TÜRKİYE'NİN EN İYİ GASTRONOMİ DERGİSİ

GASTRO fill

gastrofill.com - Sayı: 48

EKİM 2026



Esra Tokelli'den Şampiyon Lezzetler



İki kardeşin hayali, 200 yıllık bir miras Elif Hatun Konağı

Seçil Sancaktar Bozkurt

Yeşim Sancaktar İçgören

Avukat İstanbul Milletvekili Serkan Bayram'dan Gastrofill'e Özel Açıklamalar:

"BUĞDAY BEREKETTİR, UMUTTUR, IŞIKTIR"

Denizin göçmeni, mutfağın efsanesi Uskumru dolması

Her sabah farklı bir manzaraya uyanmak!

CRUISE TATİLİ

Bulgur mu? daha sağlıklı pirinç mi?

Pasta dediğiniz böyle de güzel olabilir!

Yapay zekâ mutfağa girerse?



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

erpiliç®
GÖYNÜK

ELLE KESİM

Her piliç Erpiliç değildir

Reis
LEZZET TANELERİ

Sofraların LEZZET REİS'i

YERLİ LEZZET | YÜKSEK KALİTE | HER SOFRADA GÜVEN

Reis Güvencesiyle 1981'den günümüze Tarladan Sofranıza



Bitkisel Protein Kaynağı

International Reis

Reis, Gıda Güvenliği Derneği Üyesidir.

LAVİ

Kendine İyi Bak



www.lavigida.com

lavigida

EDİTÖRDEN

Yeniden Merhaba...



Murat Çiçek

Sonbahar hüzün müdür, yoksa yeniden başlamak için güzel bir mevsim mi?

Sevgili dostlar,

Yaklaşık altı ay ara verdik. Çünkü hayat, bazen bütün planlarınızı bir kenara bırakıp sizi bambaşka bir hikâyenin içine çekiyor.

Dört yıl önce başlayan Annemin hastalık süreci, hayatımızın en zor sınavlarından biri oldu. Uzun bir mücadelenin ardından, 31 Mayıs'ta canım Annemi ebediyete uğurladım.

Bir evladın annesini anlatması ne kadar zor… Ne yazsam eksik, ne söylesem yarım.

Annem artık aramızda değil ama sevgisi, öğrettikleri ve hatıraları hep bizimle. Bazı acılar geçmiyor; insan sadece o acıyla yaşamayı öğreniyor.

Bu süreçte kendime sık sık aynı soruyu sordum:

"Şimdi nerede kalmıştık?"

Cevabım bugün çok net…

Tam da burada.

Gastrofill burada. Biz buradayız.

Şimdi yenilenen dergimiz, yenilenen yazar kadromuz ve yepyeni heyecanımızla yeniden karşınızdayız. Daha güçlü, daha iddialı ve yine gastronominin, turizmin, emeğin ve güzel insanların hikâyelerinin peşindeyiz.

Bu dönüşte yanımda olan dostlarıma da ayrı bir parantez açmak istiyorum.

Sevgili dostum, MasterChef All Star Şampiyonu Esra Tokelli artık her ay Gastrofill'de bizlerle. Mutfağından ve birbirinden güzel tariflerinden sizlerle buluşacak.

Sevgili Özlem Mekik… Desteğini hiçbir zaman eksik etmedi. En zor zamanlarımda yanımda oldu. Gastrofill'e inandı. Bunun benim için değeri çok büyük.

Ve elbette Gastrofill Yazar Ailesi…

Her birinize sonsuz teşekkürler.

Çünkü Gastrofill benim için hiçbir zaman sadece bir dergi olmadı. İnsanların emeğine, hayallerine, mutfağına ve hikâyelerine dokunan bir yolculuk oldu.

Şimdi yeniden başlıyoruz.

Canım Annemin hatırasını kalbimde taşıyarak…

Şimdi nerede kalmıştık?

Tam da burada.

Yeniden merhaba sevgili dostlar.

İyi ki varsınız.

Sevgiyle,

GASTRO fill

gastrofill.com - Sayı: 48

KÜNYE

FİORE İLETİŞİM ADINA GENEL YAYIN YÖNETMENİ
MURAT ÇİÇEK

YAYIN DANIŞMANI
ORHAN VURAL

YAZI İŞLERİ
ŞEHNAZ DEMİRDAL

YAYIN KOORDİNATÖRÜ
MELTEM ÖZTURAN

YAYIN DİREKTÖRLERİ
ÖZLEM MEKİK - ESRA TOKELLİ

HABER MÜDÜRÜ
MEHMET BİRTEK

GÖRSEL YÖNETMEN
EREN AŞKAR

YAYIN KURULU
MUKADDES KAYA - ZEYNEP BAKKALOĞLU
SEVİL KARACA - AYÇA ÖZGİRAY - ÜMİT TEMURÇİN
BİHTER ATEŞOK - TÜLAY TÜRKEN - HİLAL BAKKALOĞLU

YÖNETİM YERİ
Tatlısu Mah. Terim Sok. No: 1 Ümraniye / İstanbul

EDİTÖR & HABER
editor@gastrofill.com

REKLAM ve KOORDİNATÖR
MERVE ÖZTURAN

REKLAM VE İŞ BİRLİĞİ İÇİN
0535 225 13 60

MAHBUBA®

Her Anınıza Değer Katan Lezzet

Bu Aşkın Sebebi Sensin



Seçkin Kahve Çekirdekleri

Usta Kavurma Tekniği

Zengin Aroma Eşsiz Lezzet

mahbubakahve.com

BAĞDAT

SOFRALARINIZIN LEZZETİ



Serkan Bayram'dan Gastrofill'e Özel Açıklamalar:

"BUĞDAY BEREKETTİR UMUTTUR IŞIKTIR"

Buğday Tanesi filmiyle kendi yaşam mücadelesini milyonlara anlatan AK Parti İstanbul Milletvekili ve engelli hakları savunucusu Serkan Bayram, Gastrofill'e konuştu.

Bayram, "Buğday Tanesi"nin yalnızca bir film değil, kendi hayatını anlatan bir otobiyografi olduğunu belirtirken, engelli bireylerin yaşamın her alanında daha güçlü şekilde yer alması gerektiğini söyledi. Bayram, Erzincan gastronomisi için de engelli bireylerin dahil olduğu yeni projelerin hayata geçirilebileceğinin mesajını verdi. Gastrofill Genel Yayın Yönetmeni Murat Çiçek'in sorularını yanıtlayan Serkan Bayram, hayat hikâyesinin beyaz perdeye taşındığı "Buğday Tanesi" filminin kendisi için taşıdığı anlamı anlattı. "Buğday tanesi bereket demek, umut demek, ışık demektir" diyen Bayram, filmin kendi yaşamının bir yansıması olduğunu ifade etti.

Bayram, "Buğday Tanesi neticede benim hayatımı anlatan, beni yansıtan bir otobiyografidir" dedi.

DÜNYANIN FARKLI ÜLKELERİNDE ANLATTI

2022 yılında vizyona giren "Buğday Tanesi"nin uluslararası alanda da ilgi gördüğünü belirten Bayram, filmle birlikte dünyanın farklı ülkelerinde programlara katıldığını, üniversitelerde konuşmalar yaptığını ve engelli hakları konusunda farkındalık çalışmalarını sürdürdüğünü söyledi. Filmin farklı platformlarda izleyiciyle buluştuğunu belirten Bayram, özellikle okullarda akran zorbalığına karşı yürüttükleri çalışmalara dikkat çekti. Bayram, "Akran zorbalığıyla mücadelemizi akran nezaketi anlayışıyla sürdürüyoruz" ifadelerini kullandı.

