bardağı zeytinyağı

5 dal dereotu

Tuz

KEREVİZLERİ soyup elma dilimi şeklinde doğrayın. Limon suyunu üzerine gezdirin. Havuçları halka halka, soğanı piyazlık doğrayın. Bir tencerenin dibine havuç ve soğanların yarısını döşeyin. Üzerine kerevizlerin yarısını koyun. Kalan havuç, soğan ve kerevizlerle aynı işlemi tekrarlayın. Zeytinyağını kerevizlerin üzerine gezdirin. Kesmeşeker tencereye alın. Tuzunu ayarlayın. Portakal suyunu ilave edip ocağa oturtun. Suyunu çekene kadar orta ateşte pişirip ocaktan alın. Soğuduktan sonra ters çevirerek servis tabağına çıkarın. Dereotu ile süsleyerek servis yapın.

FIRINDA TAVUKLU KEREVİZ



8 kişilik

4 adet kereviz

1 adet tavuk göğsü

1 adet limonun suyu

5 çorba kaşığı silme tereyağı

3 dilim kabukları alınmış ekmek

2 su bardağı süt

100 gram rendelenmiş

kaşar peyniri

2 çorba kaşığı mayonez

1 adet yumurta

Tuz, karabiber

KEREVİZLERİ soyup halka doğrayın. Bir tencereye alıp üzerine 2 su bardağı su ve limon suyunu ekleyip 10 dakika haşlayın. 2 çorba kaşığı tereyağını bir tavaya alıp ince doğradığınız tavukları kızartarak kenara alın. Haşlanmış kerevizleri süzün. Kalan tereyağını ayrı bir tencereye alıp üzerine küp doğramış ekmek dilimlerini ve sütü ekleyin. Ekmekleri tahta bir kaşıkla ezin. Rendelenmiş kaşar peyniri, mayonez, tuz, karabiber ve yumurtayı üzerine ekleyip hızla karıştırın. 5 dakika pişirip ocaktan alın. Bir fırın tepsisini yağlayıp bir sıra kerevizi dizin. Üzerine biraz tavuk koyun. Kereviz ve tavuklar bitene kadar işleme devam edin. Daha sonra hazırladığınız sütlü harcı tepsinin üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 25-30 dakika pişirip servis yapın.



Tabak ve aksesuarlar: Güral Porselen Nautilus Mağazası (0 216) 339 87 57



**Size
hediye
miz
var!**

10 yıldır yemeklerinize
lezzet katan Bizim Margarin'den
Bizim Lezzetlerimiz
yemek kitabı hediye!
6'lı paketi alın,
yeni tariflerle, yeni lezzetler yaratın.



ÇORBADAN PİLAVA

*Bizim
Lezzetlerimiz*

Tam 40 tarif



ÜLKER

Sofra ŞİPŞAK MÖNÜ

Merhaba SOFRA takipçileri, bazen zamanı tasarruflu kullanmak, hele çalışıyorsanız neredeyse ip cambazlığı kadar zor olabilir... Bir de araya yemekli misafir geldiğinde panik yaşamamak kaçınılmazdır! Neredeyse hepimizin hayatının bir parçası olan "sofra telaşı"nı, sizler için verdiğim tariflerle keyifli anlara dönüştürmeye hazır olun! Bütün tarifler defalarca değerlendirildi... Bir bakıma "zor zaman tarifleri" de diyebilirsiniz. Bu ayki ilk buluşmamızda sizinle, yakın geçmişte aniden haber aldığım kızlar baskınından alınının akıyla çıkmamı sağlayan tarifleri paylaşıyorum. Ama her şeyden önce şunu belirtmeliyim ki bu tarifler, alışık olduğunuz tarzdan biraz daha farklı. Neden mi? Çünkü malzemeler ve ölçüler tamamen kişisel damak zevkinize göre ayarlanabiliyor. Pilavınız her zamanki pirincinizi kullandığınızda da çok güzel olabilir ama tuz yerine soya sosu ya da hazır bulyon yerine taze et suyu alternatiflerini de değerlendirebilirsiniz. Bu tamamen size ve en önemlisi zamanınıza bağlı. Listenin sonunda sizlere bu tariflerle ilgili minik notlar iletmemin sebebi ise, sofranıza son rötuşları yapabilmeniz için... Şimdiden kolay gelsin!

● **Elif Geveli**

Vaktiniz artacak!



Elif Geveli

İş hayatının yoğunluğundan sonra eve gelip yemek hazırlamak için sınırlı bir zamana sahipsiniz, ya da ani bir misafir baskınında ne yapacağınızı şaşıırıyorsunuz! O halde Sofra ailesine yeni katılan Elif Geveli'nin son derece pratik, üstelik yaratıcı ve lezzetli tariflerini çok seveceksiniz...

✍ NESLİHAN DEMİR 📷 FÜSUN GÜMELİ



Soya Soslu Kabak Çorbası

Malzemeler

3-4 kişilik

- 3 adet kabak ● 1 adet soğan
- 1 adet büyük boy patates
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çay bardağı soya sos (koyu kıvamlı soya sos öneririm) ● 1 tatlı kaşığı tepeleme toz zencefil (taze kullanırsanız, haşlarken eklemeyi unutmayın)

PATATES ve soğanı ayıklayın. Kabakların sadece tepelerini kesip çok iyi yıkadıktan sonra, hepsini büyük parçalara bölerek düdüklü tencereye atın. Üzerine 3 parmak çıkacak kadar su ekleyip haşlayın. Yaklaşık 20 dakika sonra tenceredeki sebzeleri karıştırıcı ile püre yapıp içine soya sos, zeytinyağı ve zencefil ekleyin. Çorbanız hazır!.



Körili Kimyonlu Tavuk

Malzemeler

4 kişilik

- 4 adet kemiksiz tavuk göğsü (ya da hazır doğranmış paketlerde yaklaşık 600 gram'lık)
- 1 adet orta boy soğan
- Yarım su bardağı sıvıyağ
- 2 çorba kaşığı köri
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 su bardağı domates suyu (1 tatlı kaşığı salçayı sulandırarak da yapabilirsiniz)

- 3 çorba kaşığı kırmızı şarap sirkesi (yoksa elma sirkesi kullanın)
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- 150 gram lor peyniri ● Tuz

SOĞANI minik küpler halinde doğrayın ve derin bir tavaya yağın 3/4'ünü ilave ederek soğanı kavurmaya başlayın. Hemen sonra sirkeyi ekleyin. Daha sonra küp doğranmış tavuk etini ilave edip ateşi kısın ve kavurmaya devam edin. Tavukların rengi değişmeye başladığında domates suyunu, baharatları ve limon suyunu da ekleyerek pişirin. Lor peynirini ve kalan sıvıyağı ekleyerek, varsa blender'de, yoksa çatal kullanarak ezin. Tavuklar iyice piştiğinde tavaya ekleyin ve iyice karıştırın.

Önemli notlar:

Lütfen soğanları tarife uygun doğrayın, rende yapmayın! Bütün tarifleri 1 gün öncesinden hazırlayıp, rahatlıkla buzdolabında tutabilir ve ısıtarak servis yapabilirsiniz. Bu, size zaman kazandıracaktır. Pilav Uzakdoğu tarzı olacağından fazla yağlı değil, hatta alıştığımız kıvamdan biraz daha kuru olur. Ama yemeği pilav üzerinde servis ederseniz, sos pilavı mükemmel hale getirir. Sofranıza koyacağınız küçük bir şişe soya sos tuz yerine geçer ve lezzet çizginizi yukarılara taşır. Yemeği sadece yeşillik, soya filizi ve belki üzüm eklenmiş balsamik soslu bir salatayla tamamlayabilirsiniz. Yanına yeterince soğumuş, sek beyaz şarap eşlik ederse, sofranız davete hazır olur. Afiyet olsun!..



Safranlı Kajunlu Pilav

Malzemeler

4 kişilik

- 2 su bardağı pirinç (herkesin pirinç tercihi uygun bir tariftir ama ben basmati öneririm)
- 4 su bardağı kaynar su
- 2 adet tavuk bulyon (evinizde gerçek tavuk suyu varsa yarı yarıya kullanın)
- Bir avuç kajun (tuzsuz ve kabuksuz yerfıstığı da olabilir)
- 1 tatlı kaşığı safran
- 4 çorba kaşığı sıvıyağ (pilavda alıştığınız her yağ olabilir)

PİRİNCİ çok iyi yıkayın ve süzgeçte bekletin. Yağda kajunları ve tavuk bulyonları, fıstıkları rengi biraz koyulaşana kadar kavurun. Pirinci ekleyin ve birlikte 1 dakika daha kavurarak suyu katın. Kaynar su ekledikten sonra safran ilave edin ve bir kez karıştırıp tencerenin altını iyice kısın. Pirinç suyu çekinceye kadar bekletin. Daha sonra kapakla tencere arasına temiz bir bez örtüp, ocağı kapatın ve iyice demlenmeye bırakın.

Mutfak sizi çağırıyor!

Ayten
Saner



Klasik yemeklerde küçük değişiklikler yaparak farklı yorumlar katmak ya da mutfakta bulunan, kolay temin edilen malzemelerle yepyeni lezzetler keşfetmek... Bu hazzı ancak yaşayanlar bilir... Siz de böylesi bir haza ortak olmak ve tüm hafta boyunca "ne pişirsem" sorusundan kurtulmak istiyorsanız Ayten Saner'in yol gösteren tariflerini uygulayabilirsiniz.

SELMA ŞEN HATİCE ASLANKAYA

pazartesi

Terbiyeli çorba
(24. sayı, S. 112)

✓ Deniz ürünlü pazı sarması

Barbunya pilaki
(19. sayı, S. 56)

Ceviz tatlısı
(21. sayı, S. 95)



DENİZ ÜRÜNLÜ PAZI SARMASI

4 kişilik

2 su bardağı sıcak su

MALZEMESİ

1 demet pazı
1 adet kılıksız levrek
100 gram ayıklanmış karides
1 çay bardağı zeytinyağı
1 adet soğan
4 diş sarımsak
2 çorba kaşığı antepfıstığı
1 çorba kaşığı kuş üzümü
1 çay bardağı pirinç
1 çay kaşığı karabiber, kimyon, kırmızıbiber
4-5 dal maydanoz, dereotu
2-3 dal reyhan
Yarım çorba kaşığı tuz

ZEYTİNYAĞINI tavaya alın. Kıydığınız soğan ve sarmısığı ilave ederek soteleyin. Küp doğradığınız levreği, karidesi, antepfıstığı ve kuş üzümünü ilave edin. Pirinci sıcak suda yıkayın. Tavaya ekleyerek 2-3 dakika soteleyin. Karabiber, kimyon, kırmızıbiber, kırılmış maydanoz, dereotu, reyhan ve tuzu ekleyip ocaktan alın. Pazı yapraklarını sıcak suya batırıp çıkartın. İçlerine hazırladığınız harçları pay ederek sarın. Tencereye dizin, üzerine sıcak suyu ilave edin. Yarım saat pişirip, sıcak olarak servis yapın.





Sofra 7 GÜN 7 MÖNÜ

PATLICANLI MOZZARELLA HALKASI

4 kişilik

MALZEMESİ

1 adet bostan patlıcan
3 çorba kaşığı sıvıyağ
3 adet pırasa
Yarım kg kuzu eti
1 adet domates, 3 diş sarımsak
3 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı mozzarella peyniri
Tuz, karabiber, reyhan

BOSTAN patlıcanı parmak kalınlığında ve halka şeklinde doğrayın. Çay bardağı ile ortalarını çıkartın. Çıkan parçaları küp

doğrayarak kenara alın. Daha sonra patlıcan halkalarını sıvıyağda kızartın. Pırasaları halka doğrayın. Kuzu etini küp doğrayarak haşlayın. Domatesin kabuğunu soyup küp doğrayın. Tavaya önce sarımsağı, daha sonra patlıcan, pırasa ve kuzu etini alarak soteleyin. Domatesi ekleyin. Bir-iki kez karıştırarak ocaktan alın. Son olarak mozzarella peynirini ilave ederek karıştırın. Halka patlıcanları servis tabağına alın. Ortalarına karışımı pay edin. Üzerini reyhanla süsleyerek servis yapın.

salı

Kereviz çorbası
(12. sayı, S. 24)

Sebzeli tavuk sote
(85. sayı, S. 92)

✓ Patlıcanlı mozzarella halkası

Fırında muz
(14. sayı, S. 36)



BALIK İSKENDER

4 kişilik

MALZEMESİ

1 adet lüfer balığı
Yarım çay bardağı zeytinyağı
2 adet patates, 4 diş sarmısak
1 su bardağı yoğurt
Tuz, reyhan
2 çorba kaşığı tereyağı

ZEYTİNYAĞININ yarısını tavaya alın.
Lüfer balığını temizledikten sonra bütün

olarak tavada pişirin. Daha sonra kılçığını ayıklayıp didikleyin. Tuz ve reyhanla karıştırın. Patatesleri kibrit çöpü ebatlarında doğrayıp kızartın. Sarmısakları kıyıp yoğurtla karıştırın. Lüfer balığını derin bir kaba alarak sarmısaklı yoğurtla karıştırın. Sonrasında servis tabağına alın. Üzerine kızarttığınız patatesleri yerleştirin. Erittiğiniz tereyağını gezdirerek servis yapın.

çarşamba

Dövme çorbası
(13. sayı, S. 78)

✓ Balık iskender

Makarna salatası
(17. sayı, S. 99)

Çikolatalı irmik tatlısı
(18. sayı, S. 92)



Sofra 7 GÜN 7 MÖNÜ

FIRIN KEBABI

4 kişilik

MALZEMESİ

1 kg patlıcan, yarım kg kuzu eti
2 parça hindi eti, 1 adet soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz, karabiber, reyhan
1 çay bardağı su
2 su bardağı kaşar peyniri

PATLICANLARI közleyip, küp doğrayın.
Kuzu etini haşlayın. Hindi etini küp

doğrayın. Soğanı yemeklik doğrayın. Hindi etini soğan, tereyağı ve zeytinyağı ile iyice soteleyin. Daha sonra haşladığınız kuzu eti, tuz, karabiber ve reyhanı ilave ederek karıştırın. Fırın kabını yağlayın. Patlıcanın yarısını fırın kabına yerleştirin. Üzerine karışımı yayın. En üste kalan patlıcanları yerleştirin. Kaşar peynirini rendeleyin. Patlıcanın üzerine serpiştirin. Suyu ilave ederek fırına yerleştirin. 120 derecede 15-20 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

perşembe

Tarhana çorbası
(17. sayı, S. 137)

✓ Fırın kebabı

Roka salatası
(86. sayı, S. 94)

Fırın sütlaç
(20. sayı, S. 95)



ISIRGAN OTU ÇORBASI

4 kişilik

MALZEMESİ

Yarım kg ısırgan otu
2 çorba kaşığı sıvıyağ
2 çorba kaşığı un
2 su bardağı süt
3 su bardağı su
1 çorba kaşığı mayonez
6 dilim pastırma
2 çorba kaşığı tereyağı

ISIRGANI haşlayıp püre haline getirin. Tencereye sıvıyağı alın. Üzerine un, süt, su ve daha sonra ısırganı ilave ederek 15-20 dakika kaynatın. Ayrı bir kaptaki mayonezi 1 çorba kaşığı ılık su ile karıştırın. Kaynayan çorbaya azar azar ve karıştırarak ilave edin. Ocağın altını kapatın. Pastırmayı incecik kıyarak tereyağında kavurun. Daha sonra çorbanın üzerine serperek servis yapın.



SEBZELİ KROKET

4 kişilik

MALZEMESİ

3 adet patates
1 adet kabak
1 demet soğan
1 su bardağı kaşar peyniri
1 adet yumurta, tuz, karabiber
Bir buçuk su bardağı un haline getirilmiş beyaz fıstık

Kızartmak için: Sıvıyağ

PATATESLERİ haşladıktan sonra rendeleyin. Kabağı da rendeledikten sonra suyunu sıkın. Soğanın yeşil yapraklarını

cuma

✓ Isırgan otu çorbası

✓ Sebzeli kroket

Fırında kuzu kol
(20. sayı, S. 93)

Armutlu parfe
(13. sayı, S. 54)

doğrayın. Kaşar peynirini rendeleyin. Derin bir kaptaki patates, kabak, yeşil soğan, kaşar peyniri, yumurta, tuz ve karabiberi iyice karıştırın. Ceviz büyüklüğünde toplar yaparak fısığa bulayın. Sıvıyağda kızartarak sıcak olarak servis yapın.

Sofra 7 GÜN 7 MÖNÜ

cumartesi

Maydanoz çorbası
(12. sayı, S. 101)

Dana sote
(13. sayı, S. 117)

✓ Fırında mısır unu

Elma tatlısı
(22. sayı, S. 34)

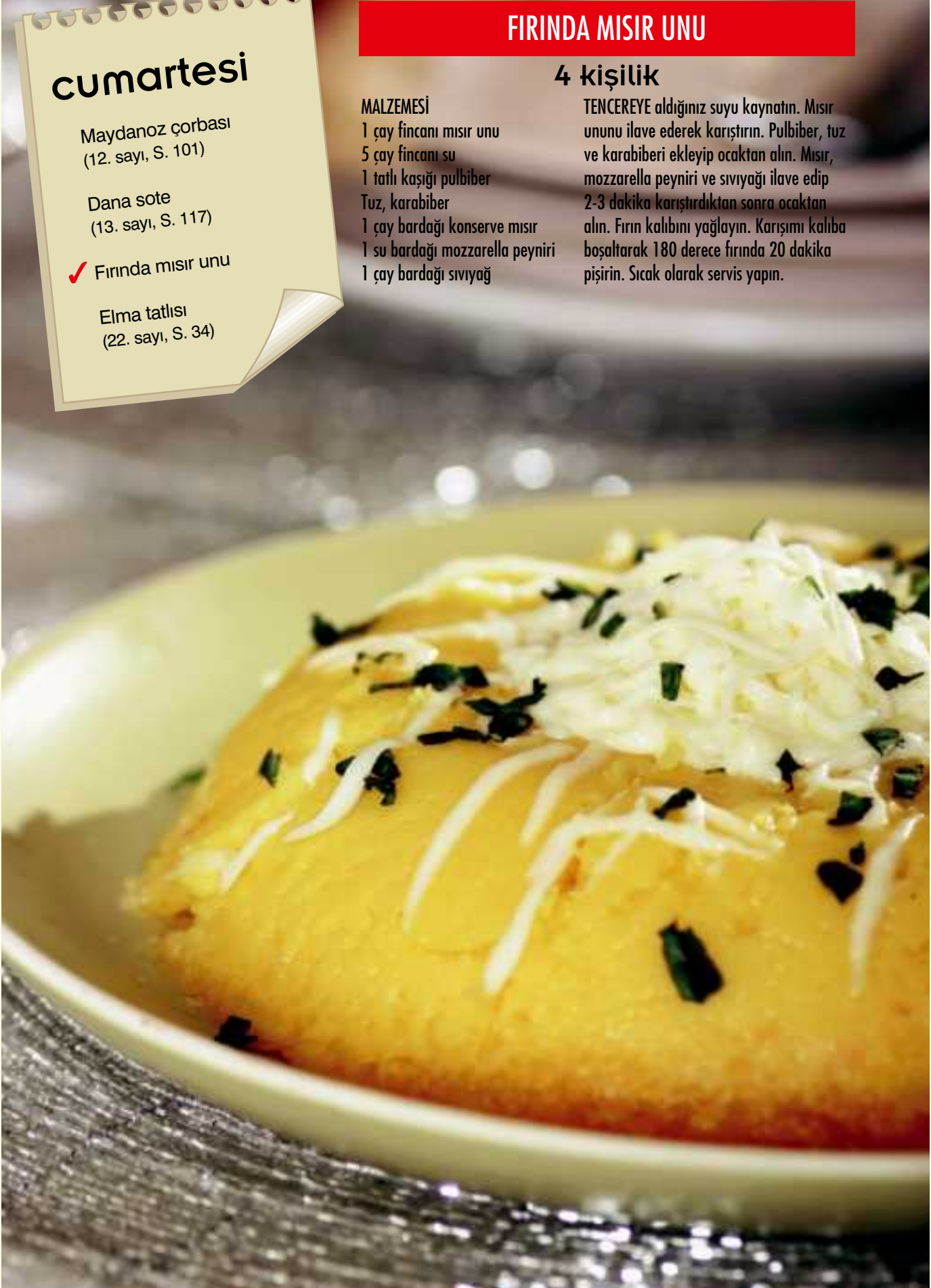
FIRINDA MISIR UNU

4 kişilik

MALZEMESİ

1 çay fincanı mısır unu
5 çay fincanı su
1 tatlı kaşığı pulbiber
Tuz, karabiber
1 çay bardağı konserve mısır
1 su bardağı mozzarella peyniri
1 çay bardağı sıvıyağ

TENCEREYE aldığınız suyu kaynatın. Mısır ununu ilave ederek karıştırın. Pulbiber, tuz ve karabiberi ekleyip ocaktan alın. Mısır, mozzarella peyniri ve sıvıyağı ilave edip 2-3 dakika karıştırdıktan sonra ocaktan alın. Fırın kalıbını yağlayın. Karışımı kalıba boşaltarak 180 derece fırında 20 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.



yeni

Bu keyfin daha büyüğü yok!

Vivident Full Fruit Mix.

Şeffaf, en büyük kutuda sıvı dolgulu

50 draje!

3 farklı drajede 6 meyve lezzeti.

İşte en büyük meyve keyfi.