“Akran zorbalığıyla mücadelemizi akran nezaketi anlayışıyla sürdürüyoruz”



Serkan Bayram



TARLADAN HUKUK FAKÜLTESİNE UZANAN HAYAT

Erzincan'ın bir köyünde henüz bir yaşındayken buğday tarlasında çıkan yangında vücudunun büyük bölümünde yanıklar oluşan ve iki elini kaybeden Serkan Bayram, çocukluk ve gençlik yıllarında yaşadığı zorlukları da anlattı.

Bayram, fiziksel farklılıklarının hayatının önüne geçmesine rağmen eğitiminden ve hedeflerinden vazgeçmediğini belirterek İstanbul Üniversitesi Hukuk Fakültesi'nde eğitim gördüğünü, hâkimlik sınavını kazandığını ancak engeli nedeniyle meslek hayatında çeşitli engellerle karşılaştığını ifade etti.

Daha sonra milletvekili olarak bu alandaki yasal düzenlemeler için mücadele ettiğini belirten Bayram, temel hedefinin engelli bireylerin önündeki yasal ve toplumsal engelleri kaldırmak olduğunu vurguladı.

"ENGELLİ BAKANLIĞI TÜRKİYE'NİN GÜNDEMİNE GİRDİ"

Röportajda engelli bireyler için ayrı bir bakanlık kurulması önerisini de değerlendiren Bayram, Türkiye'de farklı siyasi partilerin bu konuda kanun teklifleri verdiğini söyledi.

Bayram, "Bütün partilerin



kanun teklifi var. Türk toplumunu ve Türk siyasetini buraya getirdik. Bu bakanlığın Türkiye tarafından en kısa zamanda kazanılacağına inanıyorum" dedi.

Dünyada bu konuda örneklerin bulunduğunu belirten Bayram, İtalya ve Yeni Zelanda'da benzer yapılanmaların hayata geçirildiğini ifade etti.

HEDEF: DÜNYA ÇAPINDA ENGELLİ HAKLARI PLATFORMU

Birleşmiş Milletler çatısı altında engelli hakları konusunda da çalışmalar yürüttüğünü anlatan Bayram, dünya genelinde yaklaşık 1,5 milyar engelli bireyin bulunduğuna dikkat çekti.

Uluslararası bir yapılanmanın kurulması için çalışmalar yürüttüğünü belirten Bayram, merkezin İstanbul'da olmasını hedeflediklerini söyledi.

İngiltere Parlamentosu, Avrupa Parlamentosu ve Avrupa Konseyi'nde konuşmalar yaptığını aktaran Bayram, önümüzdeki dönemde Oxford ve Cambridge üniversiteleri başta olmak üzere Güney Kore, Malezya ve Endonezya'da da çeşitli programlara katılacağını ifade etti.

GASTROFILL'E ERZİNCAN GASTRONOMİSİ MESAJI

Röportajın dikkat çeken bölümlerinden biri ise Erzincan gastronomisi üzerine yapılan değerlendirmeler oldu.

Erzincanlı olan Serkan Bayram'a, engelli bireylerin de içinde yer alacağı bir Erzincan gastronomi projesi düşünüp düşünmediği soruldu.

Bayram bu fikre olumlu yaklaşarak gastronominin önemli bir alan olduğuna dikkat çekti.

"Gastronominin çok önemli bir konu" diyen Bayram, Erzincan'a bugüne kadar farklı alanlarda yatırımlar ve projeler kazandırdığını belirtti.

Gastronomi ile "Buğday Tanesi" arasındaki bağa da dikkat çeken Bayram, buğdayın bereketi temsil ettiğini vurgulayarak, gastronominin temelinde de emek, mücadele ve bereket bulunduğunu söyledi.

"BUĞDAY TANESİYLE GASTRONOMİNİN ORTAK NOKTASI BEREKET"

Serkan Bayram'ın Gastrofill'e verdiği mesaj aslında "Buğday Tanesi" hikâyesinin gastronomiyle kurulabilecek güçlü bağını da ortaya koyuyor.



Bir buğday tanesinin toprağa düşmesiyle başlayan yolculuk; üretim, emek, alın teri ve sonunda sofraya ulaşan bir bereket hikâyesine dönüşüyor. Bayram'ın hayat hikâyesi de benzer şekilde zorlukların içinden geçerek başarıya ve toplumsal mücadeleye uzanıyor.

Buğday Tanesi'nin hikâyesi ile Erzincan'ın gastronomi mirasının buluşabileceği bir proje ise engelli bireylerin üretim ve gastronomi alanında daha fazla yer alması açısından önemli bir örnek oluşturabilir.

Gastrofill'e özel açıklamalarda bulunan Serkan Bayram'ın mesajı net:

"Buğday berekettir, umuttur, ışıktır."

Ve belki de buğday tanesinin asıl hikâyesi tam da burada başlıyor: Toprağa düşen küçük bir tanenin, milyonlara umut olabilmesi…



Paylaşmanın en lezzetli hali:
Saloon Burger'den Lezzet Kovası

Saloon Burger, farklı atıştırmalık lezzetlerini tek bir kovada buluşturan Lezzet Kovası ile paylaşım anlarını daha keyifli hale getiriyor. Nuggets, soğan halkası, maccheese topu ve mega patates kızartmasından oluşan Lezzet Kovası, zengin içeriğiyle atıştırmalık severlere doyurucu ve eğlenceli bir alternatif sunuyor. Saloon Burger, burger deneyiminin yanı sıra atıştırmalık kategorisindeki seçenekleriyle de farklı damak zevklerine hitap etmeye devam ediyor.
Lezzet Kovası, sevilen atıştırmalıkları tek bir menüde bir araya getirerek özellikle arkadaş buluşmaları ve keyifli paylaşım anları için pratik bir seçenek oluşturuyor.



Doğal içeriklere yönelik ilgi artıyor
GUAVA
araştırmaların odağında

Lif ve flavonoid içeriğiyle öne çıkan guava, tokluk ve yemek sonrası kan şekeri yanıtı gibi başlıklardaki potansiyel etkileri nedeniyle araştırılıyor. LifeCell Farma ise geliştirdiği guava bazlı formülle bu alana yeni bir yaklaşım getirmeyi hedeflediğini belirtti. Kilo kontrolüne yönelik ürün ve uygulamalara ilginin artmasıyla birlikte doğal içeriklere ilişkin araştırmalar da gündemdeki yerini koruyor. Tropikal meyvelerden guava, özellikle lif ve flavonoid içeriği ile metabolik sağlık ve beslenme alanındaki çeşitli araştırmalarda incelenen içerikler arasında yer alıyor. Guavanın içerdiği bileşenlerin tokluk ve yemek sonrası kan şekeri yanıtı gibi başlıklardaki potansiyel etkileri farklı bilimsel çalışmalara konu olurken, LifeCell Farma da bu alandaki araştırmalardan hareketle guava bazlı bir formül geliştirdiğini açıkladı.

FERSAN "Türkiye'nin En iyi işvereni" seçildi

Fersan, Great Place To Work® Türkiye tarafından yapılan değerlendirmede sürdürülebilir insan kaynağı vizyonu ve yüksek güven kültürüyle "Üretim ve İmalat Sektörü 2026" kategorisinde 2025 ve 2026'teki başarılarının ardından yeniden "Türkiye'nin En İyi İşvereni" seçildi.
Sirke sektöründe Türkiye'nin pazar lideri olan ve 40'tan fazla ülkede on milyonlarca tüketiciye ulaşan Fersan, insanı merkeze alan yaklaşımı ve üretim gücüyle başarılarına bir yenisini daha ekledi. Dünyanın önde gelen iş yeri kültürü otoritesi Great Place to Work® (GPTW) tarafından düzenlenen değerlendirmede Fersan, "Üretim ve İmalat Sektörünün En İyi İşverenleri™ 2026" listesinde yer alarak sanayi ve üretim alanındaki sürdürülebilir başarısını ve yüksek güven kültürünü bir kez daha tescilledi.
Geçtiğimiz dönemlerde ana listenin yanı sıra GPTW Türkiye Young Millennials™, Ege'nin En İyi İşverenleri ve Sosyal Sorumluluk ve Gönüllülük listelerinde de yer alan Fersan, üretim ve imalat sektörünün dinamik yapısında insan odaklı vizyonuyla örnek bir kurum kültürü sergilemeye devam ediyor.



Şehre ve Rutine Dönüşte Günün Her Anında KARACA

Paylaşılan her ana değer katan Karaca, şehrin yeniden hareketlenen temposuna eşlik ederek, mutfaktan sofraya uzanan geniş ürün gamıyla günlük yaşamın tüm ihtiyaçlarını karşılıyor. Sabahın ilk kahvesinden okul ve ofise taşınan pratik öğünlere, akşam yemeği hazırlığından gün içindeki keyif molalarına kadar hayatın her anına eşlik ederek rutine dönüşü konforlu hale getiriyor. Ev yaşamına değer katan ve yenilikçi ürünleriyle fark yaratan Karaca, günün her anına pratik çözümler sunan ürünleriyle şehre ve rutine dönüş döneminde sabah hazırlıklarından akşam sofralarına kadar günlük yaşamın her anına eşlik ediyor.



Sofralarda Geleneksel Lezzetin Pratik Hali: PEK FOOD Üçgen Mantı

Türk mutfağının en sevilen klasiklerinden mantı, Pek Food'un özenle hazırladığı Üçgen Mantı ile geleneksel lezzetini korurken pratikliğiyle de öne çıkıyor. Geleneksel tariflerden ilham alan bu özel ürün, yoğun yaşam temposunda bile ev yapımı mantı keyfini zahmetsizce sofralara taşıyor.



JOLLY'de Yurt Dışı ve Gemi Turlarında 2027 Erken Rezervasyon Dönemi Başladı

Tatil planını erkenden yapmak, seyahat tarihini ve rotasını önceden belirlemenin yanı sıra misafirlerin bütçesini daha kontrollü yönetilmesine ve tatil harcamalarının önceden planlanmasına imkan sağlıyor. Özellikle yurt dışı ve gemi turlarında erken rezervasyon dönemi, yoğun talep gören rotalarda tercih edilen seçeneklere daha uygun koşullar ve kampanyalarla ulaşma fırsatı sunuyor. Bu avantajlardan yararlanmak isteyenler için Jolly, "Hep tatil mutluluğu" anlayışıyla 2027 sezonuna yönelik erken rezervasyon dönemini başlattı.



Burger & Lobster istanbul'da!

Londra'dan doğan ve kısa sürede global bir fenomene dönüşen Burger & Lobster, Avrupa'daki ilk lokasyonunu YKT Global çatısı altındaki YKT Gıda yatırımıyla İstanbul Zorlu Center'da açtı.

2011 yılında Londra'da kurulan ve kısa sürede dünya çapında güçlü bir marka haline gelen Burger & Lobster; Brighton, New York, Jakarta, Kuveyt ve Bangkok gibi önemli şehirlerden sonra yüksek kalite standartları, güçlü operasyon yapısı ve misafir deneyimi ile şimdi İstanbul'da.



Terra Pizza'dan Yeni Lezzet: Pesto Bol Peynirli Pizza

Terra Pizza, soslu ürün grubunu yeni Pesto Bol Peynirli Pizza ile genişletiyor. Pesto sosun kendine özgü aroması ile bol peynirin lezzetini buluşturan yeni pizza, farklı tatları keşfetmeyi seven pizza tutkunlarına yeni bir alternatif sunuyor.

"Gel Beraber Olsun" yaklaşımıyla pizza keyfini paylaşmanın en lezzetli hallerinden birine dönüştüren Terra Pizza, menüsüne yeni tatlar eklemeye devam ediyor. Markanın soslu ürün grubunun en yeni üyesi Pesto Bol Peynirli Pizza, pesto sosun karakteristik lezzetini peynirle bir araya getiriyor.



Cafer Erol'dan Sonbahara Usta Bir Dokunuş: TAHİNLİ GOFRET



1807'den bu yana ustalıkla hazırladığı tatlarıyla hafızalarda iz bırakan Cafer Erol, geleneksel tatlatı modern dokunuşlarla yorumlamaya devam ediyor. Çıtır gofret katları, tahinin kendine özgü lezzeti ile beyaz çikolata ve karamelin dengesi tahinli gofrette bir araya geliyor. Tahinli Gofret, sonbahar günlerine zengin bir çeşitlilikle eşlik ediyor. Tahinle hazırlanan özel dolgusu ve dış kaplamasıyla öne çıkan Cafer Erol'un çıtır tahinli gofreti karamel ile beyaz çikolatanın yumuşaklığı, tahinin yoğun tadı ve gofretin çıtır dokusuyla birleşerek damakta eşsiz bir tat bırakıyor.

Emsan Kumda ile Türk Kahvesinde Geleneksel Pişirme Deneyimi

Geleneksel Türk kahvesinin kendine özgü pişirme ritüelinden ilham alan Emsan Kumda, kahveyi ağır ağır pişirerek yoğun aromasını ve karakteristik lezzetini öne çıkarıyor.



Geleneksel kahve deneyimini modern teknolojinin konforuyla buluşturan Emsan Kumda, lezzetinin yanı sıra dikkat çekici tasarımıyla da mutfakların stilini tamamlıyor.



100 barista Latte Art şampiyonluğu için yarıştı Espressolab, baristaları Latte Art Şampiyonası'nda buluşturdu

Espressolab, baristaların gelişimini ve yaratıcılığını desteklemek amacıyla her yıl düzenlediği Barista Latte Art Championship'in dördüncüsünü Türk Telekom Prime Espressolab Roastery'nin Hangar alanında gerçekleştirdi. 54 şehirden 100 baristanın katıldığı yarışmada 5 finalist şampiyonluk için mücadele etti. Şampiyon barista, Bali tatili ve Moccamaster Kahve Makinesi ödülünün sahibi oldu.

Türkiye'nin yenilikçi kahve zinciri Espressolab, baristaların teknik beceri ve yaratıcılıklarını ortaya koyduğu Barista Latte Art Championship'in dördüncüsünü düzenledi. 4 Eylül'de Espressolab Merter Roastery Hangar'da gerçekleştirilen şampiyonada 54 şehirden 100 barista yarıştı. Kahve hazırlama teknikleri ve Latte Art uygulamalarının değerlendirildiği yarışmada, ön elemelerin ardından beş barista finale kaldı. Espressolab Galata Tower mağazası baristalarından Serap Toprak, yarışmayı birinci tamamlayarak şampiyon oldu.