SIVI
dolgulu



KARPUZ
ÇİLEK

KİVİ
FRAMBUAZ

LİMON
KAVUN

VIVIDENT
"Çiğne ve gülümse"

Sofra 7 GÜN 7 MÖNÜ

pazar

Sebze çorbası
(20. sayı, S. 95)

Yüzük mantı
(35. sayı, S. 40)

Peynirli enginar ezmesi
(28. sayı, S. 25)

✓ Pişmaniyeli
ayva tatlısı

PIŞMANİYELİ AYVA TATLISI

2 kişilik

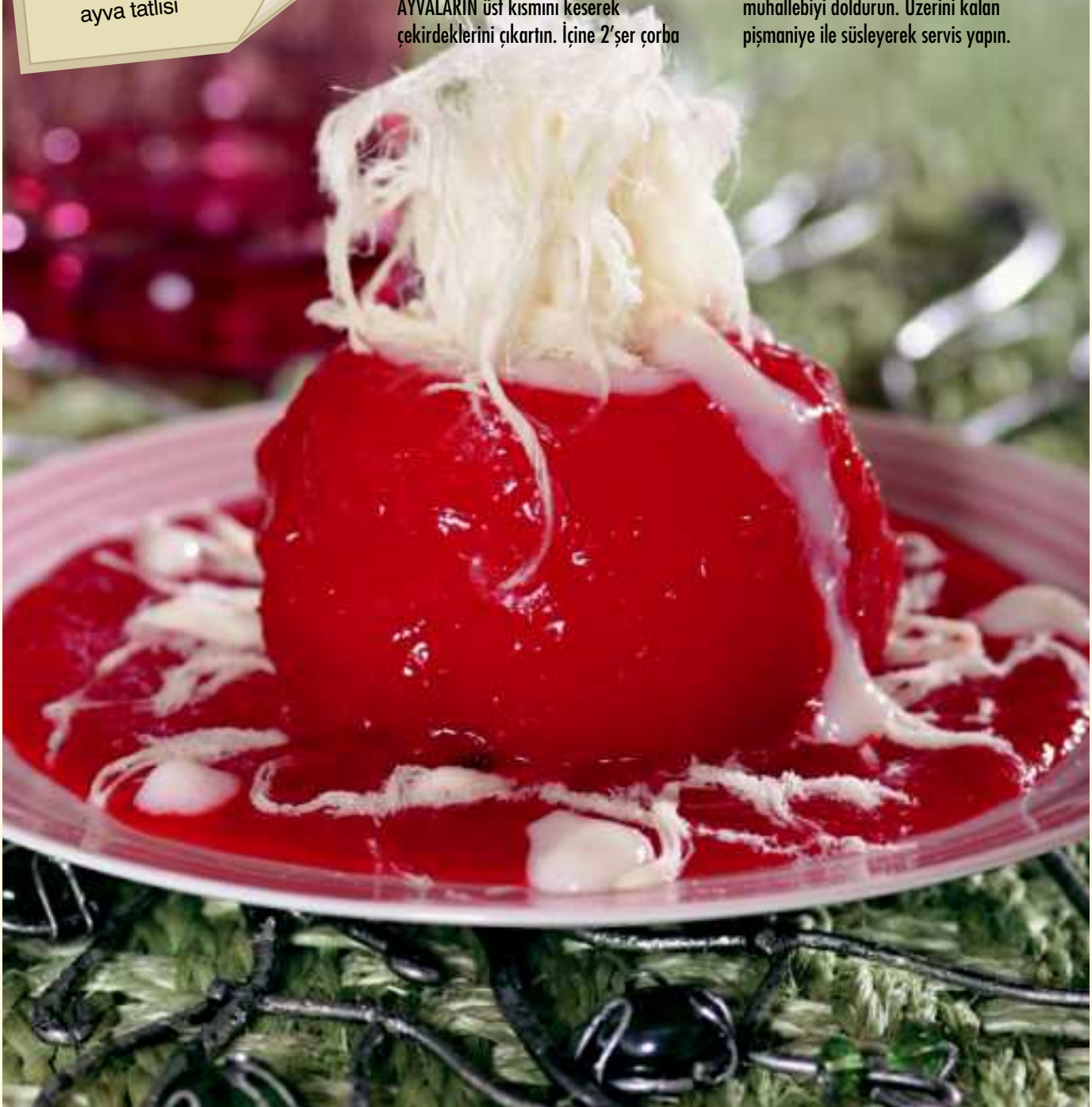
MALZEMESİ

2 adet ayva
4 çorba kaşığı tozşeker
Bir tutam gıda boyası, 1 çay bardağı su
2 adet karanfil, 2 top pişmaniye

Kreması için: 2 su bardağı süt
1 çorba kaşığı un, 2 parça damla sakızı
4 çorba kaşığı tozşeker

AYVALARIN üst kısmını keserek
çekirdeklerini çıkartın. İçine 2'şer çorba

kaşığı tozşeker ve gıda boyası serpin.
Ayvaları tencereye alarak suyu ilave edin.
15 dakika pişirin. Kalan tozşeker ve
karanfili ekleyerek 15 dakika daha pişirip
ocaktan alın. Kremayı hazırlamak için süt,
un, damla sakızı ve tozşekeri tencereye alın.
Muhallebi kıvamına gelene dek pişirin.
Servis tabağına ayvaların sosunu gezdirin.
Sosun üzerini pişmaniye yarısı ile
süsleyin. Ayvaları yerleştirin. Ortasına
muhallebiyi doldurun. Üzerini kalan
pişmaniye ile süsleyerek servis yapın.



Tabak ve aksesuarlar: Pabetland (0 212) 285 21 85

gondol®



Sıkıldınız mı? Haydi mutfağa!

Pasta, kek ya da börek çörek... Misafiri beklemeyin, girin mutfağa birbirinden renkli ve kullanışlı Gondol ürünleriyle gösterin maharetinizi!

Hem keyifli vakit geçirin, sıkıntınızı atın hem de parmak ısırtan lezzetler yaratın!

www.gondolplastic.com
info@gondolplastic.com

İstoç 1. oda no: 116-118 İstanbul tel: +90 212 659 90 90
fax: +90 212 659 87 77 e-mail: info@gondolplastic.com

Sofra YÖRESEL MUTFAKLAR

Mengen Mutfağı

* Mengen'in köylerinde, her evin bahçesinde toprak ve tuğladan yapılmış bir fırın bulunur. Bu fırınlarda, odun ateşinde pişen hamur ve yemeklerin tadına doyum olmaz.

* Mengen yöresinin tarım ürünleri arasında ilk sırayı buğday alır. Ayrıca yulaf, mısır, bakla, bezelye, nohut ve yonca da yetiştirilir. Sebze olarak fasulye, domates, patates, kabak, ıspanak, şalgam ve biber üretimi yapılırken, en fazla yetiştirilen meyvelerin başında elma, armut, kiraz, kızılcık, dut ve ceviz gelmektedir. Özellikle bahar aylarında kendiliğinden yetişen otlar arasında yer alan ısırgan, deve tabanı, sütleşen, karnıyarık, kuşburnu ve kuşkonmaz mutfakta çok sık kullanılır.

* Mengen'de besin değeri oldukça yüksek olan bazı mantar türleri yetiştirilir. Bunların arasında cincile, kanlıca, içikızıl ve mihlıcayı sayabiliriz. Bu mantarlar yöre mutfakta sıkça kullanılır.

Özgün yemekleri:

◆ **Oğmaç çorbası:** Hamur toprakların haşlanıp sütle karıştırılmasıyla yapılır.

◆ **Kaldırık dolması:** Mısır unu, yumurta ve süt ile hazırlanan için sarılmasıyla yapılan bir yemek.

◆ **Halışka (çene çarpan):** Hamurdan yapılan ve içi boş hazırlanan bir çeşit mantı türü.

◆ **Kedibatmaz:** Mısır unu ve süt kaymağı ile pişirilen, küçük parçalara ayrılarak servis edilen bir tür tatlı.



Elmas Yetgin

Aşçılık mesleği ile özdeşleşen Mengen, yöresel lezzetleriyle de Türk Mutfağı'nda özel bir yere sahip. Patatesin bolca tüketildiği, değişik mantar türlerinin çoğu yemekte kullanıldığı aşçılar diyarı Mengen'den seçme lezzetleri Elmas Yetgin sizler için derledi ve hazırladı.

✍ SİBEL ERDEM 📷 HATİCE ASLANKAYA

TAVUKLU MNGEN KAVURMASI



6 kişilik

1 adet iri boy tavuk

2 çorba kaşığı margarin

10 adet küçük boy soğan

10 diş sarımsak, 250 gram mantar

1'er tatlı kaşığı pulbiber ve kekik

1 su bardağı su, tuz

Yanına: 5 adet patates, sıvıyağ

TAVUĞU keskin bir bıçakla parçalara

ayırıp iyice yıkayın. Bir tencerede margarinini eritin. Soğan ve sarımsakları bütün olarak, mantarları iri doğrayarak tencereye alın. Tavuğu ve pulbiberi ekleyip kısık ateşte tüm malzemeyi kavurun. İyice kızdırdıktan sonra suyu ilave edin ve suyunu çekene kadar pişirin. Servis tabağına alarak kekik, tuz ve karabiber serpin. Kabukları soyulup uzunlamasına doğranmış patatesi kızgın sıvıyağda kızartın. Tavukla birlikte servis yapın.

Aşçının notu:

Kekik pişme esnasında yemeğe ilave edilirse acı bir tat vereceği için piştikten sonra katılmalıdır.

★ **Cincile mantarı:** Yumuşak ve lezzetli olan cincile mantarı, kış mevsiminden ilkbahara geçiş döneminde yetişir. Birçok yörede farklı adlarla anılan bu mantar cinsi, Mengen yöresinde bolca tüketilir. İstanbul'da bu mantar bulunmadığı için "Cincile böreği"ni yufka, et ve kültür mantarıyla da bu börek hazırlanabilir.



CİNCİLE BÖREĞİ



8 kişilik

5 adet yufka

**Yarım çay bardağı
sıvıyağ**

3 adet yumurta

**Bir buçuk su
bardağı süt**

İç i için:

1 çay bardağı sıvıyağ

400 gram kuşbaşı

kuzu eti

250 gram mantar

3 adet iri boy soğan

Tuz, karabiber

ÖNCELİKLE iç harç için sıvıyağda çok küçük doğranmış kuşbaşı kuzu etini harlı ateşte kavurun. Suyunu bırakmasına yakın küp doğranmış mantar ve soğanı ilave edin. Suyunu bırakıp çekene kadar ağır ateşte pişirin. Tuz ve karabiberi ilave edip soğumaya bırakın. Diğer tarafta sıvıyağ, yumurta ve sütü bir kasede iyice çırpın. Yufkaları ortadan ikiye kesin ve 10 parça yufka elde edin. 5 parça yufkanın arasına yumurtalı karışımdan sürerek üst üste tepsiye yayın. Tam orta kısmına hazırladığınız etli harcı yayın. Kalan yufkaları aralarına tekrar yumurtalı karışımdan sürerek üst üste yayın. Kalan yumurtalı harcı yufkaların üzerine boşaltın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarana dek pişirin. Ilıdıktan sonra dilimleyerek servis yapın.

Sofra YÖRESEL MUTFAKLAR



MENGEN ÇORBASI



6 kişilik

8 su bardağı tavuk veya et suyu

Yarım su bardağı pirinç

2 çorba kaşığı un

1 adet limonun suyu

1 su bardağı yoğurt

1 adet yumurta

3 adet orta boy patates

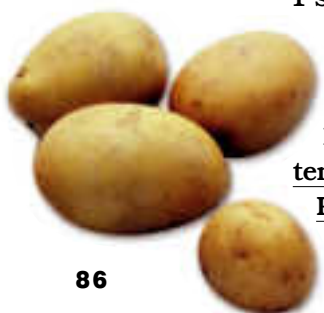
1 su bardağı
sıvıyağ, tuz

Üzerine:

1 çorba kaşığı

tereyağı

Pulbiber



TAVUK veya et suyunu tencereye alın. Yıkamış pirinci ilave edip kaynamaya bırakın. Bir kasede un, limon suyu, yoğurt ve yumurtayı çırpma teli ile çırpın. Tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak azar azar kaynayan pirinçli suyun içine ilave edin. 1-2 taşım daha kaynadıktan sonra tencereyi ocaktan alın ve tuzunu ekleyin. Diğer tarafta kabukları soyulmuş patatesi küp şeklinde doğrayın ve kızgın sıvıyağda kızartın. Kızarmış patatesi çorbanın içine ekleyip karıştırın. Bir tavada tereyağı ile pulbiberi kızdırıp çorbanın üzerine gezdirin.

Aşçının notu:

Çorbanın kesilmemesi için tuzu en son ilave edin.

MENGEN PİLAVI



6 kişilik

Yarım kg pirinç

300 gram kuşbaşı kuzu eti

2 çorba kaşığı tereyağı

2 adet soğan

250 gram mantar

3 adet domates

4 su bardağı et suyu

Üzerine: Kekik, ceviz

YIKADIĞINIZ pirinci tuzlu sıcak suda 20 dakika bekletin. Tekrar sudan geçirip, suyunu süzün. 1 çorba kaşığı tereyağını bir tencereye alıp eritin ve kuşbaşı kuzu etini pembeleştirin. İnce kıyılmış soğanı ilave edip kavurmaya devam edin. Küp doğranmış mantar ve domatesi ekleyin. 1-2 dakika daha kavurduktan sonra 4 su bardağı et suyunu katın. Et suyu kaynadıktan sonra pirinci ilave edin. Göz göz olana kadar pişirip, ocağın altını kapatın. Pilavı 15 dakika dinlendirin. Geri kalan tereyağını bir tavada pembeleştirip demlenmiş pilavın üzerine gezdirin. Üzerine kekik ve ince kıyılmış ceviz serpin. Sıcak olarak servis yapın.

Aşçının notu:

Yörede bu pilav, et yerine antep fıstığı ve bademle de pişirilir.





Sofra YÖRESEL MUTFAKLAR



KAĞITTA SUCUK KÖFTE



6 kişilik

750 gram pirzola kapağından
çekilmiş kıyma

2 çorba kaşığı sucuk baharatı

1 baş sarımsak

250 gram mantar

3 adet domates

6 adet sivri biber

Yağlı kağıt

KIYMA ve sucuk baharatını derin bir kaseye alın. Dövülmüş sarımsağı ilave edip bütün malzemeyi iyice yoğurun. Daha sonra 24 saat dinlendirin. Kıymayı 6 eşit parçaya ayırın ve her bir parçadan 1 parmak kalınlığında köfteler hazırlayın. Köftelerin her birini birer yağlı kağıt parçasının üzerine yayın. Küp doğranmış mantarı köftelerin üzerine paylaştırın. Di-

limlenmiş domates ve sivri biberleri yerleştirip köfteleri yağlı kağıtlara sarın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 20 dakika pişirin. Patates kızartması veya püre ile birlikte servis yapın.

Aşçının notu:

Yörede et yemekleri ve köftelerin yanında patates kızartması veya patates püresi ikram edilir.

HÖŞMERİM



6 kişilik

2 kutu çiğ krema (200 gramlık)

1 çay bardağı un

2 çorba kaşığı tereyağı

2 su bardağı mısır unu

300 gram dil peyniri

Bir tutam tuz

Üzerine:

Pudraşekeri, bal veya pekmez

KREMA, un ve tereyağını kısık ateşte kaynayana kadar sürekli karıştırın. Bu karışıma azar azar mısır ununu ilave edip karıştırmaya devam edin. Dil peyniri ve bir tutam tuzu ilave edip 1-2 dakika daha karıştırın ve ocanın altını kapatın. Hamur haline gelen karışımı bir tavada, omlet yapar gibi arkalı önlü kızartın. Servis tabağına alın ve pudraşekeri, bal veya pekmez ile birlikte servis yapın.

Mengen'de bu tatlı sütün çiği (kaymaklanmış süt) ile hazırlanır. Sütün çiği yerine geçen çiğ krema ve dil peyniri ile de bu tatlıyı hazırlayabilirsiniz.



Yepyeni bir uzakdoğu mucizesi...
A-C-E Vitaminli Yeşil Çay... Doğadan.

Türkiye'nin en çok tercih edilen yeşil çayı şimdi 6 farklı lezzet sunuyor...



Bir iyilik yap kendine.



Sofra FARKLI YAKLAŞIMLAR

Klasiklere son!



Klasik tatlardan sıkıldınız, değişik lezzetler keşfedip onları sevdiklerinizle paylaşmak istiyorsunuz... O halde hiç vakit kaybetmeden Nilgün Tatlı'nın her damak zevkinize hitap eden, pratik ve de doyurucu tariflerini denemeye başlayın.

✍ SİBEL ERDEM 📷 HATİCE ASLANKAYA

Nilgün Tatlı / e-mail: tivirya2000@yahoo.com



Kış böreği

Tarif için sayfayı çeviriniz... ►►



Balkabaklı tatlı

Tarif için sayfayı çeviriniz... >>>

Sofra FARKLI YAKLAŞIMLAR



KIŞ BÖREĞİ



6-7 kişilik

4 adet yufka

300 gram kıyma

Yarım kg pırasa

3 çorba kaşığı zeytinyağı

2 çorba kaşığı ince kıyılmış

siyah zeytin

1 çay kaşığı rendelenmiş muskat

1 adet kırmızı biber

1 çorba kaşığı reyhan

10 dal ince kıyılmış dereotu

2 çorba kaşığı dövülmüş ceviz

250 gram ince kıyılmış mantar

2 adet yumurta, tuz, karabiber

Yufkaların arasına:

2 adet yumurta

1 çay bardağı sıvıyağ

1 su bardağı süt

*Üzeri için: 1 su bardağı
rendelenmiş kaşar peyniri*

KIYMA ve ince kıyılmış pırasayı zeytinyağında pırasa yumuşayana kadar pişirin. Siyah zeytin, rendelenmiş muskat, ince kıyılmış kırmızı biber, reyhan, dereotu, ceviz, mantar, tuz ve karabiberi koyup karıştırın. En son çırpılmış yumurtayı ilave edip bütün malzemeyi şöyle bir karıştırdıktan sonra soğuması için bir kenara alın. Yufkalardan birini fırın tepsisine yayın. Yumurta, sıvıyağ ve sütü bir kasede çırpın. Yufkanın üzerine 2 çorba kaşığı bu karışımdan sürün. 2'inci yufkayı yayın ve tekrar yumurtalı karışımdan sürün. Orta kısmına hazırladığınız iç harcı yayın ve üzerine 3'üncü yufkayı yayın. Üzerine yumurtalı karışımdan sürün. 4'üncü yufkayı da

yaydıktan sonra kalan harcı üzerine boşaltın. Böreğin üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpip, önceden ısıtılmış 175 derece fırında 40-45 dakika pişirin. Ilındıktan sonra dilimleyerek servis yapın.

BALKABAKLI TATLI



10 adet

10 adet milföy hamuru

1 adet elma

2 çorba kaşığı ince kıyılmış hurma

2 çorba kaşığı tereyağı

300 gram balkabağı

3 çorba kaşığı dövülmüş badem

1 tatlı kaşığı rendelenmiş

limon kabuğu

2 çorba kaşığı portakal suyu

2 çorba kaşığı tozşeker

1 çorba kaşığı hindistancevizi

1 tutam tuz

1 adet yumurtanın sarısı

Üzeri için: Pudraşekeri

RENDELENMİŞ elma ve hurmayı tereyağında karıştırarak yumuşayana kadar pişirin. Daha sonra haşlanmış, suyu süzölmüş ve ezilmiş balkabağı, badem, rendelenmiş limon kabuğu, portakal suyu, tozşeker, hindistancevizi ve tuzu ilave ederek bütün malzemeyi karıştırın. 1-2 dakika daha pişirdikten sonra soğumaya bırakın. Diğer tarafta yumuşamış milföy hamurunun bir kenarına, hazırladığınız iç harçtan 1 çorba kaşığı koyun ve rulo şeklinde sarın. Milföy hamurları ve iç harç bitene kadar işleme devam edin. Fırın tepsisine dizdiğiniz tatlıların üzerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 15 dakika pişirin. Ilındıktan sonra verev şeklinde kesip üzerlerine pudraşekeri serpin.



KURU BÖRÜLCE PÜRELİ SOMON



3 kişilik

3 dilim somon

1 adet yumurtanın akı

2 çorba kaşığı haşhaş
tohumu

Tuz, karabiber

Kızartmak için: Sıvıyağ

Marine için:

2 çorba kaşığı zeytinyağı

1 çay bardağı portakal suyu

1 tatlı kaşığı beyaz

şarap sirkesi

Tuz, karabiber

Kuru börülce püresi için:

1 su bardağı kuru börülce

2 diş sarımsak

1 adet limonun suyu

1'er tatlı kaşığı kimyon

ve susam yağı

1 çay kaşığı tozşeker

2 çorba kaşığı zeytinyağı

10 dal maydanoz

Tuz, karabiber

ÖNCELİKLE somonun marinesi için zeytinyağı, portakal suyu, sirke, tuz ve karabiberi bir kapta karıştırın. Bu karışımı balıkların üzerine dökün ve buzdolabında en az 1 saat bekletin. Daha sonra somonları kağıt havlu ile iyice kuruladıktan sonra önce yumurta akına, sonra haşhaş tohumuna bulayın. Tuz ve karabiber serptikten sonra kızgın sıvıyağda arkalı önlü kızartın ve servis tabağına alın. Kuru börülce püresi için haşlayıp blenderden geçirdiğiniz börülceyi bir kaba alın. İçine ince kıyılmış sarımsak, limon suyu, kimyon, susam yağı, tozşeker, zeytinyağı, ince kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber ekleyip bütün malzemeyi karıştırın. Somonla birlikte servis yapın.



Sofra FARKLI YAKLAŞIMLAR



KIRMIZI TURP ÇORBASI



5 kişilik

2 bağ kırmızı turp

3 su bardağı su

6 su bardağı tavuk suyu

1 çay bardağı haşlanmış

pilavlık bulgur

1 adet orta boy patates

1 çorba kaşığı tereyağı

1 adet soğan

5-6 dal dereotu

2 çorba kaşığı limon suyu

1 çorba kaşığı tepeleme un

Tuz, karabiber

Üzerine: 1 tatlı kaşığı tereyağı

Pulbiber

İNCE kıyılmış turpu yeşillikleriyle birlikte 3 su bardağı suda 15 dakika haşlayın. Az su kalacak şekilde süzüp blenderden geçirin. Tavuk suyunu tencereye alın ve haşlanmış bulgur, rendelenmiş patatesi içine atıp yumuşayınca kadar pişirin. Bir tavaya aldığınız tereyağında ince kı-

yılmış soğanı kavurun ve bulgurun içine katın. Blenderden geçirdiğiniz turp, ince kıyılmış dereotu, tuz ve karabiberi ilave edin. Kaynadıktan sonra ineceğine yakın, limon suyunda açtığınız unu ekleyip karıştırın. Bir taşım daha kaynatıldıktan sonra tencereyi ocaktan alın. Tereyağında pulbiberi kızdırıp çorbanın üzerine gezdirin ve sıcak olarak servis yapın.