LAV'dan Sofralara Modern ve Zarif Bir Dokunuş

LAV'ın modern tasarım anlayışını yansıtan Helen Çerezlik, özgün formu ve zarif görünümüyle küçük ikramları özenli sunumlarla buluşturuyor.

Evlerin vazgeçilmezleri arasında yer alan çerezlikler; gündelik atıştırmalıklardan kuruyemişlere, şekerlemelerden küçük tatlılara uzanan pek çok farklı ikrama eşlik ediyor. "Dolu Dolu LAV, Hayat Dolu LAV" mottosuyla, hayatın her anına keyif katan LAV, ödüllü Helen serisinin çerezliğiyle bu klasik sunuma modern bir yorum getiriyor. 235 cc hacmiyle ideal bir kullanım alanı sunan Helen Çerezlik, zarif tasarımıyla sofralara şıklık katıyor.



Yazın Ferahlatan Yeni Lezzeti: Çilekli Limonata Pinkberry'de!

Pinkberry'nin yaz lezzetlerine yeni bir seçenek eklendi. Çilek ve limonun canlı aromalarını buluşturan Çilekli Limonata, sıcak günlerde serinlemek isteyenleri bekliyor. Ferahlatıcı lezzetine eşlik eden nane dokunuşu ise içeceğe taze bir karakter katıyor.

Yaz mevsiminin vazgeçilmez içeceklerinden limonata, Pinkberry yorumuyla çileğin eşlik ettiği ferahlatıcı bir lezzete dönüştü. Limonun canlı tadı, çileğin tatlı dokunuşuyla dengelenirken ortaya günün her anında keyifle tercih edilebilecek bir alternatif çıktı.



ikonik Tramvay Ajan Tavuk'a Dönüştü: İstiklal Doyuyo'suna Kavuştu!

Fast casual konseptiyle yeme-içme sektöründe fark yaratan Doyuyo!, İstiklal Caddesi şube açılışını sıra dışı bir lansman filmiyle duyurdu. İstiklal'in ikonik kırmızı tramvayı, yapay zekâ ve dijital teknolojiyle Doyuyo!'nun sevilen karakteri Ajan Tavuk'a dönüştü.

PAŞABAHÇE'DEN OKULA DÖNERKEN NEŞELİ SOFRALAR: "DÜNYA TATLISINA" SERİSİ



Yeni okul döneminde sabah kahvaltılarını eğlenceli bir şölene dönüştüren Paşabahçe "Dünya Tatlısına" serisi; sevimli hayvan figürlerinden uzay maceralarına uzanan renkli tasarımlarıyla çocuklara ve içindeki çocuğu yaşatanlara güne pozitif bir başlangıç sunuyor.

08.09.2026 – Yeni eğitim-öğretim dönemi yaklaşırken tatlı bir heyecan ve yeni bir rutin başlarken, Paşabahçe "Dünya Tatlısına" serisindeki tasarımlarıyla bu heyecana ortak olurken çocukların beslenme zamanlarına neşe ve renk katıyor. Çocukların ve her daim içindeki çocuğu koruyanların beğenisini kazanan neşeli sofra ürünleri ile okul sabahlarında kahvaltı keyifli bir oyuna dönüşüyor, çocuklar güne enerjik ve mutlu başlıyor.



AVOYA'dan Yerli Üretim Gücüyle BİM'e Özel Yeni Lezzet:

Gürok Grup'un 75 yılı aşkın sanayi tecrübesi Burdur'da yükselen AVOYA, yüksek mineral mirasını yenilikçi lezzetlerle taçlandırmaya devam ediyor.AVOYA Blend ailesinin sınırlı sayıda üretilen yeni üyesi "Ananas-Limon-Papatya", 9 Eylül itibarıyla yalnızca BİM mağazalarında tüketicilerle buluşuyor.

Okula Dönüşün En Çıtır Lezzeti: Dardanel Fish Fingers

Okul temposunun başlamasıyla birlikte çocukların beslenme rutininde sağlıklı ve pratik öğün seçenekleri yeniden önem kazanıyor. Balığı çocukların günlük beslenme düzenine dahil etmek isteyen aileler için Dardanel Fish Fingers, %100 mezgitten üretilen kılçıksız yapısı ve çıtır formuyla lezzetli bir alternatif sunuyor.







NESCAFÉ Xpress'ten yepyeni iki lezzet Cookie Crush ve Cherry Splash ile "Modunu Seç!"

NESCAFÉ Xpress, iki yeni lezzeti ile tüketicilerini kendi modlarını seçmeye davet ediyor: Armut ve kurabiye aromalı Cookie Crush, rutinlerinden ödün vermeden kendi keyifli anlarını yaşamayı sevenlerin; vişne aromalı ve çikolatalı Cherry Splash ise anı dolu dolu yaşamayı sevenlerin kalbini fethediyor.

Korkmaz'dan ahşap detaylarla mutfaklarda doğallığın yeni yorumu,

Doğal malzemelerin sıcaklığı, modern yaşamın fonksiyonel ihtiyaçlarıyla buluştuğunda mutfaklar, yalnızca yemek hazırlanan alanlar olmaktan çıkarak yaşamın ritmine eşlik eden özel mekanlara dönüşüyor.
Korkmaz, Ahşap detaylarıyla bu yaklaşımı günlük kullanıma eşlik eden küçük ev aletlerine taşıyor.
Bu seride yer alan Çaytema Elektrikli Çaydanlık ve Castron Ahşap Tost Makineleri de yalın ve sıcak ahşap detaylarının yanı sıra güçlü performans, ergonomik kullanımlarıyla mutfağın estetik ve işlevsel ihtiyaçlarını bir arada karşılıyor.



Atıştırmalığa Gerçek Bir Yıldız!

Temiz içerikli, yüksek lifli ve ilave şeker içermeyen lezzetleriyle sağlıklı atıştırmalık dünyasına yön veren Pol's Freeze Fresh, yeni serisi Star Bite ile kuralları yeniden yazıyor. Hayatın her anında ışıldayanlara ve "Gerçek Bir Yıldız" arayanlara hitap eden Star Bite; yıldız formundaki eğlenceli yapısıyla işte, okulda, sporda veya seyahatte çıtır bir mola vermek isteyenlerin yeni favorisi oluyor.

Yaratıcılığın ve Gastronominin Buluştuğu Ödül Gecesi

Creative People "Talks & Hospitality Awards 2026"da Eataly'ye "En iyi Gurme Market" Ödülü





Gastronomi ve ağırlama sektörünün önde gelen marka, profesyonel ve projelerini bir araya getiren Creative People "Talks & Hospitality Awards 2026", 7 Eylül 2026 tarihinde Swissôtel The Bosphorus Istanbul'da gerçekleşti. FoodinLife Magazine ve Sözen Group tarafından bu yıl üçüncü kez düzenlenen ödül töreninde, sektöre değer katan başarılı çalışmalar ve markalar 22 farklı kategoride ödüllendirildi.

POPRINGS

Feast'ten çıtır çıtır iki yeni lezzet: Kano Patates ve Poprings!



Dondurulmuş gıda sektörünün yenilikçi markası Feast, atıştırmalık kategorisindeki ürün gamını iki yeni ürünle genişletiyor. Özel kesimi sayesinde sosları daha iyi tutan Kano Patates ile buğday patlaklı özel kaplamasıyla çıtırlıkta yeni bir boyut açan Poprings, ilk etapta Migros mağazalarında tüketicilerle buluşuyor. İki yeni ürün, farklı tüketici beklentilerine hitap eden yapılarıyla evde atıştırmalık ve paylaşım deneyimine yeni bir boyut kazandırmayı hedefliyor.