YOĞURT SOSU EŞLİĞİNDE KIZARMIS SEBZE KÜMESİ



5 kişilik

2 adet şalgam

3 su bardağı su

1'er adet kırmızı biber ve elma

6-7 yaprak roka

7-8 dal ıspanak yaprağı

5-6 adet mantar

Bulamak için:

Bir buçuk su bardağı soda

4 çorba kaşığı un

4 çorba kaşığı mısır unu



1 adet dövülmüş sarımsak

Tuz, karabiber

Kızartmak için: Sıvıyağ

Yoğurt sosu için: 250 gram yoğurt

2 diş sarımsak

4-5 dal taze nane

7-8 dal maydanoz

6-7 dal dereotu

1 tatlı kaşığı kimyon

1 çorba kaşığı zeytinyağı, tuz

YUVARLAK dilimler halinde kestiğiniz şalgamı 10 dakika haşlayın ve süzün. Kırmızı biberi ince uzun şerit, elmayı da yuvarlak dilimler şeklinde kesin. Harç için soda, un, mısır unu, sarımsak, tuz ve karabiberi karıştırın. Hazırladığınız sodalı karışımı buzdolabında 1 saat bekletin. Daha sonra sebzeleri ve elma dilimlerini sodalı harca ayrı ayrı bulayın. Kızgın sıvıyağda kızartın. Kağıt havlu üzerinde fazla yağın aldıktan sonra servis tabağına alın. Yoğurt sosu için bir kasede yoğurt, sarımsak, ince kıyılmış taze nane, maydanoz, dereotu, 1 tatlı kaşığı kimyon, 1 çorba kaşığı zeytinyağı ve tuzu karıştırın. Sebzelerle birlikte servis yapın.

HAPPY NEW POWER!



EN İYİ, EN YENİ MÜZİK

Sofra FARKLI YAKLAŞIMLAR

AÇMA DOLMASI



5 adet

5 adet açma

İçi için: 2 adet havuç

3 çorba kaşığı ince kıyılmış
siyah zeytin

1 tatlı kaşığı hardal tohumu

Yarım su bardağı rendelenmiş
kaşar peyniri

1 tatlı kaşığı balzamik sirke

7-8 adet dövülmüş ceviz

10 dal ince kıyılmış maydanoz

1 tatlı kaşığı biber salçası

1 çorba kaşığı zeytinyağı

5 yaprak marul

5 adet çedar peyniri

HAVUCU haşlayıp, süzdükten sonra ezin. İçine siyah zeytin, hardal tohumu, rendelenmiş kaşar peyniri, balzamik sirke, ceviz, maydanoz, biber salçası ve zeytinyağı ilave edip bütün malzemeyi karıştırın. Açmayı yanlamasına kesin. İçine önce kıvırcık yaprağı, çedar peyniri ve hazırladığınız iç harçtan 2 çorba kaşığı koyun. Diğer açmalara da aynı işlemi uygulayın. Açma dolmalarını servis tabağına alın ve çayla birlikte servis yapın.

Aşçının notu:

Açma yerine sandviç ekmeği, siyah zeytin yerine de yeşil zeytin kullanabilirsiniz.





Emeğin altın damlası

Bal çeşitleri

Ballar elde edilmiş kaynaklarına göre çiçek balı ve salgı balı, elde edilmiş şekillerine göre de petek, süzme ve pres balı olarak çeşitlendirilir. Çiçek balı da kendi içinde toplandıkları yöreye hakim çiçek örtüsünün isimleri olan ıhlamur, pamuk, ayçiçeği, akasya, kestane, narenciye ve geven balı olarak çeşitlere ayrılır.

Eski bir geleneğe göre evlenen çiftler avuçlarından bal yiyerek birbirlerine kötü söz söylemeyecekleri ve el kaldırmayacaklarına dair söz verirmiş.

✓ Vitamin, mineral, amino asit ve antioksidan içeren bal, zengin bir karbonhidrat kaynağıdır. Balın rengi ve aroması arının nektar kaynağına bağlı olarak değişir. Renk skalası şeffaftan koyu ambere ve kahverengiye kadar geniş bir yelpazeye sahiptir. Arının gezindiği çiçeğe göre balın tat ve aroması değişir. Koyu renk balın tadı daha yoğundur ve yüksek miktarda mineral içerir.

✓ Bal hakkında yanlış bir kanı ise kristalleşen balın gerçek olmadığıdır. Gerçek bal bazen kristalleşir, ancak besin değerini kaybetmez. Sahte bal ise, doğanın özlerini içermediği için, uzun süre kristalleşmeden kalabilir.

✓ İster petek, ister süzme olsun, kıvamına, rengine bakarak, tadarak gerçek balı sahtesinden ayırmak mümkün değildir. En sağlıklı yol, laboratuvar analizidir.

✓ Bal, vitamin ve besin değerleri açısından yetişkinler kadar çocuklar için de önemli bir gıdadır. İçeriğindeki vitamin ve enzimlerle çocukların bedensel gelişimlerine katkı sağladığı gibi enerji ihtiyaçlarını da karşılar. Ancak uzmanlar 1 yaşından küçük çocuklara bal yedirilmesini tavsiye etmiyorlar.

Balın faydaları ● Mideye kuvvet verir ● Kansızlığı giderir ● Karaciğer hastalıklarına iyi gelir ● Saçları besler ● Cildi güzelleştirir ● İyi bir koruyucudur ● Damarları açar ● Romatizmaya faydalıdır ● Ağrı dindiricidir ● Tansiyon düzenleyicidir ● İştahı açar ● Balgam söktürür ● Göz için şifalıdır

✓ Doğanın en özel armağanlarından olan bal, arılar tarafından çiçeklerden toplanan nektarlardan üretilir. Binlerce bitkinin şifasını taşıyan balın 1 gramını üretebilmek için arılar 4000'den fazla çiçekten nektar toplarlar.

✓ Bu mucizevi altın sıvıya tarih boyunca özel değer verilmiştir. Antik çağlarda Tanrıların yiyeceği olarak kabul edilen bal, hem besin olarak kullanılır hem de adak olarak sunulur, zenginlik ve refah sembolü olarak kabul edilirdi.

Türk ballarının yöreleri tespit ediliyor

Balparmak'ın, İstanbul Teknik Üniversitesi danışmanlığı ve TÜBİTAK'ın desteğiyle yürüttüğü, Türk bal ve arıcılık sektöründe sorunların çözümüne yönelik "Balda Yörelere Göre Kalıntı, Hile ve Orijin Tespiti" AR&GE projesi gerçekleştirildi. Bu proje kapsamında Türkiye'nin 7 farklı yöresindeki arıcılardan, son 3 yıl boyunca 1500 adedi aşkın bal numunesi toplandı. Bu numunelerin çok sayıda fiziksel ve kimyasal özelliklerinin yanı sıra duyuşal özellikleri de incelenerek, balların hangi yöre ve bitkiye ait oldukları tespit edildi. Elde edilen araştırma sonuçları, çeşitli ulusal ve uluslararası toplantılarla sunuluyor.

Nasıl muhafaza edilmeli?

Soğuk balın kristalleşmesini hızlandırdığı için, balı buzdolabında muhafaza etmek yanlıştır. Oda sıcaklığında tutmak gerekir. Bu yüzden mutfak dolabında saklamak bal için idealdir. Kristalleşen balı tekrar akıcı bir kıvama getirmek için kavanozunu sıcak su dolu kabın içinde bekletmek gerekir.

Doğanın şifalı nimeti



Fatoş
Yağcı

Eski Çağlar'dan beri kutsal kabul edilen bal, tabiatın bize sunduğu en saf besindir. Pastalarda, dondurmalarda, kurabiyelerde ve özellikle kahvaltıda bolca tüketilen bal ayrıca bir şifa kaynağıdır. Fatoş Yağcı'nın hazırladığı vitamin deposu olan ballı tarifleri yine keyifle yapacak ve tadına doyamayacaksınız.

ŞİBEL ERDEM FÜSUN GÜMELİ

BALLI BADEM



4 kişilik

2 su bardağı un

1 adet yumurta

125 gram oda sıcaklığında
margarin

1 su bardağı pudraşekeri

Harcı için:

1 su bardağı bal

250 gram krema

2 su bardağı file badem

DERİN bir kaseye unu eleyin. İçine yumurta, margarin ve pudraşekerini ilave edin ve yoğurun. Hazırladığınız hamuru orta büyüklükte yağlanmış fırın tepsisi-

ne yayın. Üzerini bir çatalla delin. Diğer tarafta harcı için balı ve kremayı bir tencereye alın. Kısık ateşte kaynayana kadar pişirin. Bademleri ilave edip 5 dakika daha kaynatın. Ballı harcı hamurun üzerine yayın. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında 20 dakika pişirin. Ilındıktan sonra kare şeklinde dilimleyin. Soğuyunca servis yapın.



BALLI ELMA SUYU



2 kişilik

2 adet yeşil elma

1 adet limonun suyu

4 çorba kaşığı bal

2 su bardağı su

Üzerine:

2 dilim yeşil elma

2 dilim limon

Taze nane

ELMALARI meyve sıkacağından geçirip suyunu çıkarın. İçine limon suyu ilave edip karıştırın. Balı su ile karıştırıp elmalı karışıma ekleyin ve tekrar karıştırın. Bardaklara pay edin. Her bir bardağın içine 1'er elma ve limon dilimi atın. Üzerine taze nane yaprağı koyun. Buzdolabında yarım saat bekletip için.

Sofra ALTERNATİF TATLAR



BALLI CEVİZLİ KURABIYE



20 adet

125 gram oda sıcaklığında margarin

3 su bardağı un

1 su bardağı pudraşekeri

3 adet yumurtanın sarısı

Yarım su bardağı süt

2 çorba kaşığı bal

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

Üzeri için:

1 adet yumurtanın akı

1 su bardağı dövülmüş ceviz

DERİN bir kaseye küçük parçalar halinde kesilmiş margarin alın. 2 su bardağı unu azar azar ilave edin ve margarin elinizle una yedirin. Margarin ve un özdeşleştikten sonra pudraşekeri, yumurta sarısı, süt, bal, kabartma tozu ve vanilyayı ilave edip yoğurun. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar kalan unu ilave ederek yoğurmaya devam edin. Hamurun üzerini nemli bir bezle örtün ve 15 dakika dinlendirin. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Avucunuzun içinde yuvarlayarak şekil verin. Önce yumurta akına daha sonra cevizle bulayın. Hazırladığınız kurabiyeleri yağlanmış fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 30-35 dakika pişirin. Ilındıktan sonra servis yapın.

BALLI VE CEVİZLİ PASTA



7-8 kişilik

Pandispanya için: 5 adet yumurta

Yarım su bardağı tozşeker

1 adet limonun rendelenmiş kabuğu

Yarım çay kaşığı vanilya

1 su bardağı un

Yarım çay bardağı erimiş margarin

Yarım paket kabartma tozu

İç kreması için: 1 adet yumurta

1 çay bardağı tozşeker

1 çay bardağı un

Yarım kg süt, 1 paket vanilya

İç malzemesi için: 1 adet muz

Bir buçuk çay bardağı bal

2 su bardağı çekilmiş ceviz içi

Üzeri için: 1 paket krem şanti

1 adet muz

Yarım çay bardağı bal

1 paket (80 gramlık) bitter çikolata

PANDİSPANYA için yumurta, tozşeker, rendelenmiş limon kabuğu ve vanilyayı bir kasede çırpın. Unu azar azar ilave edip tahta bir kaşıkla karıştırın. Erimiş margarin ile kabartma tozunu ekleyin ve fazla karıştırmadan unlu karışıma yedirin. Yağlanmış ve unlanmış kelepçeli kalıba hazırladığınız hamuru yayın. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 20 dakika pişirin. Piştikten sonra soğumaya bırakın. Diğer yandan iç kreması için yumurta, tozşeker, un ve sütü bir tencereye alın ve muhallebi kıvamına gelene kadar tahta bir kaşıkla sürekli karıştırın. Ocağın altını kapatıktan sonra vanilyayı ilave edin. Ayrı bir kapta iç malzeme için bal ve ceviz içini karıştırın ve bir kenara alın. Pandispanyayı ortadan ikiye kesin. Birinci katına kremanın yarısını ince bir tabaka halinde sürün ve dilimlenmiş muz dizin. Muzun üzerine kalan kremayı sürün ve onun da üzerine ballı cevizli karışımı yayın. İkinci pandispanyayı cevizli karışımın üzerine kapatın. Krem şantiyi üzerindeki tarife göre hazırlayın ve pastanın üzerine kaplayın. Bir spatula yardımıyla düzeltin ve dilimlenmiş muz dizin. Muz dilimlerinin üzerine yarımşar ceviz içi yerleştirin. Dilimlerden yarısını bal, yarısını da benmari usulü eritilmiş çikolata ile kaplayın. Buzdolabında 1 saat dinlendirin. Dilimleyerek servis yapın.



Sofra ALTERNATİF TATLAR



BALLI KEK



8 kişilik

4 adet yumurta

Bir buçuk su bardağı tozşeker

4 çorba kaşığı bal

125 gram eritilmiş margarin

3 su bardağı un

1 paket kabartma tozu

1 tatlı kaşığı tarçın

Yarım su bardağı antepfıstığı

1 adet portakalın

rendelenmiş kabuğu

1 çay bardağı damla çikolata

Üzerine:

2 çorba kaşığı bal

1 paket (80 gramlık) beyaz çikolata

YUMURTA ve tozşekeri derin bir kasede mikserle çırpın. Bal ve margarin ekleyip çırpıma devam edin. Ayrı

BALLI SARAY SARMA



6-8 kişilik

3 adet yufka

Bir buçuk su bardağı tahin

1 su bardağı bal

1 tatlı kaşığı mahlep

1 su bardağı dövülmüş fındık

Üzerine:

1 adet yumurtanın sarısı

Yarım su bardağı pudraşekeri

TAHİN, bal, mahlep ve fındığı bir kasede karıştırın. 1 adet yufkayı tezgaha yayın ve üzerine ballı karışımın üçte birini sürün. İkinci yufkayı harcın üzerine yayarak aynı işlemi uygulayın. Üçüncü yufkanın üzerine de kalan ballı harcı sürdükten sonra, yufkayı ortadan ikiye kesin. İki ayrı yufkaları yuvarlak kısımlarından başlayarak rulo şeklinde sarın. Daha sonra rulo yufkaları 5 cm eninde verev şeklinde kesin. Kestiğiniz dilimleri yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin. Ilındıktan sonra servis tabağına alın. Üzerlerine pudraşekeri serpin.



bir kapta un ve kabartma tozunu karıştırıp yumurtalı karışıma ilave edin. Tarçın, antepfıstığı, rendelenmiş portakal kabuğunu da ekleyip tüm malzemeyi tahta bir kaşıkla karıştırın. En son damla çikolatayı katın. Hazırladığınız hamuru yağlanmış ve unlanmış kek kalıbına boşaltın. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 30-35 dakika pişirin. Ilındıktan sonra üzerine bal sürün. Balın da üzerine rendelenmiş beyaz çikolata serpin ve dilimleyerek servis yapın.



Tabaklar ve aksesuarlar: Evport Tel: (0 212) 572 76 78

“Zarif” tatlar...

Özenli sofralar ve özel tatlardan keyif alanlar... Malzemeleri kolayca temin edebileceğiniz, yapımı fazla zaman almayan ve lezzeti doruğa taşıyan tarifleri Zarifi Restoran'da görüntüledik.



İbrahim Çelik

Meslek hayatına 1975 yılında başlayan İbrahim Çelik birçok restoranda aşçı yardımcılığı ve Maçka Otel'de Sous Chef olarak görev yaptı. 1984-1986 yılları arasında İsviçre'de Türk Mutfağı'nı temsil ederken İsviçre ve Fransız Mutfağı konusunda eğitimini tamamladı. Türkiye'ye döndüğünde Brifing Oteller Zinciri ve Armada Otel'de mutfak şefi olarak mesleğini sürdüren Çelik, 2001 yılından bu yana Executive Chef olarak çalıştığı Zarifi Restoran'da Türk, Rum, Musevi, Çerkez, Laz, Arap ve Osmanlı Mutfağı'ndan seçme lezzetleri Zarifi müdavimleri için hazırlıyor.

SELMA ŞEN HATİCE ASLANKAYA

TAVUKLU LAHANA DOLMASI



4 kişilik

1 adet orta boy beyaz lahana

İç malzemesi için:

Yarım kg tavuk kıyması

1 su bardağından 1 parmak fazla pirinç

2 adet orta boy soğan

4 adet domates

Yarım demet dereotu

4 dal nane

Yarım demet maydanoz

Yarım çay kaşığı kuru nane

Yarım çay kaşığı beyaz toz biber

Yarım çay kaşığı kimyon

3 çorba kaşığı sıvı yağ

Yarım çorba kaşığı tuz

2 su bardağı ılık su

DERİN bir tencereye ikiye böldüğünüz lahanayı alın. Üzerini geçecek kadar su ile doldurarak 10-15 dakika haşlayın. İç malzemeyi hazırlamak için, ayrı bir kaptaki tavuk kıymasını, sıcak suda yıkadığınız pirinci, küp doğradığınız soğan ve domatesi, kıydığınız dereotu, nane ve maydanozu, kuru naneyi, beyaz toz biberi, kimyonu, sıvıyağı ve tuzu harmanlayın. Haşlanan lahanayı yaprak yaprak ayırın. Büyük yaprakları istenilen büyüklükte kesin. Ortalarına iç malzemeden yerleştirerek sarın. Dolmaları tencereye dizin. Üzerine ılık suyu ilave ederek 25-30 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.



Tavuklu lahana dolması

TAHİN SOSLU LEVREK FİLETO



1 kişilik

1 adet levrek

Yarımşar soğan, havuç ve patates

Sosu için: 4 diş sarımsak

2 çorba kaşığı zeytinyağı

2 çorba kaşığı tahin

Yarım limonun suyu

Yarım çorba kaşığı tuz

Servis için: Yeşil salata

LEVREĞİ fileto yaparak rulo haline getirin. Yemeklik doğradığınız soğanı, dilimlediğiniz patatesi ve doğradığınız havucu soteleyin. Sosu hazırlamak için, dövülmüş sarımsağı, zeytinyağı, tahin, limon suyu ve tuzu karıştırın. Daha sonra rulo halindeki levreğin üzerine gezdirin. 180 derece fırında 20 dakika pişirip servis tabağına alın. Yanında yeşil salata ve sotelediğiniz sebzelerle servis yapın.



TOPIK



4 kişilik

1 su bardağı nohut

1 adet büyük boy patates

4 adet soğan

Yarım su bardağı

tahin

Yarım çorba kaşığı

kuş üzümü

Yarım çorba kaşığı

antepfıstığı

1'er çay kaşığı yenibahar,

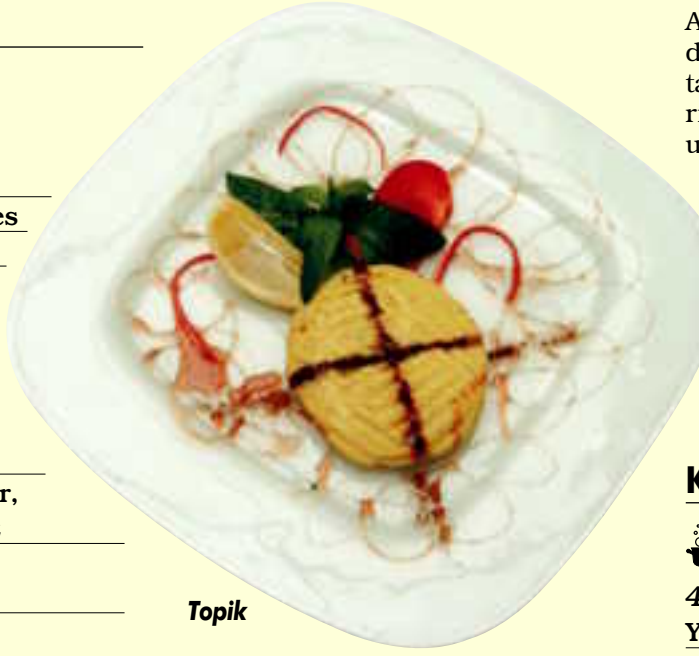
tozşeker, karabiber, tuz

Üzeri için:

1'er çay kaşığı tarçın

ve zeytinyağı

NOHUDU akşamdan ıslatıp sabah suyunu süzüp pişirin. Patatesi haşlayın. Daha sonra nohut ve patatesi püre haline getirin. Soğanı piyazlık doğrayın. Haşlayıp suyunu süzerek soğumaya bırakın. Ayrı bir kapta soğanı, tahini, kuş üzümünü, antepfıstığını, yenibaharı, tozşeker, karabiberi ve tuzu karıştırın. Tülbentin üzerine spatula yardımı ile yayın. Nohutlu püreyi ortasına yerleştirin. Tülbenti kenarlarından tutup top haline getirin. Üzerini hafifçe bastırın. Tülbentten alıp servis tabağına yerleştirin. Zeytinyağını gezdirip tarçını serpererek servis yapın.



Topik

AHTAPOT KÖFTESİ



4 kişilik

1 kg ahtapot

Yarım çay bardağı şarap

Ahtapotun üzerini geçecek

kadar su, 2 adet yumurta

Yarım su bardağı galeta unu

2 adet kırmızı biber

Yarım demet maydanoz

Yarım demet fesleğen

1 çay kaşığı karabiber

Yarım limon

1'er çay kaşığı nar ekşisi ve tuz

Üzeri için:

Yarım çorba kaşığı nar ekşisi

Servis için: Roka, göbek salata

AHTAPOT, şarap ve suyu 1 saat 10 dakika haşlayın. Kırmızı biberle ahtapotu blenderde kıyma haline getirip kenara alın. Yumurta, galeta unu, kıyılmış maydanoz ve fesleğen, karabiber, yarım limonun suyu, nar ekşisi ve tuzu kıymaya ilave ederek iyice yoğurun. İstenen büyüklükte köfteler yaparak teflon tavada kızartın. Servis tabağına alarak üzerine nar ekşisi gezdirin. Roka ve göbek salata ile servis yapın.

KİVİ SOSLU İNCİR TATLISI



4 kişilik

Yarım kg kuru incir

2 su bardağı sıvıyağ

10 adet bütün ceviz içi

1 su bardağı kaymak



Kivi soslu
incir tatlısı

Sosu için: 2 adet kivi

1 çorba kaşığı pudraşeker

2 çorba kaşığı meyve likörü

Süslemek için: Nane yaprağı

İNCİRLERİ akşamdan ıslatıp ertesi sabah süzün. Tavaya aldığınız sıvıyağı kızdırın. İncirleri tavaya alarak 1 dakika soteleyin. Tavadan alarak soğuk suyun içine atın. Daha sonra incirlerin ortasını açarak kaymak ve ceviz içi doldurun. Sosu hazırlamak için, kivi, pudraşeker ve likörü blenderde karıştırın. İncirleri servis tabağına yerleştirin. Yanına sosunu dökerek nane yaprağı ile servis yapın.



Tahin soslu
levrek fileto



Ahtapot
köftesi

Peri bacalarında yemek



Ayfer Ünsal, Ürgüp Belediye Başkanı Bedir Ödemiş ve Amerikalı yemek kültürü yazarı Paula Wolfert

Kapadokya'nın tarihi ve turistik önemi kadar yemek kültürümüzde de özel bir yeri vardır. Tarih boyu farklı kültürlerle ev sahipliği yapmış bu büyüleyici coğrafyanın geçmişten günümüze uzanan lezzetlerini Ayfer Ünsal'ın kaleminden keyifle okuyacaksınız...

■ AYFER T. ÜNSAL / e-mail: atunsal@hotmail.com

KAPADOKYAYA kaç kez gittim, ilk ne zaman gittim hatırlamıyorum. Ama birşeyi kesin söyleyebilirim ki çoğu kimseden önce, daha doğrusu popüler olmadan çok önce orayı tanıma şansını yakaladım. Bu sene de Paula'yı götürdüm oraya. Ürgüp Belediye Başkanı Bekir Ödemiş ve Halkla İlişkiler Müdürü Barış Terzioğlu ilgiledi bizimle. Öylesine güzel insanlarla tanıştırdı ki, ben hızımı alamayıp birkaç ay sonra tekrar eşim ve oğlumla gittim. Kapadokya'nın o şiirsel havasını bu kez Argeus seyahat acentasının rehberlerinden birisi Yunus Özdemir soluttu bize... Önce tuf kayalarının nasıl oluştuğunu, hem de manzaralı tepelerden bi-

ri üzerinde yere çizerek anlattı. Sonra açık hava müzelerini dolaştırdı. Peri bacalarının arasında müthiş bir geziye çıktık... Gezi sırasında farkına vardım ki azıcık daha şişman olsam bazı yerlerden geçemeyecektim!

Bir taraftan gezerken diğer taraftan Yunus bizi Kapadokya konusunda eğitti... Kiliseleri dolaştırırken oradaki resimleri nasıl okumamız gerektiğini, Anadolu'da o dönemde yaşayan insanların Hristiyanlık felsefesini, "Rum" kelimesinin Anadolu'nun yerli halkı

için kullanıldığını öğrendik. Bilgileri teyid etmek için acentanın

sahibi Aydın Bey'e telefon açtığımda Kapadokya'yı şöyle özetledi bana: İlk Hristiyanların, Ortodoks mezhebinin varolup geliştiği yer...

Kapadokya'nın şahane bir havası vardır... Sanıyorum, lavdan meydana gelen tuf kayalarının o istikrarlı, düzgün atmosferin oluşumunda büyük payı var. Ben, çok kimseden bizzat duydum, Kapadokya'da kendilerini huzurlu ve mutlu hissettiklerini... Talin örneğin, Kapadokya'yı

kokuları

gezmeye gitmiş ve o atmosfere girer girmez aşık olmuş... İstanbul'daki işi ni satıp Sacret House isminde harika bir butik otel açmış Ürgüp'te. Aynı şekilde Cevahir ve Sadi Eraslan Ürgüp'teki Temenni Tepesi'nde birkaç evi birleştirip başka bir güzel butik otel açmışlar. Temenni Evi ismini verdikleri otellerine girince kendinizi evinizde buluyorsunuz. Karı-kocanın yüzünde kocaman bir tebessüm var ve hep orada duruyor... Sabah kahvaltı yaparken sanki kendi yemek odanızdasınız ve sizinle sürekli ilgilenen birileri var... Sizin için özel börekler, kahvaltıda yenebilecek mezeler yapılmış... Ne yiyeceğinizi şaşırtıyorsunuz desem, abart-

mam herhalde... Ve bir de bütün bu zevkli ve lezzetli yiyecekleri Kapadokya'nın taştan yapılmış evinin salonunda yiyorsunuz... Temenni Evi'nin teraslarının şahane de manzarası var... Ürgüp'ün ilginç evlerini tepeden seyredebiliyorsunuz.

Kapadokya'nın bir kenarı diyebileceğimiz Aksaray'da Orhan Ağacli Dinlenme Tesisleri vardır. Tesisin Yusuf Gür isimli müdürü 30 seneyi aşkın süreden beri orayı yönetir ve sürekli geliştirir. Hayatımda tanıdığım en mütevazı insanlardan biridir... Turizm okullarının olmadığı zamanda hijyeni, banyonun, lavabonun, tuvaletin nasıl temizleneceğini kendisi öğretmiştir çalışanlarına... Kafeterya düzenini, mönülerini yurdumuzda ilk uygulayan yerlerden birisidir Orhan Ağacli Tesisleri... Yusuf Gür'ün Kapadokya'nın tanıtılmasında da büyük emeği vardır. Hiç unutamadığım anılarımdan birisi şöyle: Yusuf Bey, önce şahane bir kafeterya yapmış tesise, sonra da bir restoran... Bizi, o zaman yeni açtığı restoranda ağırlarken Kapadokya şarabı ikram ediyor büyük gururla... Şarabı da kendi dizayn ettiği ve Avanos'ta yaptırdığı, harika görünen çömlektan yapılmış kupalarda içeceğiz. Kupalarımızı büyük keyifle şerefe kaldırıp şarabımızı içiyoruz. Birkaç yudum aldıktan sonra kupalarımızı masanın üzerine bırakıyoruz doğal olarak... Biraz yemek yiyoruz sonra gene kupamızı elimize alıyoruz... Aaaa o da ne? Kupanın içerisinde şarap kalmamış! Daha doğrusu büyük miktarda eksilmiş... Kupalar, şarapları bize bırakmadan içmişler... Çömlek uygun yapılmadığı için herhalde, şarabı içerisine çekmiş... O gün ne kadar gülmüştük...

O, bir heves yaptırılan kupaların yerine cam bardaklarda içtik tabii şarabımızı...

Tandır deneyimi

Nuray Özkan, Ürgüp'te yerel bir lokantada çalışan genç, becerikli bir hanım. Hem yemek pişiriyor, hem tandırda ekmek yapıyor, hem de servis elemanı olarak çalışıyor.

Tandır ekmeği yaptığı gün, ekmek pişirdiği tandır odasına kimseyi koymuyor Nuray! Babaannesinden kalma bir gelenek... Yanında birisi olursa yaptığı ekmekler tandıra yapışmayabiliyormuş, yani nazar değiyormuş! Ama Nuraycığım benim için bu kuralı bozuyor, hem Barış, hem ben sadece yanında kalmıyoruz, üstüne bol bol fotoğraf çekiyoruz. Bir anlamda siz de Nuray'ın tandır ekmeklerinin yanına gidiyorsunuz, hatta yapıştığına şahit oluyorsunuz. Tandır önce kolay alev alan kurumuş bağ çubuğu veya çalı çırpı ya da saman ile yakılıyor. Alevler tandırın ısınmasına neden oluyor. Aslında çömlek rengi olan tandır, ısınınca beyazlaşıyor ve buna Nuray "tandırın ağarması" diyor. Tandırın ağarması çok önemliymiş. Bu işlem doğru yapılmazsa ekmek pişmez veya pişse bile yapıştığı duvarı bırakmaz, yerinden kalkmazmış yani. Nuray, tandır ekmeğini köy usulü, içerisine kepek de katarak yapıyor. Lokantanın ihtiyacına göre, her gün veya gün aşırı yaptığı ekmekler kolay bayatlamıyor.

Şömine Restaurant

Şömine, ülkemizdeki en özel restoranlardan birisi... Sahibi ve yöneticisi Aydın Ayhan Güney çok özel bir insan çünkü... Aydın Bey'in deyimiyle Kapadokya'nın yemek kültürü: Ermeni, Rum, Selçuklu ve Mübadele ile gelen göçmenlerin yemeklerinin oluşturduğu hoş bir harmandan oluşuyor.

Bu yazıyı yazarken Şömine'de tuttu-



Sofra YAKIN PLAN



Nuray Özkan, tandır ekmeği pişirdiği odaya kimseyi sokmama kuralını bizim için bozdu ve işinin tüm inceliklerini anlattı.

ğum notlarına bakıyorum, bakın neler yazmışım: Ekmek şahane... Kiremitte mantar çok lezzetli.. Yerli çömllek peyniri konuşmaya değer, yerli olmayan ezine ve kaşar peynirinin en kalitelileri masamızda... Domates, biber ve soğanın közlenip, közlenmiş patıcanla buluştuğu salataya sarımsak da eklemişler; tadına tat katmış. Pastırmalı humus müthiş... Kuru domates, kekik ve karabiberle yapılan salata da gayet güzel...

Şömine'nin diğer yemekleri arasında kuzu pirzola dolma, Şömine usulü tandır, kiremitte kuzu veya tavuk var... Paula Wolfert'ın, Charles Perry'nin ve oğlumun bayıldığı buğu kebabını, iri parça kuzu etini soğan ve sarımsakla hafif ateşte uzun saatler pişirerek yapıyorlar.

Yozgat'ın testi kebabını, çömllek di-yarı Kapadokya'dan dünyaya tanıtıyorlar. Japonlar o kadar beğenmişler ki ülkelerinde ikram etmeye karar vermişler... Aydın Bey testi kebabını ihraç etme hazırlıkları içerisinde... Sene 100 bin tane satmayı hedefliyor.

Sadece yağsız kuzu etinin kullanıldığı ünlü testi kebabına domates-kışın kurusu kullanılıyor- soğan, sarımsak, biber ve eritilmiş çok az kuyruk yağı konuyor. Testi doldurulduktan sonra ağız hamurla kapatılıyor. Sıcak taş fırında dört saat pişiriliyor. İkram edilirken hazırlanan bir düzenekle müşteri tarafından testi kırılarak kebab doğal suyu ile servis yapılıyor.

Şömine'nin en büyük özelliklerin-

den birisi de takdir edilir bir şarap kavının olması... Türkiye'de üretilen en güzel şarapları Şömine Restaurant'ta bulmanız mümkün. Şaraplar, mönüde bulunan yemeklerle müthiş uyum içerisinde ... Bunu nasıl başardıklarını sorduğumda, şu cevabı alıyorum: "Biliyorsunuz mönümüz et yemekleri ağırlıklı ve onları geleneklerimize uygun olarak sossuz sunuyoruz... Eee şaraplarımız da ülkemizin şarapları... Çok aromatik ve gövdeli değil... Kısacası, doğal olarak sossuz yemeklerle, fazla aroması olmayan şaraplar gayet iyi uyum sağlıyor. Bizim müşterimizin %60'ı yabancı... Gelenlerin istisnasız hepsi yerli şarap içmek istiyorlar. İşte o nedenle de böyle bir yapılanmaya gitmek zorunlu oldu."

Aydın Bey aynı zamanda Kapadokya'ya bisiklet sporunu da getiren insan. Her yıl uluslararası bisiklet turnuvası yapılıyor ve kendisine ait Argeus Seyahat Acentası bu turnuvanın hem organizatörü, hem de sponsorlarından birisi... 2007 yılı Temmuz ayında Avrupa Dağ Bisikleti Şampiyonası Ürgüp'te yapılacak olduğun.

Kapadokyalı yemek uzmanı

Ürgüp'te beni çok etkileyen kişilerden birisi de Barış'ın kayınvalidesi Meryem Üresin'di... Ürgüplü olan Meryem Hanım, girdiği tüm yemek yarışmalarında birincilik alıyor. Yemek pişirmek ve ikram etmek onun en büyük zevki... Mutfağına girer girmez sa-

nayi tipi derin bir dondurucu ile karşılaşılıyorsunuz. Senelerden beri yaptığı bitmez tükenmez deneylerle farklı sebzelerin hangi koşullarda saklanacağını öğrenmiş. İşte bunlardan birisi, bize de ikram ettiği kabak çiçeğinden yaptığı dolmalar... Ürgüp'e gittiğimizde henüz kabak çiçekleri olgunlaşmamıştı. O nedenle Paula ile bana derin dondurucusunda kalan son kabak çiçeği dolmalarını kaymakla pişirerek ikram etti. Çiçek dolmalarını bir sene önce mevsiminde yapıp dondurmuş, kış boyunca pişirip yiyor. Aynı şekilde diğer yiyecekleri de mevsiminde dondurarak, konserve yaparak veya kurutarak saklıyor ve suni yetiştirilmiş hiçbir yiyecek almadan bütün bir kışı geçiriyor. Meryem Hanım bana birçok tarif verdi. Bu tarifleri diğer sütunlarda bulacaksınız.

Kabak çekirdeği tarifi

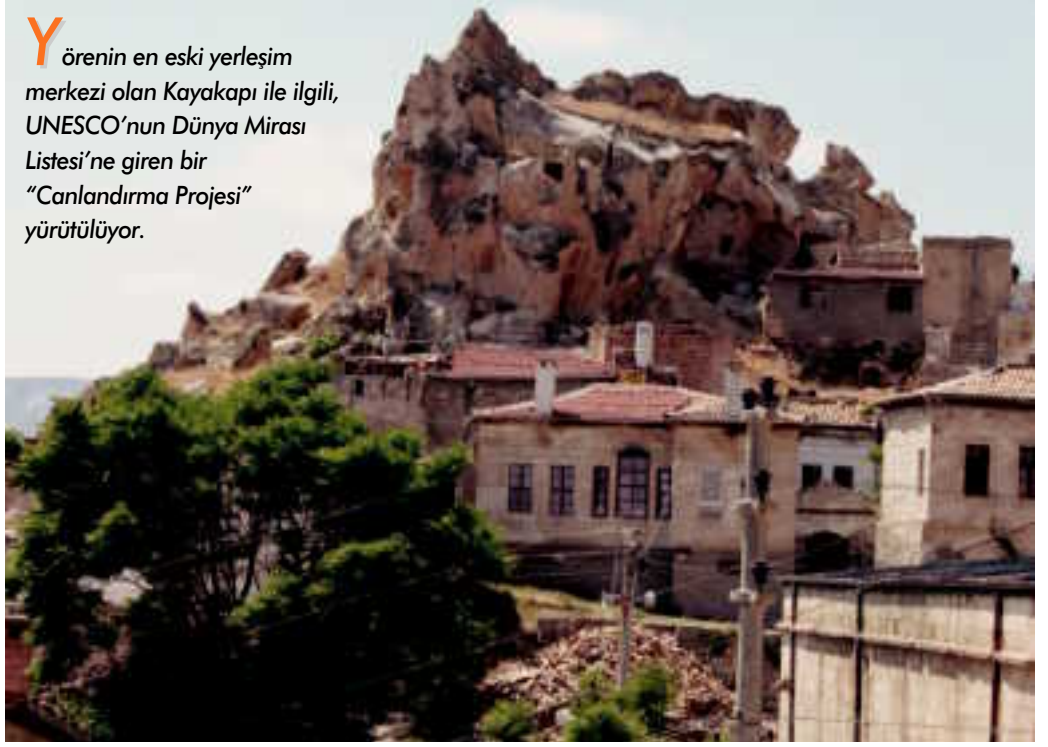
Meryem Hanım bir de "kabak çekirdeği" tarifi verdi, ilginç geldiği için buraya almak istedim. Kapadokya'da sırf kabak çekirdeği elde etmek için özel kabak yetiştiriliyor. Kabaktan elde edilen çekirdekler yıkanmadan kurutuluyor. Sonra, fazlalıkları temizleniyor. Kavrulmadan bir iki saat önce süte tuz da atılarak ıslanıyor. Arta kalan süt süzldükten sonra, nemli şekilde fırına veriliyor. Biraz kuruduktan sonra çıkarılıp karıştırıldıktan sonra tekrar fırına konuluyor. Bu şekilde karıştırılarak çıtır çıtır oluncaya kadar kavruluyor.



Meryem Üresin, Paula Wolfert ve Meryem Hanım'ın kızı Semra (üstte). Talin Sarioğlu'da Kapadokya yemekleri hakkında bildiklerini benimle paylaştı (altta).



Yörenin en eski yerleşim merkezi olan Kayakapı ile ilgili, UNESCO'nun Dünya Mirası Listesi'ne giren bir "Canlandırma Projesi" yürütülüyor.



Üzüm turşusu

İnternetteki Kapadokya sayfalarında gezerseniz üzüm turşusu ile karşılaşacaksınız. Ben de bu turşunun nasıl yapıldığını butik otel işletmecileri Cevahir Eraslan ve Talin Sarioğlu'na sordum. İşte cevaplar: Cevahir Hanım, "üzüm saklamak" dediği yöntem için Kapadokyalı dostlarından iki tarif almış:

Birincisi şöyle:

5 kilo üzüme 2 bardak tozşeker ve 5 gram turşu tozu (benzuat desot) konuluyor. Parmak üzümü veya sert kabuklu bir üzümle yapıyor tercihen... Küpün içine üzümler dolduruluyor, üzerine üzümleri basacak kadar su konuluyor, şeker ve eczanede satılan turşu tozu ilave edilerek turşu gibi kurulusuyor. Ağzı kapatılıp 1-2 ay bekletiliyor. Aslin-

da orijinalinde turşu tozu yerine hardal bitkisinin kökü var, korugan madde olarak... Tülbente sardığınız hardal kökünü, kurduğunuz turşunun içerisine koyuyorsunuz. Senelerce dayanabiliyor ve üzümü çıkarıp kütür kütür yiyorsunuz.

İkinci yöntem ise şöyle:

Olgunlaşmış üzümler, pekmez veya şekerle küpün içine dolduruluyor, kışın bir kase meyve suyu alınca ▶▶▶

Meryem Üresin'in bize özel olarak pişirip sunduğu ve tarifini verdiği...

Kabak Çiçeği Dolması

- Taze kabak çiçeği ■ Tereyağı
- 4 adet soğan ■ 4 adet acı biber
- 3-4 çorba kaşığı domates salçası

- 1 çorba kaşığı biber salçası
- 1.5 çay kaşığı baharat karışımı
- Kırmızıbiber ■ 3 su bardağı bulgur
- 1 su bardağı pirinç ■ 2 su bardağı süt
- Dereotu, maydanoz, nane
- 1 su bardağı zeytinyağı
- 2 çorba kaşığı un ■ 1 adet yumurta
- 1 su bardağı kaymak ■ 1-2 bardak su
- 3 büyük diş sarımsak ■ İnek yoğurdu

DOLMANIN içini hazırlamak için ince doğranmış soğan ve acı biberi tereyağında hafif kavuruyoruz. Soğan solunca üzerine domates ve biber salçalarını koyuyoruz. Biraz karıştırdıktan sonra, kırmızıbiberini ve baharat karışımını ekliyoruz. Onu da karıştırdıktan sonra sütünü ve tuzunu koyuyoruz. Ocağın altını kapadıktan sonra ince doğranmış dereotu, maydanoz ve naneyi koyuyoruz. Üzerine de bir bardak zeytinyağını ekleyip karıştırıyoruz. Soğuduktan sonra yumurta ve unu üzerine ekleyip güzelce karıştırıyoruz. Şimdi, yumurta ve

unun ne işi var diyeceksiniz? Meryem Hanım, un ve yumurtanın kabağın nazık çiçeklerinin dağılmasını önlediğini söyledi.

Sabahın çok erken saatinde, güneş yükselmeden erkek kabak çiçeklerini bir sepete topluyoruz. Çiçeğin yeşil kenar yapraklarını ayıkliyoruz. Hazırladığımız içi çiçeklerin içerisine bir kaşıkla doldurup ağızlarını kapatıyoruz. Bir toprak güveç kabına (ekcek) diziyoruz. Dolmaların üzerine bir veya iki bardak, dolmaların aralarında hafifçe görünecek kadar su döküp bir bardak kaymağı da parça parça aralarına koyuyoruz. Önce kaynatıyoruz, sonra kısık ateşte 15 dakika kadar pişiriyoruz. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökerek sıcak sıcak servis yapıyoruz.

Not: "Bu kadar zahmete nasıl gireyim? Kabak çiçeğini nereden bulayım?" diyorsanız Çiya Lokantası, bütün bir yaz bu dolmayı yapıyor. Farklı bir reçeteyle tabii, ama o da çok lezzetli.



Sofra YAKIN PLAN



Ürgüp'ün doğal güzellikleri kadar mimari yapısı da dikkat çekiyor.

bir kase su ilave ediyorsunuz, bu bir nevi "tükenmez" oluyor.

Cevahir Hanım şöyle bir not da eklemiştir: Kapadokya'da çok sayıda kaya oda var ve saklama işlerine çok uygun...

Talin ve Cevahir Hanım'ın söyledikleri bir başka yöntem de, kaya odanın duvarlarına budanmış ağaç dalları çakılması, budak yerlerine üzümler asılması... Talin'in söylediğine göre üzümlü dala saplayıp, bir kış boyunca üzümlerin bu daldan beslenmesini sağlıyorlar ve üzümler solmuyor bu şekilde. Bütün bir kış ev halkı bu üzümleri yiyor. Benzer bir yöntemle armut da asılıyor.

Bir internet sitesinde Avanos'ta üzümden yapılan yiyecek maddelerini buldum: Şıra, pekmez, köftür, cevizli sudum, çiğışdetme, pelver, bandırma (razakı ve kurt kuyruğu gibi üzümler salıkımı ile, kaynayan suya batırılıp kurutuluyor), hevenk üzümlü, kuru üzümlü, üzümlü turşusu (razakı üzümlerinden yapılır).