Beşler'in katkısız lezzetleri Foodist istanbul'da ziyaretçilerle buluştu

Beşler Et Gıda, 1–4 Eylül 2026 tarihleri arasında TÜYAP Fuar ve Kongre Merkezi'nde düzenlenen Foodist İstanbul Uluslararası Gıda ve İçecek Ürünleri Fuarı'nda sektör profesyonelleriyle buluştu. Marka, 2018'den bu yana tüketicilere sunduğu Nostalji Katkısız Koruyucusuz Sucuk'un yanı sıra, katkısız & koruyucusuz kategorisindeki yeni ürünü "İşin Ustasından"ı fuarda lansmanını yaptı; 80 yılı aşkın üretim tecrübesini ve geniş ürün portföyünü ziyaretçilerle paylaştı.





Bir Kavanoz Reçelden Çok Daha Fazlası

Sofraların Tatlı Klasiği Tatlan Reçelleri Vişneden güle, incirden portakala… Tatlan Gıda, geleneksel sofraların en sevilen lezzetlerinden reçeli farklı meyve ve aroma seçenekleriyle günün farklı anlarına taşıyor. Kahvaltı sofralarının klasik eşlikçisi reçeller, bugün peynir tabaklarından tatlılara, yoğurt kaselerinden yaratıcı tariflere uzanan farklı kullanım biçimleriyle mutfaklarda kendine yeni alanlar açıyor.



Enplus'tan Dünya Makarna Günü'ne özel deneyim

Evde profesyonel dokunuşlar

Evde yemek yapmak artık yalnızca günlük bir ihtiyacı karşılamanın ötesine geçerek; farklı mutfakları keşfetmenin, yeni tarifler denemenin ve sevilen restoran lezzetlerini evde yeniden yorumlamanın bir parçası haline geliyor. Enplus, bu değişen mutfak kültüründen ilhamla 25 Ekim Dünya Makarna Günü'nde makarnayı yeni nesil ev gastronomisinin merkezine taşıyor. Hazırlık, pişirme ve sunuma yönelik seçkisiyle Enplus, evde profesyonel dokunuşlar yaratmanın yollarını sunuyor.





COFFEE FACTORY, büyüme yolculuğuna Topkapı mağazasıyla devam ediyor

Coffee Factory, İstanbul-'daki büyümesine Topkapı'daki yeni mağazasıyla devam ediyor. 10 ilde 45'in üzerinde mağazaya ulaşan marka, Türkiye ve Avrupa'daki büyüme hedefleri doğrultusunda yatırımlarını sürdürüyor.

Kahve Dünyası'ndan Eylül'de Her Molaya Farklı Bir Lezzet

Kahve Dünyası, Eylül ayına özel hazırladığı Orman Meyveli Beyaz Ham, Bonteli dondurma ve milkshake ile yeni mevsimi lezzetli bir başlangıçla karşılıyor.

"Hepimizin Ortak Noktası" Kahve Dünyası, Eylül ayında da tanıdık tatlara yeni yorumlar getiriyor. Orman meyvelerinin ferah lezzetinden Bonte'nin çıtır ve çikolatalı dünyasına uzanan ayın ürünleri, Eylül boyunca Kahve Dünyası mağazalarında misafirlerini bekliyor.



Miele, "Başyapıt" Fikrini Gastronomi ve Kültürle Buluşturdu

Miele, "Evim Her Gün Bir Başyapıt Gibi Hissettirir" yaklaşımını HODAN iş birliğiyle yeni bir deneyim alanına taşıyor. HODAN içerisinde oluşturulan Miele alanı, Şef Çiğdem Seferoğlu'nun gastronomi deneyimi ve uzmanlığıyla Miele teknolojilerini bir araya getirirken, farklı buluşma ve uygulamalarla yaşayan bir deneyim platformu olarak kurgulandı. İş birliği kapsamında düzenlenen özel gecede ise Şef Çiğdem Seferoğlu ve tarihçi ve yazar Saffet Emre Tonguç, "başyapıt" fikrini gastronomi, seyahat ve kültür dünyasından farklı perspektiflerle ele aldı.

Okula Dönüşte Keyifli Bir Ara: Franua ile Beslenme Çantalarınıza Lezzet Katın!



Çocukların okul günlerine eşlik eden Franua, hurma, badem ve Belçika çikolatasını buluşturarak beslenme çantalarına hem lezzetli hem de keyifli bir alternatif taşıyor.

Yeni eğitim-öğretim yılının başlamasıyla birlikte okul hazırlıkları yeniden hareketlenirken, çocukların gün içinde keyifle tüketebileceği atıştırmalıklar da beslenme çantalarında yerini almaya başlıyor. Çocukların sevdiği tatlı lezzetleri doğal içeriklerle buluşturmayı hedefleyen Franua, okul günlerinde ders aralarına ve teneffüslere eşlik edecek keyifli bir atıştırmalık alternatifi sunuyor.



Bonna'nın Wabi Koleksiyonu ile Farklı Renkler, Farklı Kurgular, Özgün Sofralar

Bonna, profesyonel sofralara yalın ve özgün bir estetik kazandıran Wabi Koleksiyonu ile farklı servis ihtiyaçlarına yönelik bütüncül masa kurguları oluşturma imkânı sunuyor.



ANNEMİN MUTFAĞI HÂLÂ ORADA, BİR TEK ÇOCUKLUĞUM YOK...

Bazı tatları damağımız değil, kalbimiz hatırlar. Bazı sofralara ise bir daha oturamayacağımızı ancak yıllar geçince anlarız.

ÇOCUKLUK, MUTFAKTA SAKLANIYOR

Geçenlerde bir kitabın sayfalarını çevirirken uzun zamandır üzerinde düşündüğüm bir şey yeniden düştü aklıma:

İnsan çocukluğunu gerçekten nerede saklıyor?

Eski fotoğraflarda mı? Bir evin artık kim bilir kimlerin yaşadığı odalarında mı? Annemizin yıllardır sakladığı tabaklarda mı? Bir şehrin sokaklarında mı? Yoksa çocukken hiç önemsemeden yediğimiz bir yemeğin kokusunda mı?

Sanırım biraz hepsinde.

Ama benim gibi hayatını mutfakta geçirmiş biri için cevabın büyük bir kısmı hep aynı yere çıkıyor:

Çocukluk, mutfakta saklanıyor.

Leyla Cangüven Karatopcu'nun "Adana Tadında Çocukluğum" kitabını elime aldığımda önce bir Adana hikâyesi okuyacağımı düşündüm. Sonra fark ettim ki ben Adana'yı değil, biraz da kendi geçmişimi okuyorum.

Çünkü şehirler değişse de bazı çocukluklar birbirine ne kadar benziyor. Bir annenin mutfaktan seslenişi… Bir babanın sofradaki yeri… Kardeşlerin kavgası… Komşudan gelen tabak… Yaz akşamları… Bayram telaşı… Bir tencereden yükselen koku… Ve o yıllarda hiç bitmeyecek sandığımız insanlar.

Kitap bizi 1970'lerin ve 80'lerin Adana'sına; Seyhan'daki bir evden dam sohbetlerine, dut ağacından mahalle dayanışmasına uzanan bir çocukluğun içine götürüyor.