Kapadokya lezzet kitabı

"Kapadokya Lezzeti / Kapadokyalı Rumların Yemek Kültürü" Sula Boziz tarafından yazılan ve ülkemizde Tarih Vakfı tarafından yayınlanan Kapadokya yemek kültürünün bir kesitini inceleyen mükemmel bir kitap... Sula'nın yazdığına göre Kapadokya Anadolu'nun en kalabalık bölgelerinden biriydi 1924 nüfus mübadelesinden önce. Sula, kitaba

kış hazırlıklarıyla başlamış. Burada en çok dikkatimi çeken, Kapadokya'da aile başına ortalama 125 kilo bulgur tüketilmesidir... Kitaptan aldığımız bilgiye göre, bizim bugün irmikle yaptığımız helva, Kapadokya'da "havut" denilen bir tür bulgurla yapılıyordu. Kapadokya'da kadınlar, susam yağı, hashaş tohumunun yağı ve kavrulmuş keten tohumundan elde edilen beziryağı ile yemek pişirip kavurma yaparlardı. Beziryağının acılığını gidermek için, bir tencere veya çömleğe alarak, kızgın ateşte iyice kızartıp içerisine eklemek atarlar ve eklemek kahverengi olunca yağ kullanılabilecek hale gelirdi. Bugün Kilis'te aynı adet, asitli zeytinyağının acılığını gidermek için kullanılıyor.

Sula'ya göre Kapadokya'da üretilen yiyecekler çok lezzetliydi. Kuru fasulye, mercimek, keçi postunda saklanan sirke, Sivrihisar'ın çömlekte satılan tereyağı, torba yoğurdu her yerde aranan ürünlerdi. Kapadokya'nın ünlü "ayva dolması" Noel'de pişer, içerisine et, pirinç veya bulgur, baharat konulurdu.

Ürgüp'te UNESCO'nun Dünya Mirası Listesi'ne giren Kayakapı Projesi

Barış, beni meraklıyım diye "Kayakapı Canlandırma Projesi"nin olduğu yere götürdü. Esbelle kayasının kuzeydoğu eteklerinde kurulan Kayakapı Mahallesi, yörenin en eski yerleşim merkeziymiş. Şimdi terk edilmiş halde

bulunan mahallede, kültür varlığı niteliğinde kayaya oyma kilise, bir cami, bir hamam, bir konak ve dört çeşme olmak üzere 8 tane tescil edilmiş eser bulunuyor. Diğer taraftan mahallede tespit edilen kayaya oyma, yığma taş, karma, ileri derecede harabe 421 yapı var. Ayrıca bugüne kadar yayınlanmamış 3 kayaya oyma kilise bulunmakta. Projenin amacı öncelikle burayı çevre ve kültür mirası olarak korumak... Koruma anlayışı içerisinde mahallenin yeniden ayakları üzerinde doğrulabilmesi, şenlenmesi ve yaşanabilir bir yer haline gelmesi için ekonomik açıdan da değer yarabilecek bir işleyle değerlendirilmesi gerekiyor. Bu amacı gerçekleştirmek üzere projede mahalle bir bütün olarak ele alınmış. Mahallenin kendine özgü mimarisi ile doğal dokusu canlandırılarak eski konut dokusunda konaklama imkanları yaratacak çözümlere gidilmiş. Kayakapı'nın şenlenmesi için mahallenin geçmiş yaşantısından, bu yaşantıya özgü geleneklerden, kısacası yaşam biçiminden örnekler alınacak. Ancak devşirilen malzeme çağdaş, yaratıcı yorumlara açık bir biçimde hayata yeniden döndürülecek ve eski hayatın izleri ziyaretçilerle etkileşim içinde çeşitli etkinlikler yoluyla kendisine hayatta kalma yolları bulacak.

Daha fazla ve detaylı bilgi için www.vasco.com.tr/turkce/kayakapi.htm ve www.kayakapi.com sitelerine girebilirsiniz.

Kapadokya lezzetlerinden seçmeler

ERİŞTE

Talin'den ve internetten, bu yörede erişte kurutulduğunu ve kavru olarak saklandığını da öğrendim. Tarifini ise Meryem Hanım'dan aldım: Bol yumurtalı bir hamur yapılır, erişte şeklinde kesilir. Gölgede kurutulur ve tepsilere konularak bir fırında pembeleşinceye kadar kavrulur, bez torbalara konarak kaldırılır. Pişirilirken haşlama suyuna biraz pirinç atılır. Erişte böylece daha lezzetli olur. Eskiden, yumurtasız, tuzlu yapılan hamur şeritler halinde kesilir, kalın temiz, unlanmış gergin urgan üzerine serilir ve güneş altında kurutulmuş. Bu sayfaları okuyanlar Mardin'de benzer bir yöntemle kavrulmuş şehriye yapıldığını hatırlayacaklardır.

KURU KAYMAK

Saman ateşi ile iyice kızdırılmış tandırın üzerine kapatılan bir tepsi içine, pişirilip kaynatılmış süt dökülür. Tepsi, tandırın üzerinde bir-iki saat

Kapadokya'nın tarih boyunca farklı kültürleri barındırması, zenginlik olarak mutfağına da yansımış. İşte, yörenin geleneksel lezzetlerinden birkaç örnek...

bekletilir. Bu arada süt kalın bir kaymak tutar. Bir bıçak ile tepsinin içerisindeki kaymak kenarlarından kesilir. İnce bir oklava ortasına takılır ve ikiye katlanarak kaldırılır. Yarım ay şeklindeki kaymak kalbur üzerine konulur ve gölgede kurutulur.

Kurutulan kaymak bal sürülerek yenilir. Ya da kaymak ılık su ile hafif ıslatılır, üzerine tozşekerden hazırlanan koyu şerbet dökülerek servis yapılır.

ÇÖMLEK PEYNİRİ

●Süt ●Yoğurt Suyu ●Tuz

Süt, küçük bir kazanda kaynatılır. Yüzü kaymak tutmaya başladığı zaman içerisine yoğurt suyu dökülür. Yoğurt suyu sütü mayalar ve peynir haline dönüştürür. Bu peynir bez torbalara dökülüp sıkılır. Ağzı bağlanır ve iki taş arasına konularak bir gün bekletilir. Bu şekilde 5-6 kez peynir yapıp biriktirilir. Bir leğen içerisine elle ufanıp tuzu atılır ve yoğrulur. Yoğrulan peynir, dibine tuz konulan çömleğin içine bastıra bastıra sıkıca bırakmadan doldurulur. Doldurulan bu çömleğin ağzı bir bez ile bağlanır ve bez çömlekle birlikte iyice ıslatılır. Serin ambarlarda (genelde yeraltı kentine bağlantısı olan kayadan oyma doğal ambarlar) esilen bir çukura ağzı aşağı gelecek şekilde gömülür ve üzeri toprakla iyice kapatılır. Çamur olana kadar sulanır. Bu sulama işlemi 15 günde bir tekrarlanır. 4 ay ile 1 yıl arasında gömülü kalan peynir çıkarılır. Açıldığında ağız kısmına isabet eden peynir atılır. Diğer kısımları yenir.

KAPADOKYA SARMASI

(Cevahir Eraslan'dan)

Bol soğan ve sivri biber yağda kavrulur. Az kıyma ilave edilerek kavurma işlemi devam eder. Diğer tarafta incenin biraz büyüğü bulgur ıslatılır, kavurduğumuz malzemeye

tuz, biber katılır. Yaprağına bir çay kaşığı dolusu harçtan konularak serçe parmak büyüklüğünde küçük küçük sarılır. Çömleğin dibine kaburga eti konulur, üstüne dolmalar dikey olarak dizilir. Biraz su konulup, çömleğin ağzı hamurla kapatılarak tandırda 1 saat pişirilir. Servis yaparken üzerine sarımsaklı salçalı yağ gezdirilir.

AMASYA ELMASI DOLMASI

(Meryem Üresin'den)

5-6 elmanın orta boy olanları seçilir.

Sapı koparılır ve sap kısmı alta gelecek şekilde üstten bir kapak kesilir. Elmanın çekirdekleri ve sert kısımları boşaltılır.

Oyarken elmadan hiç almamaya dikkat edilir.

Kıyma, yarı yarıya pirinç, tarçın, şeker, ince kıyılmış soğan ve karabiberle iyice karıştırılır. Elmalara doldurulup, kapağı kapatılır. Yağlanmış bir borcama veya tepsiye dizilir. Elmaları pişirecek çok az su ve eritilmiş tereyağı dökülerek fırında elmalar hafif kızarıncaya kadar pişirilir.

TATLI YAHNI

(Meryem Üresin'den)

Çekirdekli olarak güneşte kurutulan "bitirgen kayısı" ile yapılır. Kayısı, ılık su ile 15-20 dakika ıslatılır. Daha sonra kevgirde suyu iyice süzdürülür. Uygun bir teflon tavaya tereyağı konur, süzölmüş kayısılar atılıp 10 dakika kadar çevrilir. Daha sonra kayısının miktarına göre tozşeker konulur, şekerin üçte biri kadar üzüm pekmezi ve bir miktar zeytinyağı eklenir. Kayısıların üzerini basacak kadar su da konup, kaynadıktan sonra altı kısılarak 30 dakika kaynatılır. Üzerine ceviz konularak servis yapılır.

Tandır Çorbası

(Meryem Üresin'den)

- 1 su bardağı nohut
- 1 su bardağı bulgur
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- Nane, kırmızıbiber
- Yağ ● Et suyu

Nohutun mutlaka akşamdan ıslatılması gerekiyor. Bütün malzeme çiğden et suyu ile çömleğin içerisine konup tandıra konuyor. Uzun saatler sonra çorba hazır oluyor. Meryem Hanım, özellikle Ramazan'da bu çorbayı düdüklü tencerede 10 dakikada pişirdiğini söyledi.



Sofra MUTFAKTA ERKEK VAR

“Doğuş”tan yetenekli..

Yemeğe ilgi duymak, son dönemin yükselen trendlerinden... Pırl pırl pek çok genç, yemek kurslarına gidiyor, evde özel lezzet denemeleri yapıyor. Fakat sayfalarımızı süsleyen bu yakışıklı arkadaşımızın mutfak macerası küçük yaşlara dayanıyor. Boş vakitlerini yemek yaparak geçiren Doğuş Çelik'in kalbe giden yolu çok önceden keşfettiği kesin!..

SELMA ŞEN FÜSUN GÜMELİ



HENÜZ 22 yaşında olmasına rağmen mutfaka bir hayli yatkın olan ve bizden tam not almayı başaran Doğuş Çelik, bilgisayar mühendisliği üçüncü sınıf öğrencisi. Okuldan arta kalan zamanını, hazır yemek konusunda butik hizmet veren aile şirketi Keyveni'de geçiriyor. Anlayacağınız sadece Doğuş değil tüm aile bir şekilde yemekle içli dışlı. Sohbetimizin ilerleyen zamanlarında anne ve küçük kardeşin de güzel yemekler yaptığını öğreniyoruz.

Hal böyle olunca aklımıza yemek becerisi kalıtsal olabilir mi sorusu takılıyor.

Küçük yaşlarda mutfakla tanışan Doğuş'un ilk yaptığı yemek patates kızartması olmuş. Sonrasında sınıf atlayarak zeytinyağlılara el atmış ve zeytinyağlı taze fasulye pişirmiş. “Gerçek anlamda üç yıldır iyi yemek yapıyorum” diyecek kadar da mütevazı olan Doğuş, daha çok sebze ağırlıklı yemekler pişiriyor. Tercihini niçin sebze

yemeklerinden yana kullandığını ise şöyle açıklıyor: “Doğal olan her şeyi seviyorum, sebzelerin diğer gıdalara oranla daha doğal kaldığını düşünüyorum.” Doğal yiyeceklerden konu açılmışken, Doğuş'un, fast food karşılığı olduğunu da belirtip, darısı tüm damakların başına diyoruz!

Çin Mutfağı'nı çok seven Doğuş, Çin ve Türk Mutfağı arasında benzerliklerin fazla olduğunu düşünüyor. Türk Mutfağı'nda ise beğendili et sote ve



hünkar beğendi, çömlekte pişirilen türlüler favorileri arasında yer alıyor.

Arkadaşlara makarna ziyafeti!

Doğuş Çelik, ailesine olmasa da arkadaşlarına sık sık değişik soslarla harmanlanan makarnalar pişiriyor-muş. Doğuş bu konuyu o kadar ilerletmiş ki, makarna üzerine yazılmış kitaplar bile okumaya başlamış! Öyle ki, makarna ustalarının kendi aletle-riyle hamura şekil vermesini, değişik formlarda makarnalar üretmesini ma-haretin göstergesi olarak yorumluyor!

Görsel sunumdan çok yemeğin lez-zetine önem veren genç mutfak dostu-muz, "aslolan lezzettir" diyor. Biz de hem lezzetini hem de sunumunu be-ğendiğimiz yemeklerin tariflerini sizler için aldık.



BADEMLİ BEEFSTROGANOFF



4 kişilik

10 adet biftek

1 çorba kaşığı soya sosu

Yarım su bardağı zeytinyağı

1 adet soğan, 3 diş sarımsak

10 adet sivri biber

Yarım çorba kaşığı tuz

Yarım su bardağı badem

BİFTEKLERİ iri şeritler halinde doğrayıp geniş bir tavaya alın. Üze-rine 1 çorba kaşığı soya sosunu ila-ve edin. Zeytinyağını da ekleyerek 3-5 dakika kavurun. Soğanı yemek-lık doğrayın, sarımsağı kıyın, sivri biberleri şeritler halinde kesin. So-ğanı, sarımsağı ve sivri biberleri tencereye ekleyip 10 dakika sotele-yin. Suyu ilave ederek 15-20 dakika pişirin. İndirmeye yakın, kavurdu-ğunuz bademleri ve tuzu ekleyin. Sıcak olarak servis yapın.



Sofra MUTFAKTA ERKEK VAR



KIRMIZI BİBERLİ DİP SOS



2 kişilik

5 adet kırmızı biber

4 dal fesleğen

3 diş sarımsak

1 çay kaşığı zeytinyağı

Servis için: Küçük boy cips

KIRMIZI biberleri suda haşlayın. Kabuklarını soyup blendere alın. Fesleğeni ve sarımsağı ilave edin. Sos haline gelene dek karıştırın. Zeytinyağını da ekleyerek 1-2 saniye daha karıştırın. Sos kasesine alarak cipsle beraber servis yapın.



114



LAHANA SALATASI



4 kişilik

1 adet orta boy kırmızı lahana

2-3 yaprak kıvırcık marul

5-6 dal fesleğen, 2-3 dal reyhan

8-10 adet kiraz domates

1 çorba kaşığı limon suyu

1 çorba kaşığı nar ekşisi

1 çorba kaşığı zeytinyağı

Bir buçuk çorba kaşığı tuz

LAHANAYI kıyarak bir çorba kaşığı tuzla iyice ovun. Daha sonra yıkayıp salata kasesine alın. Üzerine fesleğeni, doğradığınız kıvırcığı, reyhanı ve kiraz domatesleri ilave edin. Limon suyu, nar ekşisi, zeytinyağı ve yarım çorba kaşığı tuzu ilave edin. Harmanladıktan sonra servis yapın.

GOURMEX 2007

6. GURME ÜRÜNLERİ ve ALKOLLÜ İÇECEKLER FUARI
İSTANBUL DÜNYA TİCARET MERKEZİ YEŞİLKÖY / İSTANBUL
18-21 OCAK 2007

- Zeytinyağı ve Aksesuarları
- Distile Alkollü İçkiler
- Puro ve Aksesuarları
- Makarna
- Rakı
- Bira

- Et, Pate ve Av Ürünleri
- Süt ve Süt Ürünleri
- Deniz Mahsülleri
- Peynir
- Ekmek
- Soslar

- Su
- Çay
- Çukolata
- Alkolsüz İçecekler
- Kek, Kurabiye, Pasta
- Kahve ve Aksesuarları

- Mutfak
- Organik Gıdalar
- Mutfak Aksesuarları
- Pişirme Araç Gereçleri
- Yerel ve Ulusal Mutfaklar
- Donmuş ve Hazır Yiyecekler

“Lezzet avcuları için”

www.gourmexistanbul.com



Bu fuar 5174 sayılı kanun gereğince Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB) izni ile düzenlenmektedir.



Sofra MUTFAKTA ERKEK VAR

ÇİKOLATALI İRMİK TATLISI



4 kişilik

1 su bardağı irmik

1 çorba kaşığı tereyağı

1 çorba kaşığı margarin

Yarım çay bardağı dolmalık fıstık

Bir buçuk su bardağı tozşeker

1 su bardağı su

Üç buçuk su bardağı süt

1 paket çikolatalı sos

TENCEREYE irmik, tereyağı, margarin ve dolmalık fıstığı alarak 30 dakika kısık ateşte karıştırarak pişirin. Rengi bal sarısı olana kadar kavurun. Tozşekeri ilave ederek birkaç kez karıştırın. Ayrı bir kapta su ve 1 su bardağı sütü karıştırın. Yavaş yavaş karıştırarak irmiğe ilave edin. Tencerenin kapağını kapatarak ocağın altını iyice kısın. İrmik suyunu çekene dek pişirin. Çikolata sosu iki buçuk su bardağı süt ile pişirip sos haline getirin. Servis yapacağınız kuplara irmik tatlısı pay edin. Üzerine çikolatalı sostan gezdirerek servis yapın.





ŞARAP VE ŞARAP EKİPMANLARI FUARI

İSTANBUL DÜNYA TİCARET MERKEZİ YEŞİLKÖY / İSTANBUL

18-21 OCAK 2007

“.... sadece şarap”



- | | |
|---------------------------------------|--------------------------------------|
| ŞARAP ÜRETİCİLERİ | • ŞARAPHANE MAKİNALARI |
| BAĞCILIK EKİPMANLARI | • ŞARAP KAVLARI VE DOLAPLARI |
| ŞARAP VE ALKOLLU İÇKİ TİCARETHANELERİ | • ŞARAP VE ALKOLLÜ İÇKİ AKSESUARLARI |
| ŞARAPÇILIK VE ÖNOLOJİ EKİPMANLARI | • ŞARAP SEKTÖRÜNE YÖNELİK DERNEKLER |



www.wineistanbul.com

Bu fuar 5174 sayılı kanun gereğince Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB) izni ile düzenlenmektedir.





Fatoş Yağcı

Sohbet eşlikçileri

"Çatal", "mekik", "marmelatlı kurabiye" gibi genellikle pastane ve fırından satın almaya alışkın olduğumuz lezzetleri evde kendiniz yapmak ister miydiniz? Cevabınız "evet" ise Fatoş Yağcı'nın hünerli ellerinden çıkan tarifler sizi bekliyor...

✂ SİBEL ERDEM 📷 FÜSUN GÜMELİ



ÇATAL



20 adet

2 çay bardağı sıvıyağ

Yarım çay bardağı tozşeker

1 çay bardağı yoğurt

1 adet yumurta

1 tatlı kaşığı mahlep

1'er tatlı kaşığı karbonat ve tuz

125 gram oda

sıcaklığında margarin

Üç buçuk su bardağı un

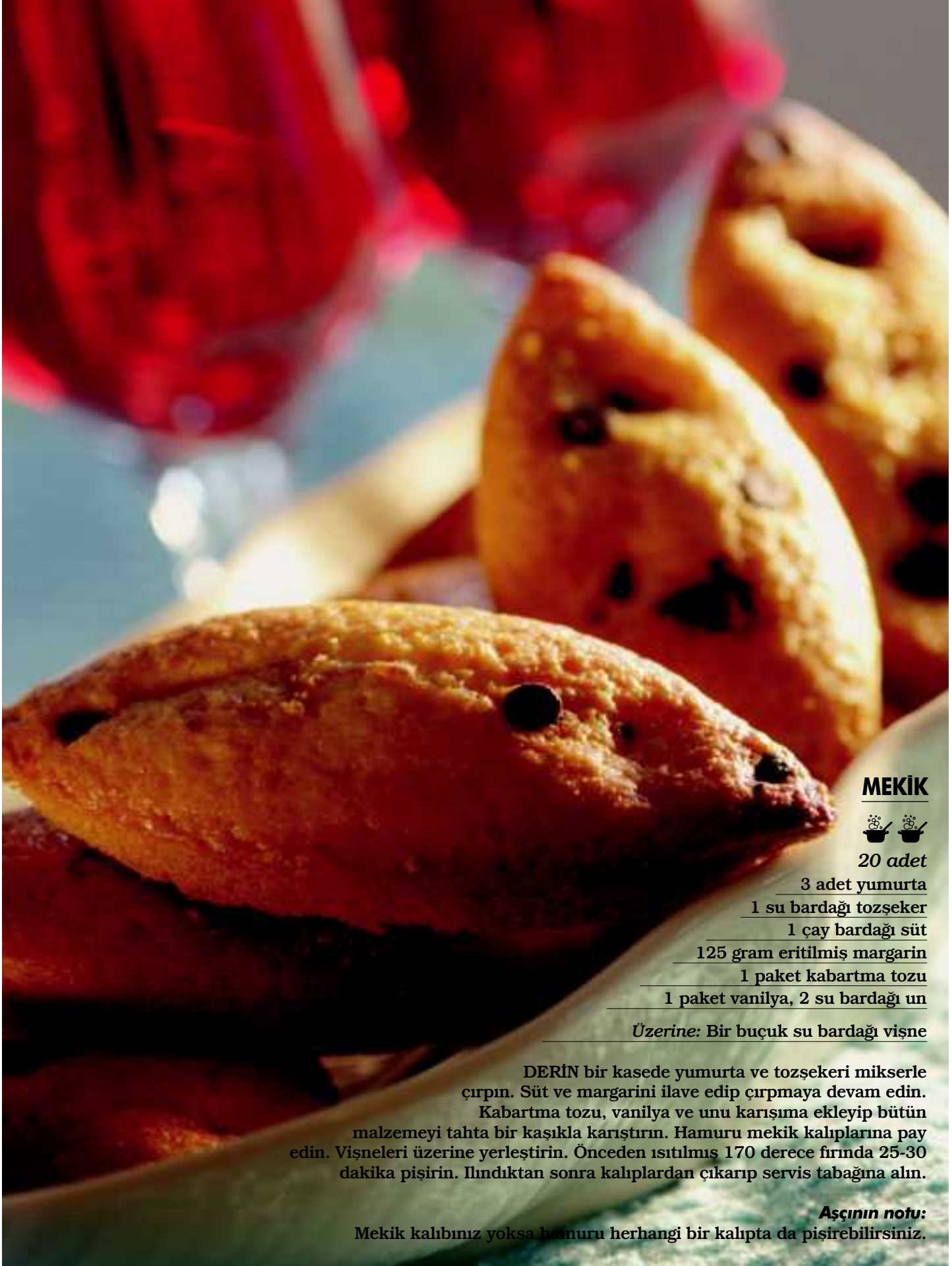
Üzerine:

1 adet yumurtanın sarısı

Çörekotu

SIVIYAĞ ve tozşekeri mikserle iyice çırpın. Yoğurt ve yumurtayı ilave edip çırpmaya devam edin. Mahlep, karbonat ve tuzu ekleyin. Margarin ve unu da kattıktan sonra tüm malzemeyi ele yapışmayacak bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Hazırladığınız hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Her bir parçayı avucunuzun içinde yuvarlayarak 10 cm uzunluğunda şeritler hazırlayın. 3 adet şeridi 1 tanesi ortada, diğer ikisi yanlarda olacak şekilde birleştirip çatal şekli verin. Diğer şeritlere de aynı işlemi uygulayın. Çatalları yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp çörekotu serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30 dakika pişirin.



MEKİK



20 adet

3 adet yumurta

1 su bardağı tozşeker

1 çay bardağı süt

125 gram eritilmiş margarin

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya, 2 su bardağı un

Üzerine: Bir buçuk su bardağı vişne

DERİN bir kasede yumurta ve tozşekeri mikserle çırpın. Süt ve margarinini ilave edip çırpmaya devam edin.

Kabartma tozu, vanilya ve unu karışıma ekleyip bütün malzemeyi tahta bir kaşıkla karıştırın. Hamuru mekik kalıplarına pay edin. Vişneleri üzerine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 25-30 dakika pişirin. Ilındıktan sonra kalıplardan çıkarıp servis tabağına alın.

Aşçının notu:

Mekik kalıbınız yoksa hamuru herhangi bir kalıpta da pişirebilirsiniz.



KABAKLI HAVUÇLU BÖREK



6-8 kişilik

3 adet yumurta

125 gram eritilmiş margarin

Yarım kg süt

4-5 adet orta boy kabak

2 adet havuç

250 gram rendelenmiş

beyaz peynir

Yarım demet dereotu

3 adet yufka

Tuz, karabiber, pulbiber

YUMURTAYI bir kasede çırpın. Margarin ve sütü ilave edip karıştırın. Kabukları soyulmuş ve rendelenmiş kabağın suyunu

sıkıp ekleyin. Rendelenmiş havuç, beyaz peynir ve ince kıyılmış dereotunu ilave edip karıştırın. Yufkaları elinizle didikleyip karışımın içine katın. Tuz, karabiber ve pulbiber ekleyip bütün malzemeyi harmanlayın. Yağlanmış orta büyüklükte bir fırın kabının içine kabaklı harcı boşaltın ve bir spatula ile düzeltin. Üzerine pulbiber serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 50 dakika pişirin. Ilındıktan sonra dilimleyerek servis yapın.

ELMA TATLISI



9 kişilik

9 adet elma

**18 çorba kaşığı
tozşeker**

2 su bardağı su

3-4 adet karanfil

1 tatlı kaşığı tarçın

1 su bardağı

dövülmüş ceviz

Yarım su bardağı

kuru üzüm

Kreması için:

1 kg süt

1 çorba kaşığı un

3 çorba kaşığı

buğday nişastası

1 su bardağı tozşeker

2 paket vanilya

1 çorba kaşığı

margarin

ELMALARIN kabuklarını soyup ortalarını oyarak çekirdeklerini çıkarın. Tencereye dizip üzerine su ve karanfili ilave edin. Elmalar yumuşayana kadar pişirin ve servis tabağına alın. Ayrı bir kapta tarçın, dövülmüş ceviz ve kuru üzümü karıştırın. Elmaların ortalarına bu karışımı pay edin. Diğer tarafta krema için sütü bir tencereye alıp önce unu daha sonra buğday nişastasını azar azar ilave ederek sürekli karıştırın. Tozşekerini ilave edin ve koyu bir kıvam alana kadar pişirin. Tencereyi ocaktan aldıktan sonra vanilya ve margarini ekleyin. Krema ılındıktan sonra elmaların üzerine dökün. Buzdolabında 1-2 saat beklettikten sonra servis yapın.





Sofra ÇAY SAATİ

ÇİĞ BÖREK



15 adet

Yarım çay bardağı sıvıyağ

1 çorba kaşığı sirke

İki buçuk su bardağı un

1 çay bardağı su

İç i için: 250 gram yağsız kıyma

1 adet soğan

Tuz, karabiber

Yarım çay bardağı su

Kızartmak için: Sıvıyağ

SIVIYAĞ, sirke, un ve suyu iyice yoğurun. Hazırladığınız hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparıp her birini merdane ile pasta tabağı büyüklüğünde açın. İç i için kıyma, ince kıyılmış soğan, tuz, karabiber ve suyu yoğurun. Hamurun bir kenarına kıymalı harçtan koyup diğer tarafını üzerine kapatarak elinizle bastırın. Hamur ve iç harç bitene kadar işleme devam edin. Çiğ börekleri kızgın sıvıyağda arkalı önlü kızartın. Kağıt havlunun üzerinde fazla yağı süzüldükten sonra servis tabağına alın. Sıcak olarak ayran ya da çayla birlikte servis yapın.





MARMELATLI KURABIYE



18-20 adet
250 gram oda
sıcaklığında margarin
3 çorba kaşığı
pudraşekeri
1 adet yumurtanın
sarısı
Üç buçuk su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu

Bulamak için:

1 adet yumurtanın akı
1 su bardağı
dövülmüş fındık

Ortasına:

Vişne, portakal, çilek
marmeladı

ODA sıcaklığındaki margarin, pudraşekeri ve yumurta sarısını bir kapta mikserle iyice çırpın. Ayrı bir kapta un, vanilya ve kabartma tozunu karıştırın. Bu karışımı margarinli karışımın içine eleyin. Bütün malzemeyi yoğurun. Yoğurduğunuz hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Her bir parçaya yuvarlak şekil verip ortasına parmakla bastırın. Hazırladığınız kurabiyeleri önce yumurta akına, sonra dövülmüş fındığa bulayın. Yağlanmış fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 20-25 dakika pişirin. Soğuduktan sonra ortalarındaki deliklere istediğiniz marmelattan koyun.

Karadeniz'in incisi



Mehmet
Pusa

Karadeniz Mutfağı'nın temel gıdası, protein kaynağı ve hatta olmazsa olmazıdır hamsi... Bu küçük ama lezzetli balığın çorbasından yemeğine, böreğinden tatlısına kadar her türlü çeşidini yapmak mümkün. Kolayca hazırlayıp zevkle yiyeceğiniz tarifler Fener Köşkü Restaurant'ın aşçıbaşı Mehmet Pusa'dan.

✂ SİBEL ERDEM 📷 HATİCE ASLANKAYA



HAMSİLİ MUSKA BÖREK



12 adet

300 gram hamsi

2 adet yufka, 1 adet soğan

1 çorba kaşığı dolmalık fıstık

1 çorba kaşığı sıvıyağ

10 dal

maydanoz

Tuz, kimyon,

karabiber

Bulamak için:

2 adet yumurta (1 adet

yumurtanın akını ayırın)

1 çay bardağı susam

Kızartmak için: Sıvıyağ

HAMSİYİ ayıklayıp kılçıklarını çıkarın. Yıkayıp suyunu süzdükten sonra incecik kıyın. Yarım ay şeklinde doğranmış soğan ve dolmalık fıstığı sıvıyağda kavurun. Hamsi, ince kıyılmış maydanoz, tuz, kimyon ve karabiberi ilave edip 2-3 dakika daha

kavurduktan sonra ılınması için bir kenara alın. Yufkaları uzun şeritler halinde kesin. Bir ucuna 1 çorba kaşığı hamsili iç harçtan koyun ve muska şeklinde sarın. Yufkanın uç kısımlarını yumurta akına bulayıp yapıştırın. Diğer yufka parçalarını da aynı şekilde hazırlayın. Derin bir kasede 1 adet yumurta ve diğer yumurtanın sarısını iyice çırpın. Hazırladığınız muskaları önce yumurtaya, daha sonra susama bulayın ve kızgın sıvıyağda kızartın.



Tarihi mekanda balık keyfi

Adından da anlaşılacağı gibi eskiden köşk olarak kullanılan "Fener Köşkü" 20 yılı aşkın bir süreden beri balık restoranı olarak faaliyetini sürdürüyor. 3 katlı bu tarihi mekan geçtiğimiz aylarda Aykan-Şebnem Özgün tarafından restore edilmiş ve ikinci katı bar-cafe, üçüncü katı da restoran olarak hizmet vermeye devam ediyor. Her akşam canlı müzik olan mekanın münüsünde balık çeşitleri yanı sıra et yemekleri, soğuk mezeler, salatalar ve tatlı çeşitleri de yer alıyor. Haftanın 7 günü açık olan mekan saat 10:00 ile 04:00 arasında hizmet veriyor.

Tel: (0 212) 621 90 25

Adres: Abdüleziz Paşa Cad. No: 311 Haliç-Balat



Sofra BALIK TABAĞI



HAMSI SARMA



6 kişilik

400 gram hamsi

3 çorba kaşığı sıvıyağ

1 adet büyük boy soğan

1 çorba kaşığı dolmalık fıstık

1 çay bardağı pirinç

1 çorba kaşığı kuş üzümü

1 adet domates

1 adet kesmeşeker

Tuz, kimyon, karabiber

Yarım çay bardağı sıcak su

Yarım demet maydanoz

Yarım demet dereotu

300 gram asma yaprağı

ÖNCELİKLE hamsiyi ayıklayıp kılçıklarını çıkarın. Yıkayıp süzdükten sonra ince kıyın ve bir kenara alın. Sıvıyağda yemeklik doğranmış soğanı kavurun. Dolmalık fıstığı ekleyip kavurmaya devam edin. Pirinci de ilave edip 1-2 dakika daha kavurduktan sonra hamsi, kuş üzümü, rendelenmiş domates, kesmeşeker, tuz, kimyon, karabiber ve sıcak su ilave edin. Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. İnce kıyılmış maydanoz ve dereotunu ekledikten sonra karıştırıp tencereyi ocaktan alarak ılınmaya bırakın. Yaprığın içine 1 çorba kaşığı hamsili iç harçtan koyup incecik sarın. Yaprak ve iç harç bitene kadar işleme devam edin. Hazırladığınız hamsi sarmaları ızgara yapın.

→ Uzunluğu ortalama 12 cm, en çok 18-20 cm olan hamsinin gövdesi iğne biçiminde, üst çenesi alt çenesinden daha uzun, gözleri iri, ağzı geniş, dişleri kadifemsi, çok yumuşak, pulları iri ve parlaktır. Karadeniz Mutfağı'nın temel gıdası olan hamsi, Atlas Okyanusu'nun kuzeydoğusunda, Akdeniz, Marmara ve özellikle Karadeniz ile Azak Denizi'nde çok geniş sürüler halinde yaşar. Türkiye'de avlanan tüm deniz balıklarının yarısından çoğunu hamsi oluşturur.

→ Karadeniz'de yaşayan hamsiler genellikle "Azak" ve "Karadeniz hamsisi"

"Hamsi" deyip geçme!

olarak ikiye ayrılır. Marmara hamsisi ise, yalnız Marmara'da çıkan, daha küçük ve göç etmeyen bir hamsi türüdür.

→ Siyah etli bir balık olmasına rağmen buğulamaya oldukça uygundur. Kış aylarında yakalanan hamsinin tuzlanıp saklanmasına "ançavi" denir. Hamsinin ızgara, tava, fırın, kağıt kebabı, buğulama, pilaki, yahni yemekleri yanında tatlısı bile yapılır.

Nelere dikkat etmeli?

▲ Hamsi ayıklarken, bıçak kullanmayın. Kafasını elle arkadan öne koparıp,

kılçıklarını, karın boyunca parmağınız yardımıyla oluşturduğunuz yırtıktan çıkarın.

▲ Kızartmasını yaparken yağın kızgın olması gerekir. Yağı soğutmamak için balıkları tavaya azar azar koyun.

▲ Fırında pişirirken kurumaması için, üzerine hafifçe sıvıyağ gezdirin.

▲ Hamsinin daha gevrek olmasını istiyorsanız mısır ununa bulayarak kızartın.

▲ Hamsi tuzlamayı, servis yapmadan önce yıkamanız gerekir. 2 saat elma sirkesinde beklettikten sonra üzerine zeytinyağı ve limon gezdirip yiyebilirsiniz.



HAMSI GÜVEÇ



4 kişilik

400 gram hamsi

2 adet domates

Yarım demet taze soğan

4 adet sivri biber

12 adet mantar

1 çay kaşığı kekik

1 çorba kaşığı sıvıyağ

1 tatlı kaşığı kurutulmuş
defne yaprağı, tuz, karabiber

HAMSIYI ayıklayıp kılçıklarını çıkarın. Yıkayıp suyunu süzün ve bir kenara alın. 1 adet domates, taze soğan, 2 adet sivri biber ve 10 adet mantarı ince kıyın.

Kekik, sıvıyağ, kurutulmuş defne yaprağı, tuz ve karabiber ilave edip bütün malzemeyi karıştırın. Güvecin içine bu karışımı yayın ve üzerini kapatacak şekilde hamsiyi dizin. En üste de ortadan ikiye kesilmiş 2 adet mantar, 1 adet domates, 2 adet sivri biber yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dakika pişirin ve sıcak olarak servis yapın.



Sofra BALIK TABAĞI



HAMSİBURGER



4 adet

500 gram hamsi

4 su bardağı su

1 adet kuru ekmek içi

1 adet yumurtanın sarısı

Yarımşar demet maydanoz
ve dereotu

Tuz, kimyon, karabiber

2'şer adet domates ve soğan

4 adet hamburger ekmeği

HAMSİYİ ayıklayıp kılçıklarını çıkarın. Haşlayıp suyunu süzdükten sonra çatalla ezin. İçine kuru ekmek içini elinizle ufalayın. Yumurta sarısı, ince kıyılmış maydanoz ve dereotu, tuz, kimyon, karabiber ekleyip yoğurun. Mandalına büyüklüğünde

parçalar koparıp iri yuvarlak köfte-ler hazırlayın. Hazırladığınız köftele-ri ızgara yapın. Domates ve soğanı halka şeklinde doğrayın. Hamburger ekmeğini ortadan kesin ve içine 1 adet köfte, 1 dilim do-mates, 1 dilim soğan, tek-rar bir kat daha aynı şekil-de malzemeleri yerleştirin. Diğer hamburger ekmekleri-ni de aynı şekilde hazırlayın.



HAMSI ŞİŞ



4 kişilik

200 gram hamsi

2 adet domates

3 adet sivri biber

1 adet limon, 4 adet çöp şiş

AYIKLADIĞINIZ hamsinin kılçıkları-
nı çıkarın. Yıkayıp suyunu süzdük-
ten sonra bir kenara alın. Diğer ta-
rafta domates, sivri biber ve limonu
dilimleyin. Çöp şişe 1 adet hamsi,
biri dilim domates, sivri biber ve li-
mon olacak şekilde dizin. Diğer çöp
şişleri de aynı şekilde hazırlayın.
Şişleri ızgara yaptıktan sonra sıcak
olarak servis yapın.



Sofra BALIK TABAĞI



HAMSI ÇORBASI



5 kişilik

600 gram hamsi

6 su bardağı su

1'er adet havuç ve patates

Yarım çay bardağı pirinç

1 çorba kaşığı un

1 çorba kaşığı tereyağı

2 çorba kaşığı krema

1 adet rendelenmiş soğan

Yarım demet maydanoz

Tuz, karabiber

Üzerine: Dereotu veya maydanoz

HAMSIYI ayıklayın ve kılçıklarını çıkarın. Yıkayıp süzdükten sonra 4 su bardağı suda haşlayın. Suyunu süzüp bir kenara alın. Diğer tarafta 2 su

bardağı suda havuç, patates ve pirinç haşlayıp süzün. Aynı bir tencerede unu tereyağında hafif pembeleşene kadar kavurun. Kremayı ilave edip 1-2 dakika daha kavurduktan sonra içine haşlanmış hamsi, soğan, ince kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber ve haşlanmış sebze suyunu ilave edin. Kaynadıktan sonra üzerini ince kıyılmış dereotu veya maydanozla süsleyip servis yapın.

HAMSI KÖFTESİ



6 kişilik

400 gram hamsi

4 su bardağı su

150 gram rendelenmiş

kaşar peyniri

1 adet rendelenmiş soğan

Yarım demet maydanoz

Yarım demet dereotu

Tuz, kimyon, karabiber

Bulamak için: Galeta unu

Kızartmak için: Sıvıyağ

AYIKLAYIP kılçıklarını çıkardığınız hamsiyi haşlayın. Süzdükten sonra bir çatalla ezin. İçine rendelenmiş kaşar peyniri, soğan, ince kıyılmış maydanoz, dereotu, tuz, kimyon ve karabiber ilave edip yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve avucunuzun ortasında yuvarlayıp uzun köfteler hazırlayın. Köfteleri galeta ununa bulayın ve kızgın sıvıyağda kızartın.

Aşçının notu:

Köfteleri istediğiniz şekilde hazırlayabilirsiniz.





EBRU

ĞI

EBRU'NUN M

MUTFAĞI

KADIN

Hafta içi her gün

11:15

EBRU'NUN
MUTFAĞI

www.tv8.com.tr



Çok kültürlü mutfaktan seçmeler

Votka Rusların milli içeceği'dir. Yemekte "zakuski" denilen baharatlı ve tuzlu aperatifle alınır. Votka seçimine gelince limonlu istiyorsanız "Limonnaya", tatlı bir votka istiyorsanız "Stolichnaya", kırmızı biberli aromalı istiyorsanız "Pertsovka" önerilir.



Geniş coğrafyada barındırdıkları değişik kültürleri mutfaklarına yansıtan Ruslar'ın yemekleri kadar gösterişli sunumları da dikkat çeker. Biz de lezzetin peşinden giderek Rus Mutfağı'nın öne çıkan yemeklerini Rejans Restaurant'ta görüntüledik.

SELMA ŞEN FOTOĞRAF HATİCE ASLANKAYA

Rejans Restaurant'ın mutfak şefi Vural Akan

Rejans Restaurant'ın 70'inci yılı için özel olarak hazırlanan "Bir Beyoğlu Klasik Rejans" adlı kitap.



DANA PİROŞKI



4 kişilik

250 gram dana kıyma

1 büyük boy soğan

Yarım diş sarımsak

Yarım çorba kaşığı karabiber

Yarım çorba kaşığı tuz

Yarım çorba kaşığı kırmızı biber

2 çay kaşığı kırmızı pulbiber

Krep için:

2 su bardağı un

2 su bardağı süt

3 adet yumurta

1 çay kaşığı tozşeker

1 çay kaşığı tuz

Krep hamurunun panesi için:

2 adet yumurta

2 su bardağı galeta unu

Kızartmak için: Sıvıyağ

Süslemek için:

Halka doğranmış dolmalık

kırmızıbiber

1 yaprak roka

1-2 dal maydanoz

KIYMAYI tencereye alın. Soğanı mikserde püre haline getirin. Sarımsağı ince kıyın. Daha sonra tencereye ilave ederek karıştırın. Kısık ateşte 1 saat kavurun. Karabiber, tuz, kırmızıbiber ve kırmızı pulbiberi ekleyerek 1-2 saniye karıştırıp ocaktan alın. Krep hamurunu hazırlamak için un, süt, yumurta, tozşeker ve tuzu çırpma teli ile 10 dakika çırpın. Başka bir tencereye tel süzgeç ile süzün. Sıvıyağı fırça ile tavaya sürün. Hamuru daha sonra tavaya dökerek kısık ateşte 2-3 dakika pişirin. Diğer kreplere de aynı işlemi uygulayın. Soğuyan harcı avuç içinde sıkarak kreplerin içine yerleştirin. Kenarlarını içe doğru kıvrıp rulo yapın. Önce yumurta daha sonra galeta ununda paneleyin. Fritözde kızartıp sıcak olarak servis yapın.



Sofra DÜNYA MUTFAKLARINDAN



OLİVYE (Rus Salatası)



3 kişilik

350 gram patates, 120 gram havuç

1 adet haşlanmış yumurta

Yarım su bardağı salatalık turşusu

1 çorba kaşığı kapari çiçeği

Yarım su bardağı haşlanmış bezelye

1'er çay kaşığı tuz ve karabiber

Harcı için: 1 çorba kaşığı çiğ krema

İki buçuk çorba kaşığı labne peyniri

1 çorba kaşığı mayonez

Servis için: 1 yaprak kıvrıcık salata

PATATESLERİ soyup suda haşladıktan sonra küp doğrayın. Başka bir tencerede havuç ve yumurtayı haşlayın. Haşladığınız havucun kabuğunu soyarak küp doğrayın. Haşladığınız yumurtanın akını sarısından ayırarak akını küp doğrayın. Patates, havuç, yumurta akı, salatalık turşusu, kapari çiçeği, bezelye, tuz ve karabiberi tencerede iyice harmanlayın. Harcı hazırlamak için kremayı mikserle alarak 5 dakika karıştırın. Azar azar labne peyniri ilave ederek 5 dakika karıştırın. Mayonezi de ekledikten sonra çırpın. Karışımı tencereye alarak tüm malzemeyi beraber karıştırın. Streç film ile kaplayarak buzdolabında 30 dakika dinlendirin. Servis tabağına kıvrıcık salatayı yerleştirin. Üzerine olivmeyi olarak servis yapın.

Rejans Restaurant

70 yılı aşkın süredir aynı adreste hizmet veren Rejans, Beyoğlu'nun en eski restoranlarından biri. Rus Mutfağı'na özgü lezzetleri, özgün bir dekorasyon eşliğinde bulabileceğiniz mekanda Rusya'dan getirilen çeşit çeşit likör, votka ve şarapları tadabilirsiniz. Cuma, cumartesi akşamları canlı müzik dinleyebileceğiniz Rejans'ta limonlu votka, mekanın simgesi durumundadır. Piroşki ve Kievski Rejans Restaurant'ın spesiyalleri arasında yer alıyor. Adres: İstiklal Caddesi, Olıvya Geçidi, No: 17 Galatasaray Tel: (0 212) 243 38 82-244 16 10 www.rejansrestaurant.com



Rus Mutfağı

* Esmer lakerda ekmeği, Rus yumurtası, balık çeşitleri ve havyar kahvaltılarının vazgeçilmezleri arasında yer alır. Kahvaltıda bizim mutfak kültürümüzde olduğu gibi reçel, marmelat gibi tatlıları göremezsiniz. Kahvaltının eşlikçisi ise süt, kahve, siyah çay ve meyve sularıdır.