Okurken insan ister istemez kendi hayatına dönüyor. Belki de iyi kitapların yaptığı tam olarak budur:

Bir başkasının hikâyesini anlatırken size kendi hikâyenizi hatırlatmak.

BAZI EVLERDEN TAŞINIRIZ AMA O EVLER BİZDEN HİÇ TAŞINMAZ

Kitapta çok sevdiğim bir düşünce var: "Biz evin içinde yaşarız ama evimizi de içimizde yaşatırız."

Ne kadar doğru…

Hayat boyunca kaç ev değiştiriyoruz. Kaç mutfağa giriyoruz. Kaç masa satın alıyoruz. Kaç tabak kırılıyor, kaç bardak yenileniyor. Ama çocukluğumuzun evi nedense hiç değişmiyor.

Gözlerinizi kapattığınızda kapının nerede olduğunu bilirsiniz. Mutfağın kokusunu hatırlarsınız. Buzdolabının sesi, çaydanlığın kaynaması, bir dolabın kapağının kapanışı, mutfaktan gelen "Sofra hazır!" sesi…

Bunların hiçbirini çocukken önemli bulmayız. Çünkü çocukluk biraz da sahip olduklarımızın bir gün hatıraya dönüşebileceğini bilmemektir.

Sonra büyürüz. Bir gün aynı kokuyu başka bir yerde duyarız ve hiç beklemediğimiz anda içimiz sızlar. Çünkü burnumuza gelen yalnızca bir yemeğin kokusu değildir. Bir zamanın kokusudur.

MEĞER ÖZLEDİĞİMİZ YEMEK DEĞİL, O SOFRADAKİ İNSANLARMIŞ

Yıllardır gastronominin içindeyim. Çok güzel sofralara oturdum. Dünyanın farklı yerlerinde çok özel yemekler tattım. Çok iyi şeflerle, çok iyi ürünlerle karşılaştım.

Ama bugün bana "Hayatında unutamadığın yemekler hangileri?" diye sorulduğunda zihnim her zaman kusursuz tabaklara gitmiyor. Çünkü insanın gastronomik hafızası yıldızlı restoranlarda başlamıyor. Evde başlıyor.

Annesinin tenceresinde. Babaannesinin böreğinde. Anneannesinin dolmasında. Bayram sabahında. Pazar kahvaltısında. Okuldan geldiğinde önüne konan tabakta. Bir annenin "Biraz daha ye" deyişinde…



O zaman anlıyorum: Biz yıllarca o yemekleri özlediğimizi sanıyoruz. Belki de aslında o yemekleri yapan insanları özlüyoruz.

Yemeğin tadını değil, o günkü halimizi. O masadaki kalabalığı. Kaygısızlığımızı. Birilerinin bizim için mutfakta olmasını…

Çocukken sofraya oturduğumuzda kimsenin eksilmeyeceğini sanırdık. Hayatın en acı taraflarından biri belki de şu: Bir gün sofralar aynı kalmıyor.

Sandalyeler aynı yerde duruyor ama insanlar değişiyor. Bir sandalye boş kalıyor. Sonra bir diğeri…

Ve insan o zaman keşke o sofralarda biraz daha uzun otursaydım diyor. Keşke acele etmeseydim. Keşke annemin anlattığı o hikâyeyi bir kez daha dinleseydim. Keşke babama o soruyu sorsaydım. Keşke aile büyüklerimin yaptığı yemeklerin tariflerini yazsaydım.

Çünkü bazı şeylerin kıymetini ancak tekrarının olmadığını öğrendiğimizde anlıyoruz.

ANNELERİN DEFTERLERİNDE ASLINDA BİR ÜLKENİN HAFIZASI VAR

"Adana Tadında Çocukluğumun beni en çok düşündürdüğü noktalardan biri de bu oldu.

Kitapta şalgam suyu, içli köfte, humus, zeytin salatası ve kavurma gibi Adana mutfağından tatların yanında anne poğaçası, mozaik kek, kırma yeşil zeytin, iç pilav ve barbunya gibi ev mutfağının hafızasını taşıyan tarifler yer alıyor.

Bugün gastronomi dünyasında "kültürel miras", "yerel mutfak", "sürdürülebilir gastronomi", "reçete arşivi" gibi kavramları çok konuşuyoruz. Çok da konuşmalıyız.

Ama bazen düşünüyorum: Bizim bugün akademik cümlelerle anlatmaya çalıştığımız şeyi Anadolu'nun kadınları yüzlerce yıldır zaten yapıyordu. Hem de adına hiçbir şey demeden.

Anne kızına gösteriyordu. Kızı kendi çocuğuna anlatıyordu. Komşu komşudan öğreniyordu. Bir tarif bir evden diğerine geçiyordu.

"Ne kadar koyayım?" "Göz kararı."

"Kaç dakika pişsin?"

"Kokusundan anlarsın."

"Hamur ne kadar yoğrulacak?"

"Elinden bırakınca anlarsın."

Bize bugün belirsiz gelen o tarif dili aslında yılların tecrübesiydi. Ölçü kabı yoktu belki ama hafıza vardı. Terazi yoktu ama el alışkanlığı vardı. Tarif kitabı yoktu ama aktarım vardı. Ve en önemlisi sevgi vardı.

Belki de bu yüzden annelerimizin yaptığı yemeği aynı tarifle yaptığımız halde aynı tadı bulamıyoruz. Malzeme aynı. Tencere aynı. Tarif aynı. Ama yapan el başka.

BİR TARİFİ YAZMAK, BAZEN BİR İNSANI UNUTULMAKTAN KURTARMAKTIR

Leyla'nın hikâyesinin güzel taraflarından biri burada başlıyor.

Başlangıçta kızlarına özel bir alan olarak açılan @leylailemutfakta, zaman içerisinde Adana'nın geleneksel mutfağını anlatan bir platforma dönüşüyor. Paylaşılan tarifler ve hikâyeler büyüyor ve sonunda bir kitabın sayfalarında kalıcı hale geliyor.

Ben bunu çok kıymetli buluyorum. Çünkü bir tarifi kayıt altına almak yalnızca "iki bardak un, bir bardak süt" yazmak değildir. O tarifin kimden geldiğini de yazıyorsanız aslında bir insanı geleceğe taşıyorsunuz.

"Bunu annem böyle yapardı."

"Bunu anneannem bayramlarda pişirirdi."

"Babam bunu çok severdi."

"Biz çocukken pazar günleri bunu yerdik."

İşte yemek tam burada tarif olmaktan çıkıyor. Hafızaya dönüşüyor.

Bence gastronominin en önemli görevlerinden biri de bu hafızayı kaybetmemek. Çünkü bir yemek unutulduğunda yalnızca bir reçete kaybolmuyor. Bir kelime, bir gelenek, bir üretim biçimi, bir aile hikâyesi kayboluyor. Bazen bir kadın

kayboluyor ve onunla yıllarca taşıdığı bilgi de gidiyor.

Bu nedenle özellikle gençlere hep şunu söylemek istiyorum: Aile büyükleriniz hayattaysa onlara sorun. Tarif sorun. Hikâye sorun. Çocukluklarını sorun. Bayramları sorun. Ne pişirdiklerini, nasıl sakladıklarını, kışa nasıl hazırlandıklarını sorun. Sonra yazın. Çekin. Kaydedin.

Çünkü bugün sıradan görünen o sohbetler, yarın sahip olduğunuz en kıymetli arşiv olabilir.

DAMDA UYUYAN ÇOCUKLARIN GÖKYÜZÜ BAŞKAYDI

Kitapta beni başka bir yere götüren bölümlerden biri "Dam Hayatı" oldu.

Adana'nın yaz gecelerinde damlarda uyumak, yıldızlara bakmak, komşularla konuşmak… Bugünün çocuklarına anlattığımızda belki masal gibi gelecek bir hayat. Oysa bir kuşak gerçekten böyle yaşadı.

Klima yoktu belki ama gökyüzü vardı. Telefon yoktu ama sohbet vardı. Sosyal medya yoktu ama mahalle vardı.

Herkesin birbirinden haberi vardı. Kapılar bugünkü kadar sıkı kapanmıyordu. Bir evde pişen yemeğin kokusunu yan komşu alıyordu. Bir çocuk yalnızca kendi annesinin değil, mahallenin de çocuğuydu.

Şimdi imkânlarımız çoğaldı. Evlerimiz güzelleşti. Mutfaklarımız büyüdü. Teknolojimiz gelişti.

Ama bazen kendime şu soruyu soruyorum: Hayatımız büyürken sofralarımız küçüldü mü?

Daha çok şeye sahip olurken birbirimize ayırdığımız zamanı mı kaybettik? Aynı masanın etrafında oturuyoruz ama herkes başka bir ekrana mı bakıyor?

Belki bu yüzden geçmişe dair kitaplar bizi bu kadar etkiliyor. Çünkü bize sadece geçmişi göstermiyorlar. Bugün eksilen şeyleri de gösteriyorlar.

ŞEHİRLERİN DE HAFIZASI VARDIR

Bir şehri tanımak için yalnızca sokaklarında yürümek yetmez. Pazarına gitmek gerekir. Fırınından ekmek almak gerekir. Evine misafir olmak gerekir. Tenceresinin kapağını kaldırmak gerekir.

Adana da böyle bir şehir. Güçlü. Sıcak. Cömert. Sofrası kalabalık.

Ama "Adana Tadında Çocukluğum" bize şehrin yalnızca bilinen yemeklerini anlatmıyor. Bir evin içinden Adana'yı anlatıyor.

İşte bence bu çok kıymetli. Çünkü şehir kültürü restoranlarda başlamaz. Evlerde başlar.

Bir şehrin gerçek mutfağı çoğu zaman tabelası olmayan mutfaklarda yaşar. Annelerin mutfağında.

Anneannelerin tenceresinde. Mahalle fırınında. Komşudan gelen tabakta. Ve bazen bir çocuğun yıllar sonra hatırladığı küçücük bir ayrıntıda…

Leyla'nın anlattığı çocukluk bu nedenle yalnızca kişisel bir hatıra olmaktan çıkıyor. Aile, mahalle ve mutfak üzerinden bir dönemin Adana'sının hafızasını da taşıyor.

ÇOCUKKEN BİR GÜN SON KEZ ÇOCUK OLDUĞUMUZU BİLMİYORUZ

Belki de çocukluğun en hüzünlü tarafı bu.

Bir gün son kez sokakta oynuyoruz. Ama bunun son olduğunu **bilmiyoruz.**

Bir gün annemizin yaptığı bir yemeği çocuk halimizle son kez yiyoruz. **Bilmiyoruz.**

Bir yaz akşamı ailece bir sofraya oturuyoruz. Belki o kadroyla son soframız. **Bilmiyoruz.**

Bir bayram sabahı herkes aynı evde. Bir sonraki bayram bir kişi eksilecek belki. Bilmiyoruz.

Hayat bize **"Bu anı iyi sakla"** diye haber vermiyor. O yüzden bazı anların değerini yıllar sonra anlıyoruz.

Fotoğrafa bakarken. Bir şarkıyı duyarken. Eski bir tabağı dolaptan çıkarırken. Ya da "Adana Tadında Çocukluğum" gibi bir kitabın sayfasını çevirirken…

İnsan bir anda kendi geçmişinin kapısını aralıyor. Ve içeriden küçücük hali çıkıyor.

BEN BU KİTABA YEMEK KİTABI DİYEMİYORUM

Çünkü bence değil.

Tarifleri var, evet. Mutfak var. Adana'nın lezzetleri var. Ama kitabın asıl malzemesi başka: İnsan.

Anne var. Baba var. Kardeş var. Komşu var. Çocukluk var. Kadın emeği var. Ev var. Özlem var. Ve bütün bunların ortasında herkesi birbirine bağlayan bir sofra var.

Bu nedenle benim için **"Adana Tadında Çocukluğum"**, tariflerin arasına hatıralar serpiştirilmiş bir yemek kitabından ziyade hatıraların arasına tarifler bırakılmış bir **hayat** kitabı.

Kişisel çocukluk anlatısını geleneksel mutfak kültürüyle birleştiren yapısı da tam olarak bunu hissettiriyor.

ÇÜNKÜ BAZI SOFRALAR BİR DAHA KURULMUYOR...

Kitabı kapattığımda uzun süre düşündüm.

Ve size bu ay bir şef olarak değil, bir evlat olarak bir şey söylemek istiyorum.

Anneniz hayattaysa tarifini sorun. Hatta sadece tarifini sormayın. Yanına oturun. Nasıl öğrendiğini sorun. İlk kime yaptığını sorun. Anneannesinin nasıl yaptığını sorun.

Babanız hâlâ sofranızdaysa biraz daha uzun oturun. Telefonunuzu bırakın. Onun yıllardır anlattığı ve belki yüz kere duyduğunuz hikâyeyi yüz birinci kez dinleyin.

Aile büyükleriniz varsa fotoğrafların arkasındaki insanları sorun. "Bu kim?" deyin. "Burada neredeydiniz?" deyin. "O gün ne pişmişti?" deyin.

Çünkü bir gün o soruları sormak isteyeceksiniz. Ama karşınızda cevap verecek kimse olmayabilir.

Ve o zaman insanın elinde bazen yalnızca bir tarif kalıyor. Bir fotoğraf. Eski bir tabak. Bir mendil. Bir defter. Bir koku… Ve kocaman bir özlem.

Belki gastronominin en gerçek hali de tam olarak burada saklıdır.

Yemek karın doyurur.

Sofra insanı doyurur.

Hatıra ise insanı hayata bağlar.

Leyla Cangüven Karatopcu'nun kitabı kendi Adana'sından, kendi ailesinden ve kendi çocukluğundan yola çıkıyor; fakat sayfalar ilerledikçe okurun kendi çocukluğuna dokunan ortak bir duyguya dönüşüyor.

Belki onun çocukluğunda Adana'nın sıcak damları vardı. Bir başkasının çocukluğunda Karadeniz'de bir yayla evi… Bir diğerinin Ege'de bir avlusu… Birinin İstanbul'da küçücük bir apartman mutfağı…

Ama hikâyenin özü değişmiyor.

Hepimizin geçmişinde dönmek istediği bir masa var. Ve o masada hâlâ bizi beklediğini hayal ettiğimiz insanlar…

Belki de insan büyüdükçe çocukluğunu değil, çocukluğunda kendisini seven insanları özlüyor.

Ve bazı kitaplar bunu bize hiç beklemediğimiz bir anda hatırlatıyor.

"Adana Tadında Çocukluğum" benim için böyle bir kitap oldu.