* Rus Mutfağı'nın en önemli özelliği aromatik ot ve baharatların kullanılmasıdır. Dereotu, soğan, sarımsak, tarçın, karabiber, tarhun otu ve safran sıkça kullanılır.

* Çorba, balık çeşitleri ve sebze yemekleri genelde ekşi krema ve değişik soslarla sunulur.

* Rus Mutfağı'nda çorbanın yeri ayrıdır. Balık, sebze ve et gibi birçok yiyecekten çorba yapılır. Hazırlanan değişik besinli bu çorbalar defne yaprağı, karabiber, maydanoz ve baharatlarla servis edilir.

* Tatlılar bu mutfakta fazla söz sahibi olamamıştır. Genelde hamurdan, süt ve yumurta katılarak kuru ve şekerli olarak hazırlanır. İç malzemesine çeşitli meyve ve reçel malzemeleri doldurulur.

* Rus Mutfağı'nda pancar, sarımsak, lahana, turşu, balık çeşitleri, havyar, çeşitli baharatlar, meyve, votka ve şarap başı çeker.

* Rus Mutfağı dendiğinde ilk akla gelenler arasında Rus salatası vardır. Amerikan salatası olarak bildiğimiz bu salata aslında Fransız kökenlidir ve orijinal adı da Olivye'dir.



KİEVSKI



2 kişilik

200 gram tavuk göğsü

1 çay kaşığı zencefil

1 çay kaşığı toz beyazbiber

1 çay kaşığı tarhun

1 çay kaşığı tuz

Bir buçuk çorba kaşığı kievski yağı

Kızartmak için: Sıvıyağ

Pane harcı için:

Yarım su bardağı un

3 adet yumurta

Yarım su bardağı galeta unu

TAVUK göğsünü et döveceği ile parçalamadan inceltin. Zencefil, toz be-

yazbiber, tarhun ve tuz ile harmanla-
yın. Tavuk göğsünün ortasına kievski
yağını yerleştirip rulo şeklinde sarın.
Derin dondurucuda 2 saat dinlendi-
rin. Derin dondurucudan çıkardığınız
tavuk göğsünü sırayla un, yumur-
ta ve galeta ununda paneleyin. Kız-
dırdığınız sıvıyağda 15 dakika pişi-
rin. Daha sonra kağıt havlu üzerine
alın. Ispanak püresi, patates salatası
ve haşlanmış patatesle servis yapın.

Kievski yağı: Bir buçuk çorba
kaşığı tereyağı, yarım çorba kaşığı
rendelenmiş limon kabuğu ve
1 çay kaşığı baharat karışımının
(marketlerde karışım halinde
bulabilirsiniz) harmanlanıp yarım saat
derin dondurucuda dinlendirilmesi
sonucunda oluşan özel karışım.

Sofra DÜNYA MUTFAKLARINDAN



BORÇ ÇORBASI



5 kişilik

400 gram beyaz lahana

400 gram pancar

1 adet küçük boy soğan

Yarım sarmısak

2 çorba kaşığı tereyağı

250'er gram havuç ve patates

1 su bardağı domates püresi

1 çorba kaşığı salça

İki buçuk su bardağı kvas

1 çorba kaşığı et suyu

LAHANAYI küp doğrayarak suyun altında iyice yıkayın. Daha sonra tencereye alarak üzerini iki parmak geçecek kadar su ilave edin. Yüksek ateşte 3-5 dakika, su kaynayana dek haşlayıp ocaktan alın. Tekrar soğuk suyun altında tutun. Pancarları yıkadıktan sonra 1 su bardağı suda iyice haşlayın. Daha sonra suyunu süzüp kenara alın. Kabuklarını temizleyip küp doğrayın. Süzdüğünüz suya ilave edip buzdolabında dinlenmeye bırakın. Soğanı jülyen doğrayın. Sarmısakı kıyın. Tereyağında soğan ve sarmısakı kısık ateşte 15 dakika kavurun. Küp doğradığınız havucu ekleyip 15 dakika, küp doğradığınız patatesi ilave edip 5 dakika daha kavurun. Domates püresi, salça ve tuzu katarak kısık ateşte yaklaşık 45 dakika pişirin. Pişmesine yakın lahana, pancar, kvas ve et suyunu ilave ettikten sonra ocaktan alın. Servis tabağına alarak üzerine sıkma torbası ile smetana sıkarak servis yapın.

1 Not... Not...

Kvas, çavdar ve arpa şıralarının ya da ıslatılan esmer ekmek kırıntılarının mayalandırılarak, nane veya ardıç yemişiyle aroma verilmesiyle oluşan az alkollü özel yapım içecek. Bu içecek aynı zamanda Ermeni konyacı olarak bilinen Ararat'tır.

2 Not... Not...

Smetana: Süt kreması mikserle 15 dakika çırpılır. İçine limon suyu eklendikten sonra buzdolabında katılaşıp dek dinlendirilip yemekleri süslemek için kullanılır.

PİLMENİ



3 kişilik

3 su bardağı un

1 adet yumurta

2 çay kaşığı tuz

Yarım su bardağı

Alabildiği kadar un

1 çorba kaşığı sirke

Harcı için: 2 adet soğan

1 dal maydanoz

2 çay kaşığı tuz

350 gram kıyma

Sos için:

Yarım su bardağı smetana

Süslemek için: 1 dal dereotu

1 çay kaşığı kırmızıbiber

UN, yumurta, tuz, su, un ve sirkeyi kulak memesi kıvamına gelene dek yoğurun. 6 eşit parçaya bölün. Hamurları tezgahın üzerine alın. Üzerini nemli bir bezle örtterek 5 dakika dinlendirin. Merdane ile orta kalınlıkta açın. Soğanı rendenin

kalın yüzü ile rendeleyin. Maydanozu kıyın. Tencereye soğanı, maydanozu, tuz ve kıymayı alarak yoğurun. Yuvarlak misket şeklinde köfteler yapın. Açtığınız hamurların yarısını tezgaha yerleştirin. Köfteleri ortalarına pay edin. Kalan hamurları üzerlerine kapatıp daire şeklinde kesin. Tüm hamurlara aynı işlemi uygulayın. Hazırladığınız pilmenileri kaynar suda haşlayın. Geniş bir tavayı ocağa oturtun. İçine haşladığınız pilmenileri ve smetanayı alarak karıştırın. Servis tabağına alarak üzerini dereotu ve kırmızıbiberle süsleyerek servis yapın.

SIRNIKE



4 kişilik

Yarım su bardağı un

Yarım su bardağı pudraşekeri

Yarım su bardağı lor peyniri

1 çay kaşığı kabartma tozu

1 adet yumurta sarısı

Servis için: Bir buçuk çorba

kaşığı hazır vanilyalı sos

1 dilim elma reçeli

1 dilim portakal reçeli

UNU tezgaha alarak ortasını havuz gibi açın. Pudraşekeri, lor peyniri, kabartma tozu, yumurta sarısının yarısını hamurun ortasına alarak iyice yoğurun. Hamur, kulak memesi kıvamına geldiğinde merdane ile açın. Kalıp ile yuvarlak daireler kesin. Daha sonra fritözde kızartın. Servis tabağına vanilyalı sosu gezdirin. Üzerine sarnikeleri yerleştirin. Sarnikelerin üzerine elma ve portakal reçelini yerleştirerek servis yapın.



Sofra YEME İÇME KEYFİ



TAXIM HILL HOTEL, Terrace Restaurant'ın limitsiz yerli içkinin de yer aldığı yılbaşı münüsünün kişi başı fiyatı 70 Euro. Otel ayrıca yeni yılı evinde karşılamak isteyenler için özel hazırlanmış hindi siparişi de alıyor. Tel: (0212) 334 85 00

● **MÖVENPICK HOTEL İSTANBUL**, yeni yıla lezzetli ve eğlenceli bir başlangıç yapmak isteyenlere Azzur Restaurant ve BarAdox'da müzik eşliğinde özel tatlar sunuyor. Tel: (0212) 319 29 29

● **HILTON PARKSA** Artz Restaurant & Terrace'ın Türk, İtalyan, Yunan, Alman, İspanyol ve Belçika mutfaklarından farklı tatların yer aldığı yılbaşı münüsü canlı müzik eşliğinde sürpriz hediyeler ve çekilişlerle renkleniyor. Tel: (0212) 310 12 00

Tel: (0212) 310 15 00

● **RAMADA PLAZA İSTANBUL**, sunduğu farklı yılbaşı yemeği ve konaklama alternatifleri ile 2007'ye şehrin kalbinde 'merhaba' demek isteyenleri bekliyor. Tel: (0212) 315 44 44

● **CEYLAN INTERCONTINENTAL**'in yeni yıl kutlama seçenekleri arasında, Balo Salonu'nda açık büfe, Citronelle'de

Yeni bir yılı karşılarken...

Yılbaşı gecesi için programınız hazır mı? Peki nasıl bir kutlama yapmayı planlıyorsunuz? Hareketli, eğlenceli ya da sıcak ve samimi... Önce seçeneklerimize göz atın, sonra kararınızı verin!..

nüsü canlı müzik eşliğinde sürpriz hediyeler ve çekilişlerle renkleniyor. Tel: (0212) 310 12 00

● **RADISSON SAS BOSPHORUS**, Starboard Terrace Restaurant yeni yılı Boğaz manzarası eşliğinde karşılamak isteyenlere, aralarında zeytin yağlı yemekler ve sushi çeşitleri ile kızarmış kestaneli yılbaşı hindisinin de yer aldığı özel tatlar sunuyor.

dünya mutfakları lezzetleri ile Safran Restaurant'ın fasıl eşliğindeki Türk yemeklerinden oluşan münüsü yer alıyor. Tel: (0212) 368 44 99

● **MR. GRILL**'in yeni yıl münüsü ordövr tabağı, deniz mahsulleri krep, portakal soslu ördek, sebzeli dana sarma, şarap soslu armut ve limitsiz yerli içkiden oluşuyor. Tel: (0216) 345 71 01

● **KÖŞEBAŞI RESTAURANT**'ta yeni yıl programı özellikle çocuklu aileler için çok uygun. Ufaklıklar kendileri için hazırlanan odada eğlenirken, siz de gecenin keyfini doyasıya çıkaracaksınız... Tel: (0216) 363 58 56

● **ARMADA HOTEL**'de yılbaşı gecesi, yeni yıl münüsü Ahırkapılı-Trakyalı Roman Grupları, dansözler ve havai fişek gösterisi ile renkleniyor. Tel: (0212) 455 44 70

● **LE CAIQUE**, balıkseverler için yılbaşına özel bir münü hazırlamış. 3 kattan oluşan mekanın tek katı önceden



Ceylan Intercontinental



Köşebaşı

rezervasyonla 30-35 kişilik gruplar için ayrılabilir.
Tel: (0212) 621 18 20

● **ZARIFI**, yeni yıl münüsünü Şef İbrahim Çelik'in 'ustalık gösterisi' olarak belirlemiş. Meslekte 30 yılı geride bırakan Çelik, Osmanlı, Fransız ve İsviçre yemeklerinde uzman. Tel: (0212) 293 54 80

● **SUNGATE PORT ROYAL**, 2007'yi dünya mutfaklarından alternatif münüler ile Aşkın Ersunan ve Blue Print Project'in sunduğu caz müziği ile karşılıyor. Tel: (0242) 824 00 00

● **HILLSIDE SU**, yılbaşını ve bayram tatilini sevdikleriyle geçirmek isteyen damak zevkine düşkün misafirlerine Türk, Uzakdoğu ve Dünya mutfaklarından tatlar sunuyor. Tel: (0242) 249 07 00

● **TRIBECA** şubelerinden sipariş ile alabileceğiniz, domates çorbası, kestaneli pilav, doldurulmuş hindi, coleslaw salatası ile brownieden oluşan yılbaşı münüsü 160 YTL. Tel: (0212) 356 25 62

● **MARCA**, iki ayrı katında farklı tarzlarla yeni yılı karşılıyor. Alt katta keyifli bir yemek yerken, mekanın giriş katında sıcak bir kutlama yapabilirsiniz. Tel: (0212) 246 48 46

● **CORNELIA DE LUXE RESORT OTEL** GÖL EVLERİ'nde geçireceğiniz yılbaşı gecesinde, Uzakdoğu, Dünya, Osmanlı ve İtalyan mutfakları münülerinden seçim yapabilirsiniz. Tel: (0242) 715 25 00

● **RICHMOND NUA**, Sapanca'nın özel atmosferinde yeni yılı karşılamak isteyenlere lezzet, eğlence ve huzuru birlikte sunuyor. Tel: (0264) 582 21 00



SWISSOTEL, Miyako'da Japon, Chalet Restaurant'ta fondü ve Alplerin yöresel yemekleri, Cafe Swiss'de açık büfe ve Naz Restaurant'ta Türk mutfakları lezzetleri ile yeni yılı karşılamaya hazırlanıyor. Tel: (0212) 326 11 00

● **THE MARMARA İSTANBUL**'un Panorama ve Tuti Restaurantlar ile Tepe Bar'daki farklı kutlama seçenekleri, yeni yılı şehrin kalbinde karşılamak isteyenleri bekliyor. Tel: (0212) 251 46 96

● **ÇIRAĞAN PALACE KEMPINSKI**, Lale-dan Restaurant'ta, Gazebo Lounge ve Tuğra Restaurant'ta farklı konseptlerde hazırlanan yeni yıl kutlamaları yer

alıyor. Tel: (0212) 326 45 00

● **SULTANI**'de yılbaşı gecesini lezziz kebab çeşitleri ve canlı fasıl eşliğinde geçirebilirsiniz. Tel: (0212) 534 80 03

● **NIŞ RESTAURANT**, misafirlerine sürprizlerle dolu bir yeni yıl eğlencesi düzenlemiş. Bu özel gecenin münüsü de, seçkin tatlardan oluşuyor. Tel: (0212) 296 95 55

● **THE MOON RESTAURANT**, Dünya mutfaklarından örneklerin yer aldığı münüsü ile yılbaşı akşamını şölene dönüştürmeyi hedefliyor. Tel: (0212) 297 21 78

● **PACINO RESTAURANT**'da İtalyan mutfaklarının özel tatlarını canlı müzik eşliğinde deneyebilirsiniz. Tel: (0212) 573 04 07

● **İSTANBUL JAZZ CENTER**'da, yeni yıla girenleri, hem nefis yemekler hem de hoş müzikler bekliyor. Tel: (0212) 327 50 50

● **PARTNERS**, yeni yıl kutlamalarını Aralık ayı boyunca yaşamak isteyenler için, yılbaşına özel öğlen ve akşam münüleri sunuyor. Tel: (0212) 213 93 65

● **GO MONGO**, yeni yılı farklı bir konsept ve farklı damak tadı ile karşılamak isteyenleri Moğol barbeküye bekliyor. Tel: (0216) 410 32 23

● **KALYON HOTEL MOSAIC RESTAURANT**, sık yemekler, canlı müzik ve İstanbul manzarası eşliğinde keyifli bir yılbaşı öneriyor. Tel: (0212) 517 44 00

● **YEMEK SEPETİ**, bu yıl da online hindi siparişi uygulamasını sürdürüyor. Sipariş vereceğiniz kestaneli ve iç pilavlı hindiniz 31 Aralık akşamı kapınıza kadar geliyor. www.yemeksepeti.com



Sofra HEDİYE

Sevginin yansıması...



Flo

Her yılbaşı yaşanan armağan telaşını keyfe dönüştürmek ve daha eğlenceli kılmak için birbirinden zarif hediye seçenekleri derledik...



Goldaş



Ikea



Royal Breed

✦ **TWIGY**'den rengarenk kalpli, tüylü ve Noel babalı terliklerden alarak, sevdiklerinizin ayağını sıcacık tutmasını sağlayabilirsiniz.

✦ **I QUIT SMOKING (IQS)**

Sigarayı Bırakma Merkezi, yeni yılda herkesi sigarayla vedalaşmaya davet ediyor. Üstelik size ve sevdiklerinize Aralık ayı boyunca 6 yerine 10 taksit avantajıyla...

✦ **Ekonomikticaret.com, partipaketi.com ve hediyeet.com**'dan

onbinlerce hediye seçeneği ve sürpriz sizi bekliyor. Bu sitelerden 'bir tık'la hediyeinizi seçip, dostlarınızın adresine gönderebilirsiniz.

✦ **Evport** hediye kartları ile sevdiklerinizin yüzlerce ürün arasından kendi hediyelerini kendileri seçerek, yeni yıla daha mutlu girebilir.

✦ **Breville** küçük ev aletleri, mutfakta zaman geçirmeyi seven arkadaşlar için faydalı bir hediye...

✦ **Royal Breed**'in "kişiyeye özel" hazırlanan gömlekleri şık ve zarif bir armağan...

✦ **Divan Pastaneleri**'nin bu yılbaşı resim ve heykel

ustalarının ismini vererek hazırladığı "Yılbaşı Sepetleri" arasından sevdikleriniz için seçim yapabilirsiniz.

✦ **Ikea Mağazaları**'nda her zevke ve bütçeye hitap eden birbirinden farklı süslemeler ile hediye alternatifleri var!

✦ **Beymen**, gömlektan kravata, eldivenden kashmir kazağa, mumluktan gümüş kadehe kadar değişik fiyat aralıklarında birçok seçenek sunuyor.

✦ **Rebul**'ün, pratik kutulardaki parfüm ve deodoranttan oluşan hediye setlerini, hayatınızın başrolündeki tüm erkeklerle hediye edebilirsiniz.

✦ **Goldaş**'ın, pırlantalarla süslenmiş, birbirinden şık ve özel tasarlanmış yüzükleri görülmeye değer!

✦ **Hozcomics Yayınevi**, dünün küçüklerini bugünün büyüklerini sevindirmek için özel bir kampanya başlattı. Teksas, Tommiks ve Kaptan Swing'ten oluşan üçlü çizgiroman setlerini yüzde 25 ve 30'a varan indirimlerle alabilirsiniz. www.hozcomics.com



Partipaketi.com

✦ **Magic Form**'un, bu yılbaşı şans, mutluluk ve bereket getirmesi için hazırladığı dantel, kupür ve taşlarla süslenmiş kırmızı iç çamaşırları, etkileyici bir hediye olabilir...



Evport

● **Paşabahçe Yılbaşı Koleksiyonu**'ndan seçeceğiniz mumluklar, bardaklar, kadehler, şekerlikler ile sevdiklerinize hem çok kullanışlı, hem de ısı ısı armağanlar verebilirsiniz.



Breville



Özel bir yılbaşı armağanı!



~~60 YTL~~ 40 YTL

1 yıllık
Sofra
abonelerine
31 Aralık'a
kadar

**4 SAYI
BEDAVA!**
Üstelik 4 taksitle

ciner

0216 651 5 651

**MERKEZ
DERGİ**

Sofra TANITIM



Yemek kitabı hediye

Bebğim ve Biz Dergisi bu ay yemek kitabı hediye. Ünlü manken Ebru Şallı Tan'ın kaleme aldığı kitapta, oğlu Beren için yaptığı yemek tarifleri yer alıyor. Ayrıca derginin 17 Aralık'ta Askeri Müze'de düzenlediği Anne Bebek Sağlığı Konferansı'na da ücretsiz katılabilirsiniz.



Doğal yemekler

Dondurma dendiğinde akla ilk gelen isimlerden Mado, Etiler'deki şubesinin bir katını Ekim ayında Madoevi'ne dönüştürdü. Kahramanmaraş yöresine has et yemeklerini, zeytinyağlı dolmaları, çorba ve köfteleri doğal baharatlar kullanarak sunan mekanda günlük turşular da bulunuyor.

Yeni annelere psikolog desteği

1976'da Amerika'da doğup bugün 30 ülkede uygulanan ve 0-5 yaş grubuna yönelik bir eğitim programı olan Gymboree'nin Erenköy şubesinde yeni bir uygulama başlatıldı. 0-6 ve 6-10 aylık bebeklerin dersleri artık 2 haftada bir çocuk psikoloğu eşliğinde yapılıyor. Minikler dış dünyaya uyum sağlarken, anneleri de bilgileniyor. Tel: (0216) 363 85 18 www.gymboreeturkey.com



Miniklere...

Çocukların gelişimine yaratıcılık katmak amacıyla tasarlanan oyuncak, dekorasyon, kitap ve kırtasiye çeşitleri Imaginarium'da. Yılda iki koleksiyon hazırlayan ve 28 ülkede 377 mağazası bulunan Imaginarium, Kanyon Alışveriş Merkezi ve Bahçeşehir Prestij Mall'da Aralık ayında açılacak.

Tel: (0 212) 353 05 53



Boğaz manzaralı



Her Pazar 10.00-14.00 saatleri arasında brunch yapmanın keyfini görselliğiyle süsleyen Le Pecheur Restaurant'ın münüsünde soğuk meze, peynir, salam çeşitleri, börekler, poğaçalar, meyve ve tatlılar bulunuyor. Kişi başı brunch; 30 YTL Tel: (0 212) 262 70 70

Tatlısız olmaz

Yılbaşı münüsü tatlısız olmaz! Algida'nın farklı çeşitlerini yaratıcılığınız ile birleştirerek, pratik ve sık tatlılar hazırlayabilir ya da Algida'yı hazır tatlılara eşlikçi olarak kullanabilirsiniz.



İyi Yaşam Günlüğü

Beslenme ve Diyet Uzm. Dilara Koçak tarafından hazırlanan "İyi Yaşam Günlüğü"; her gün gıda tüketiminizi not alarak beslenmenizi takip etmenizi sağlarken, iyi

yaşam ve dengeli beslenme ile ilgili ipuçları ve yönlendirici mesajlar içeriyor. Ayrıca günlüğün satışıyla Türkiye Eğitim Gönüllüleri Vakfı'na da katkıda bulunuluyor. www.dilarakocak.com.tr



Makyaj çantası hediye

Aralık ayı boyunca Olay'ın gece ve gündüz bakım kremi olan Total Effects serisinden iki adet alan herkese fonksiyonel makyaj çantası hediye ediliyor. Cildi sıkılaştıran, genç görünüm sağlayan gece ve gündüz bakım kremlerinin parfümlü-parfümsüz seçenekleri mevcut.



Uluslararası başarı

4-7 Ekim tarihleri arasında ikincisi düzenlenen "Kremlin Culinary Cup" yarışmasına katılan, Piyale'nin lezzet danışmanı, Türk Aşçılar Milli Takım Kaptanı ve Hilton Parksa Otel'inin şefi Eyüp Kemal Sevinç "Baklava Hamuruna Sarıllı Levrek" ile altın madalyanın sahibi oldu.



Ağızlar tatlansın...

Motta, 2007'ye girerken ağız tadınızı gerçek bir şölene dönüştürüyor. Sevdiklerine tatlı bir sürpriz yapmak isteyenler, değişik pastaların yanı sıra Motta'nın yılbaşı sepetlerinden birini seçebilir. www.motta.com.tr



Bu Noel Baba'yı yiyebilirsiniz!

Hayallerinizi pastaya taşıyan, lezzetli tasarımlarıyla hayatınızı renklendiren Cocolat, yılbaşı için yıldız, çan, ayakkabı, gece elbisesi şeklinde kurabiyeler, tatlı ve tuzlu kanepeler, Noel Baba şeklinde pastalar hazırladı. www.cocolat.com



Tatlı bir yıl dileğiyle...

Beyaz Fırın, bu yılbaşı için özel olarak hazırlanmış "Kestaneli pasta", "Frambuazlı pasta", "Çikolatalı pasta" yanında Chocolat chez Nathalie çikolatalarından hazırlanan özel tasarımlı hediyelikler ve sürpriz hediyeler sunuyor. www.beyazfirin.com





Budun'la renkli mekanlar

Budun Design Company, bu kış da rengarenk ürünleriyle evlerinizi ve yaşadığınız tüm mekanları ısıtmaya devam ediyor. Yeni koleksiyonun en gözde parçaları arasında tüm mobilyalarınıza uyum sağlayacak rengarenk avizeler yer alıyor. www.budun.com

Keyifli kahvaltılar



Blue House'un ergonomik ve şık tasarımıyla dikkat çeken yeni tost makinesi Tostado, kahvaltılarınız ile beş çaylarınızı daha keyifli hale getiriyor. Tostado, ayrıca teflon kaplı çıkarılabilir tost plakaları ile sandviç ve ızgara yapma imkanı da sunuyor.

Doğal ürünler mağazası

Ataköy'de yeni bir ekolojik ürünler mağazası açıldı. Doğal ve güvenilir ürünler sunmayı amaçlayan Viteminera'da, taze sebzeden doğal kokulu sabuna, yumurtadan bala, zeytinyağından güzellik ürünlerine kadar birçok ürün bulabilirsiniz.



Temiz mekanlar için

İlk dokumasız kumaş üreticilerinden Vateks, temizlik işine de el attı. Rest markası adı altında temizlik bezi ve sünger üreten Vateks, ürünlerini tüketicinin talebi doğrultusunda farklı renk, kalıp ve desenlerde üretiyor.



Buz pateni ve brunch birarada

Parkorman Icepark, buz pateni meraklılarına hafta içi sıcak şarap, hafta sonunda ise gündüz brunch akşam da barbekü keyfi sunuyor. Ayrıca pazar günlerini, havuz ve orman manzarası eşliğinde brunch yapıp, buz pistinde kayarak geçirebilirsiniz.

Özel hindili mönü

Fırında ısıtılmış sandviçleri ile bilinen Quiznos, yılbaşı için hindili mönü hazırladı. Fiyatı sadece 11,5 YTL olan yeni yıla özel mönü kampanyası 15 Aralık - 15 Ocak tarihleri arasında bir ay süreyle devam edecek.



Ruhunuz dinlensin!

Evinde hoş ve doğal bir atmosfer yaratmak isteyenler için Durance En Provence'den dekoratif aksesuar formunda oda parfümleri, doğal tütsüler, elle hazırlanmış amber, bambu, çikolata, portakal ve farklı kokularda mumlar eviniz için...



Yeni yıl sürprizi

Starbucks Coffee'de, yılbaşına özel kahve çeşitleri, kahve bardakları ile aksesuarlardan dilediğinizi kendinize ya da sevdiklerinize hediye edebilirsiniz, ayrıca "kardeş okul" projesine katkıda bulunabilirsiniz.

Meksika Mutfağı

Türkiye'deki Meksika Mutfağı'nın özgün temsilcilerinden olan El Torito, Nişantaşı şubelerini açtı. Kübalı müzik grubu Caliente'nin canlı performansı ile katıldığı açılışta Meksika kültürünü yansıtan heykel sergisi de yer aldı.



Polonez'den yılbaşına özel

Yılbaşı sofralarının ana yemeği olan hindiye Polonez jambon ile hazırlamaya ne dersiniz? Pirinci jambon ve balla karıştırıp hindinin içine doldurun ve üzerini balla karıştırılmış soya sosu ile sıvayın. Fırında nar gibi kızardıktan sonra servis yapın. Afiyet olsun.

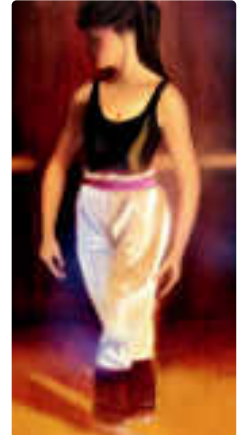
"Yaşam" sergisi

Multimedya sanatçısı Özlem Parker'in 'Pozların Kalıcı' adlı sergisini 7-30 Aralık tarihleri arasında Galeri-A'da gezebilirsiniz. Doğum öncesi ve sonrası döneminde elde ettiği malzemelerle hazırlanan sergi, dijital kolaj ve multimedya işlerden oluşuyor. Tel: (0 212) 236 77 00



Resim sergisi

Bu yıl ikincisi düzenlenen Selçuk Erdoğan Resim Atölyesi öğrencilerinin resim sergisi 13 Aralık'ta açılacak ve bir hafta sürecek. Beşiktaş Belediyesi'nde gerçekleşecek olan sergi pastel, yağlı boya ve karekalem çalışmalarından oluşuyor. Tel: (0 212) 260 34 59



Sofra TANITIM

Size ve bebeğiniz

Gün boyu el ve yüz temizliğinde kullanılan 12'lik alkolsüz ıslak cep mendili ve bebeklerin el, yüz, alt temizliğinde kullanılan bebek havlusu Hobby'den... Alkol ve boya içermeyen



mendil ve havlular cildin nem dengesini koruyarak cilde uyum sağlıyor.

Ayak sağlığı

Bütün gün çorap ve kışlık çizmeler içinde çoğu zaman terleyen, mantar enfeksiyonu olan ve kışın soğukunda üşüyen ayaklara Gehwol Isıtıcı Balsam yardımcı oluyor. Koku gideren, ısıtan ve rahatlatan bu ürünü eczanelerden temin edebilirsiniz.

Danışma Hattı: (0 212) 247 74 32



Aksesuar şıklığı

Her modeli sınırlı sayıda üretilen Nina Ricci saatlerinin yeni koleksiyonu pırlanta bezeli ya da pırlantasız olarak tasarlandı. İsviçreli tasarım grubuyla çalışan marka, kıvrımlı yuvarlak kasalarıyla kadınsı çekiciliği ön plana çıkartıyor.



Geceye özel

Yılbaşı makyajını daha özenli kılmak için simli far, dudak dolgunlaştırıcı parlatacı ruj, dudak dolgunlaştırıcı ruj ve kırmızı oje gibi yeni ürünler geliştiren Flor Mar, True Color serisi ile daha parlak ve canlı görünüm...



Akıllı yatak

Milyarlarca mikroskobik hafıza hücresinden oluşan Viscoelastik yatak olan Viscostar, ısıya ve basınca duyarlı yapısıyla vücudumuza tam uyum sağladığı gibi dönme hareketleri ve vücut gerginliği gibi rahatsızlık yaratan unsurlarda azalma sağlıyor.

İşıldayan saçlar

Yenilenen Pantene, bir haftada saçları üç kat daha güçlü hale getiriyor. Üçlü protein yapıtışı ve provitamin kompleksi ile saçlara derinlemesine işleyen Pantene, bu sayede saçların daha parlak ve sağlıklı olmasını sağlıyor.



Risotto ve Makarna Günleri

İtalyan Şef Franco Tomasetti, 17 Aralık'a kadar Hayal Kahvesi Caddesinin başında Risotto ve Makarna Festivali'nde sizlerle buluşacak. Özel şaraplar eşliğinde onlarca çeşidin tadına bakabilirsiniz. Tel: (0216) 467 03 88



Fotoğraf sergisine davetlisiniz

Fotoğraf sanatçısı Tamer Hartevioğlu'nun "Panoramik bir rüya: Paris" adlı sergisi 05 Aralık 2006 - 13 Ocak 2007 tarihleri arasında İstanbul Fransız Kültür Merkezi'nde sanatseverlerle buluşacak. Meraklısına duyurulur.

İstikbal Regina'dan indirim

İstikbal Regina, mutfak, banyo ve raylı dolaplarda yüzde 18'lik KDV indirimi ile 1 Kasım - 31 Aralık 2006 tarihleri arasında geçerli olan kampanyada Maksimum Kart'a özel peşin fiyatına vade farksız 18 taksit imkanı ile ödeme kolaylığı sağlıyor.



Gelin adaylarına...

Beyaz Butik, kış gelinlerine bir sürpriz yaparak ünlü gelinlik tasarım markası Claire Pettibone'a ait koleksiyonu Aralık ayından itibaren sizlerin beğenisine sunacak. Bu koleksiyon, özellikle detaylarda şıklık arayan gelin adayları için ideal.



Yılın en "tatlı" haftası

Çikolata tutkunları, 7 Aralık 2006 - 7 Ocak 2007 tarihleri arasında Çırağan Palace Kempinski'de düzenlenecek "Geleneksel Çikolata Festivali"ne katılarak hem birbirinden lezzetli çikolataların yapımına tanık olacak, hem de bu lezzetleri tadabilecekler.

Mixxo ile özgürlük elinizde

Bosch'un, dünyanın lityum iyonlu bataryayla çalışan ilk el blenderi Mixxo ile meyve püresi, mama, çorba hazırlayabilirsiniz. Yeni tasarım bıçak ve koruyucu başlığıyla dikkat çeken Mixxo'nun iki farklı hız seçimi bulunuyor.





Sağlığın yeni kaynağı

%100 doğal ve sağlıklı ürünler sunan AFT Gıda'nın özel ürünlerinden olan Freshies ile ağız kokusundan; diğer ürünü Minsalt ile damar büzülmesi, kalp ve damar hastalıkları, yüksek tansiyon, kolesterol gibi hastalıklardan kolayca kurtulabilirsiniz.

Hisar'dan modern tasarımlar

Hisar, modern tasarımlarına bir yenisini daha ekledi. Masa servisleri, tepsiler ve benzeri aksesuarların kulp ve saplarında strass taşları kullanarak mücevher parlaklığını yılbaşında hazırladığınız sofralara taşıyor.



Şeker Piliç alternatifleri

Kolay sindirilebilen, protein açısından zengin ve lezzetli bir yılbaşı yemeği için Şeker Piliç alternatif ürünler sunuyor. Şeker Piliç, pişirmeye hazır işlenmiş ürünlerin yanı sıra bütün ve parça tavuk çeşitleriyle yılbaşı sofralarınıza keyif katmaya devam ediyor.



Sofralarınızdan eksik etmeyin

Türk Mutfacı'nın vazgeçilmezlerinden olan kırmızı biber, yeşil bibere oranla 2 kat daha fazla C vitamini içeriyor. Günlük C vitamini ihtiyacımız ise bir kırmızı biberin dörtte birinden karşılanabilir. Kemal Kükrer'in yeni ürünü "Kırmızı Közlenmiş Biberi" sofralarınızdan eksik etmemenizi öneriyoruz.



Kefirin faydaları

Geleneksel Türk içeceği kefir, sağlıklı ve modern Activia ile birleşerek Activia Kefir'i ortaya çıkardı. Activia Kefir "2'si 1 arada", kefirin sağlık faydaları ile Activia'nın sindirim sistemini düzenlemeye yardımcı etkisini birarada sunuyor. Bu yeni ürün, kefir mayası ile ActiRegularis probiyotik bakterisinden oluşuyor.



Ziyafet sofraları

Yapışmaz malzemesi ile yiyecekleri yağsız ve az yağlı sote, ızgara, kızartma yapabilen Profilo Tandır TD 7410 ve sos hazırlayabilen Profilo FRZ 1000 elektrikli yardımcımlar ile besin değerini koruyan sağlıklı münöler hazırlayabilirsiniz.



Tayland Yemek Festivali



Mövenpick Hotel İstanbul'da Tayland Yemekleri Festivali düzenleniyor. 7-16 Aralık 2006 tarihleri arasında gerçekleşecek olan festival sizleri, Uzakdoğu'nun tropik cenneti Tayland'ın geleneksel lezzetlerini keşfetmeye çağırıyor. Tel: (0 212) 319 29 29

Lezzet şölene dönüşün

Bind Çikolata Butikleri yılbaşı ve bayramda, dostlarınız için yapacağınız seçimlerde özel çikolatadan kişiye özel çikolataya kadar binlerce çeşitten oluşan lezzet koleksiyonu ve çok özel kutu çeşitleri ile işinizi kolaylaştırıyor.



Yılbaşına özel piliç

Keskinoğlu, özel yemle yetiştirilen, 2.5-3 kg ağırlığında, düşük kalorili ve lezzetli, yılbaşı için özel olarak ürettiği "Roaster Piliç'i" 20 Aralık 2006 tarihinden itibaren sizlerin beğenisine sunuyor. Roaster Piliç, sadece 10 gün süreyle raflarda kalacak.



Çok fonksiyonlu

Tefal'in yeni ürünü Ingenio, çıkarılabilen tak-çıkartı sayesinde çok pratik... Ingenio ile yemeğinizi ocakta pişirip, aynı kapla fırına verebilir, saklama kabı olarak kullanabilir, çıkan sapları sayesinde bulaşık makinesinde kolayca yıkayabilirsiniz.



Bardakta mısır keyfi

Türkiye'de bir ilke imza atan Daily Fresh, 20'den fazla ülkede 1200 satış noktasında bulunan bardakta mısırları tüketicilere sundu. Buharda pişirilerek çeşitli baharatlarla kişisel damak zevkine göre hazırlanan mısırlar, Malezya'dan özel olarak geliyor.

Komşufırın'lar çoğalıyor

Geleneksel mahalle fırınlarının kültürümüzdeki yeriyle, çağdaş bir kuruluşun hijyen ve hammadde güvencesini bir arada sunan Komşufırın zincirinin yeni halkaları geçtiğimiz ay Nişantaşı ve Pangaltı'da açıldı.



FİHRİST

Bu sayıdaki yemeklerin türlerine göre alfabetik sıralaması ve sayfa numaraları aşağıdadır...

ÇORBALAR

Borç çorbası s. 136
Hamsi çorbası s. 130
Isırgan otu çorbası s. 79
İspanaklı paşam çorbası s. 38
Kırmızı turp çorbası s. 94
Mengen çorbası s. 86
Peynirli kereviz çorbası s. 66
Soya soslu kabak çorbası s. 72
Tandır çorbası s. 111

DENİZ ÜRÜNLERİ

Ahtapot köftesi s. 105
Balık iskender s. 77
Deniz ürünlü pazı sarması s. 74
Hamsiburger s. 128 / Hamsi güveç s. 127
Hamsi köftesi s. 130 / Hamsi sarma s. 126
Hamsi şiş s. 129 / Hamsili börek s. 124
Kuru bürülce pürel somon s. 92
Lakerda ızgara s. 20
Sardalya marinesi s. 20
Tahin soslu levrek fileto s. 104

ET YEMEKLERİ

Bademli beef straganof s. 113
Balzamik sirkeli sarmısaklı tavuk s. 64
Ciğer kavurma s. 24 / Dana piroşki s. 133
Fırın kebabı s. 78 / Kağıtta sucuk köfte s. 134
Kievski s. 135
Körili kimyonlu tavuk s. 73
Mantar ve kestaneli iç pilavla doldurulmuş hindi s. 29
Tavuklu lahana dolması s. 104
Tavuklu Mengen kavurması s. 84
Yılbaşı hindisi s. 18

HAMUR İŞLERİ

VE PILAVLAR

Açma dolması s. 96
Beşamel soslu mantarlı börek s. 64
Cincile böreği s. 85
Çatal s. 118 / Çiğ börek s. 122
Fırında mısır unu s. 80
İspanaklı ve peynirli krep panesi s. 22
Kış böreği s. 92 / Mengen pilavı s. 86
Pırasalı börek s. 24 / Pilmeni s. 136
Renkli ekmek katları s. 25
Safranlı kajunlu pilav s. 73
Tarhana ezmesi s. 20
Yılbaşı pilavı s. 41

SEBZE YEMEKLERİ

Bademli brüksellahanası s. 30
Bal ve taze kekikli mini sebze tabağı s. 30
Elmalı kereviz salatası s. 68
Fırında tavuklu kereviz s. 70
Fırınlanmış kabuklu patates s. 30

Kabak çiçeği dolması s. 109
Kabaklı havuçlu börek s. 120
Kereviz pane s. 68
Köfteli terbiyeli kereviz s. 67
Lahana salatası s. 114 / Mantar sepeti s. 24
Mini turp ve nar eşliğinde Akdeniz yeşillikleri s. 31 / Olivye s. 134
Pastırmalı ıspanak s. 24 / Patlıcan pizzası s. 62
Patlıcanlı mozzarella halkası s. 76
Portakallı kereviz s. 70 / Sebzeli kroket s. 79
Topik s. 105 / Waldrof salata s. 20
Yeşil mercimek köftesi s. 63
Yeşil sos yatağında patlıcanlı köfte s. 25
Yoğurt sosu eşliğinde kızarmış sebze kümesi s. 94
Zeytinyağlı karalahana sarması s. 20
Zeytinyağlı kereviz dolması s. 69
Zeytinyağlı mevsim sebzeleri s. 40

TATLILAR

Balkabaklı tatlı s. 92 / Ballı badem s. 98
Ballı cevizli kurabiye s. 100
Ballı ve cevizli pasta s. 100
Ballı elma suyu s. 99 / Balı kek s. 102
Ballı saray sarma s. 102
Cevizli çikolatalı pasta s. 46
Çikolatalı irmik tatlısı s. 116
Çikolatalı kestaneli şekerlemeler s. 45
Çikolatalı krep s. 48
Çikolatalı vişneli volovan s. 45
Elma tatlısı s. 121 / Hışmerim s. 134
Kar desenli çikolatalı kurabiye s. 36
Kestaneli kabak tatlısı s. 42
Kivi soslu incir tatlısı s. 105
Marmelatlı kurabiye s. 123 / Mekik s. 119
Muzlu yılbaşı pastası s. 60
Noel kurabiyesi s. 39
Pişmaniyeli ayva tatlısı s. 82
Portakallı ıslak yılbaşı keki s. 32
Pudraşekerli kış meyveleri s. 30
Renkli kurabiyeler ve sepette yıldızlar s. 36
Sırnike s. 137 / Sihirli topraklar s. 10
Tombala kurabiye s. 35
Yılbaşı pastası s. 23
Yıldızlı tartöletler s. 31
Zencefilli çikolatalı kurabiye s. 46
Zencefilli yılbaşı kurabiyesi s. 18

DİP SOSLAR

Avokadolü dip sos s. 53
Cevizli dip sos s. 54
3 dip soslu parmak tavuk s. 58
Domatesli dip sos s. 50
Enginarlı dip sos s. 55
Etimekli dip sos s. 59
İspanaklı dip sos s. 51
Kabaklı dip sos s. 57
Kerevizli ve yeşil zeytinli dip sos s. 57
Kırmızı biberli dip sos s. 114
Kırmızı lahanalı dip sos s. 52
Kornişonlu ve krem beyaz peynirli dip sos s. 59 / Patlıcanlı dip sos s. 52
Tavuklu dip sos s. 50
Ton balıklı dip sos s. 54
Vişneli dip sos s. 56 / Zeytinli dip sos s. 58

OCAK Sofra'sı

Özel Dosya: Et Yemekleri

Kurban Bayramı için leziz et yemekleri, eti en faydalı şekilde kullanabilmenin püf noktaları ve işinize yarayacak bilgilerle dopdolu bir dosya hazırladık...



Ayın Meyvesi: Elma

Kış aylarının mütevazı meyvesi elma, tariflerimizle etkileyici bir lezzete bürünüyor. "Ekşi elmalı irmik tatlısı" ve "Elma pastası", sizi bekleyen elmalı sürprizlerden ikisi...



Çikolatalı Tatlar

Çekici, etkileyici, baştan çıkarıcı; çikolata her mevsimin favorisi. Fakat mevsim kış, hava soğuk, dışarısı karanlık olunca, çikolata bizim için daha vazgeçilmez oluyor. Damak keyfinizi şımartacak tatlar sizi bekliyor...



Kırıışıklıklardan kurtulmak için
kaç değişik ürün kullanmak gerekir?



Artık bunlar geride kaldı.

Kırıışıklıklardan kurtulmak için
“**Tek krem**” devri

10
ÜZERİNDEN
9,72*

* Replexion, ABD’de kırışıklık giderici
dermokozmetik ürünlerinin
deęerlendirildięi
www.wrinklereview.com/comparisons/
adlı internet sitesinde 10 üzerinden
9,72 puan olarak ilk sırada yer almıştır.

**Biostar Sağlık Ürünleri
Tic. Ltd. řti.**

Ayazma Deresi Cad. Aliye Meriç
Konak 7 No: 3 / 13
Beşiktaş – İstanbul
Tel: 0 212 267 52 00 pbx
Fax: 0 212 267 52 01
www.biostar.com.tr
www.replexion.web.tr



Tüm yüz, göz
çevresi,
boyun ve dudak
kırıışıklıkları için
kullanılabilen krem

Replexion
Anti-Wrinkle Cream

Günde 2 kez



Paşabahçe



2007

'ye özel, *Yelbaşı Koleksiyonu*