Bir yemek kitabından çok daha fazlası… Bir şehrin hafızası. Bir kadının hikâyesi. Bir annenin mutfağı. Bir ailenin sofrası. Ve geçmişten bugüne bırakılmış çok kıymetli bir hatırlatma:

Tarifleri saklayın.

Hikâyeleri yazın.

Sofraları kalabalık tutun.

Sevdiklerinizle biraz daha uzun oturun.

Çünkü yemek yeniden yapılır. Masa yeniden kurulur. Tabak kırılır, yenisi alınır. Tarif unutulursa yeniden bulunabilir.

Ama bazı insanlar gittikten sonra, o sofranın tadını dünyadaki hiçbir tarif geri getiremez. Hayatta ne yaşarsak yaşayalım dün'ü , aileyi, sevgiyi, özlem'i unutmayalım. Bu yazıyı yazarken neler hissettiğimi, hangi duygularla yazdığımı, nasıl özlem hissettiğimi çocukluğuma gittiğimi anlatamam size.

Kaleminize sağlık

Leyla Cangüven Karatopcu..



Elif Hatun Konağı

iki kardeşin hayali, 200 yıllık bir miras



Seçil Sancaktar Bozkurt

Yeşim Sancaktar İçgören

Lezzetli Murat Çiçek Adam







Yıllarca sessizliğe terk edilen 200 yıllık bir Tarsus konağı, iki kız kardeşin hayaliyle yeniden hayat buldu. Yeşim ve Seçil Sancaktar'ın geçmişe duyduğu saygı, emeği ve cesaretiyle restore edilen Elif Hatun Konağı, bugün taşında tarihin, odalarında ise Osmanlı zarafetinin izlerini taşıyor.

Yeşim Sancaktar İçgören ve Seçil Sancaktar Bozkurt için bu söz, yalnızca güzel bir ifade değil; yıllardır hayatlarının merkezinde duran bir yaşam felsefesi. İki kız kardeş, farklı eğitim ve deneyimlerini bir araya getirerek önce hayallerinin peşinden gittiler, ardından yılların izlerini taşıyan tarihi bir konağı yeniden hayata kazandırdılar. Bugün Tarsus'un tarihi dokusu içinde yükselen Elif Hatun Konağı, iki kardeşin emeği, sabrı ve geçmişe duydukları saygıyla yeniden hayat bulan özel yapılardan biri.

Bir hayal 2008'de başladı

Ekonomi bölümünden mezun olan Yeşim Sancaktar İçgören, farklı sektörlerde çalıştıktan sonra baba mesleği olan tekstil imalatına yönelerek aile şirketine dahil oldu. Kardeşi Seçil Sancaktar Bozkurt ise İnşaat Bölümü'nü tamamladı.

İki kardeşin ortak hayali ise yıllardır aynıydı: Butik otel işletmeciliği…

Bu hayalin ilk adımı 2008 yılında Konak Efsus ile atıldı. Ancak asıl büyük hikâye, yıllar sonra Tarsus'un tarihi dokusu içerisinde karşılarına çıkan eski bir konakla başladı.





Yıkılmaya yüz tutmuş bir yapıdan tarihi bir konağa

2012 yılında restorasyonuna başlanan yapı, yaklaşık 200 yıllık geçmişe sahip tarihi bir Tarsus konağıydı.

Konağın ilk sahibinin kim olduğu kesin olarak bilinmiyor. Ancak yapının geçmişte bir pamuk tüccarına ait olduğu rivayet ediliyor. Viktoryan tarzındaki yapının 1800'lü yılların sonunda ilk restorasyonunun yapıldığı, 1920 sonrasında ise uzun yıllar Tarsus Askerlik Şubesi olarak hizmet verdiği anlatılıyor.

Sonrasında uzun yıllar kaderine terk edilen konak, zaman içerisinde harap bir hale geldi.

Yeşim ve Seçil Sancaktar kardeşler için burayı yeniden ayağa kaldırmak yalnızca bir bina restorasyonu değildi.

Asıl soru şuydu:

"Bu konak geçmişinde nasıldı ve bugün nasıl görünmeliydi?"

Restorasyon süreci boyunca bu sorunun peşinden gittiler. Konağın taşından ahşabına, odalarından mimari detaylarına kadar her ayrıntıyı titizlikle ele aldılar.

Yaklaşık iki yıl süren meşakkatli çalışmanın ardından tarihi yapı, özgün dokusuna mümkün olduğunca sadık kalınarak yeniden hayat buldu.

Bir konağın adı kızlarından geldi

Konağın geçmişten gelen belirgin bir ismi bulunmuyordu. İki kardeş, bu tarihi yapıya ailelerinden bir iz bırakmak istedi.

Konağa, restorasyon döneminde dünyaya gelen Yeşim Sancaktar İçgören'in kızı Elif'in ismini verdiler.

Böylece yüzlerce yıllık geçmişe sahip yapı, ailenin yeni neslinin adıyla yeniden yaşamaya başladı:

Elif Hatun Konağı…

Osmanlı saraylarının zarafeti odalara taşındı

Elif Hatun Konağı, restorasyonun ardından geçmişin ruhuna uygun bir anlayışla dekore edildi. Osmanlı döneminden ilham alan dekorasyonu, konağın tarihi atmosferini tamamlıyor.

Konağın 12 odasının her biri Osmanlı sarayının hatun ve sultanlarının isimlerini taşıyor.

Hürrem Sultan, Nurbanu Sultan, Hüma Sultan, Bezmialem Sultan, Kösem Sultan gibi isimler, odalara geçmişin zarafetini taşıyor.

Her oda kendi atmosferi ve detaylarıyla farklı bir hikâye anlatıyor. Böylece konaklama deneyimi, sıradan bir otel konaklamasının ötesine geçerek tarih ve kültürle iç içe bir yolculuğa dönüşüyor.



2015'te kapılarını misafirlerine açtı

2012'de başlayan restorasyon sürecinin ardından Elif Hatun Konağı, Ocak 2015'te butik otel olarak işletmeye açıldı.

Bugün oda-kahvaltı konseptiyle hizmet veren konak, Tarsus'un tarihini ve kültürünü deneyimlemek isteyen misafirlerini ağırlıyor.

Konağın restoranı da misafirlerine hizmet verirken, yapı aynı zamanda özel davetler, organizasyonlar ve çeşitli etkinliklere ev sahipliği yapıyor.

Kültürel mirasa verilen emeğin ödülü

Elif Hatun Konağı'nın hikâyesi yalnızca misafirlerin beğenisinde karşılığını bulmadı. Konağın tarihi dokusunun korunarak turizme kazandırılması, aynı zamanda önemli bir ödülle de taçlandırıldı.

Çukurova Turizm Ödül Töreni'nde Elif Hatun Konağı, "Yılın Kültürel Mirasın Korunması ve Turizme Kazandırılması" ödülüne layık görüldü.

Bu ödül, iki kardeşin yıllar önce çıktıkları yolculuğun ve tarihi bir yapıyı geleceğe taşıma çabasının anlamlı bir karşılığı oldu.

Çünkü Elif Hatun Konağı'nda yapılan yalnızca bir restorasyon değildi. Bir kentin geçmişinden kalan değerli bir miras, yeniden yaşamın içine dahil edildi.

"Zoru başarmak için yola çıktık"

Yeşim Sancaktar İçgören ve Seçil Sancaktar Bozkurt'un hikâyesinin en güçlü taraflarından biri, iki kardeşin farklı uzmanlıklarını aynı hayalin etrafında birleştirmesi.

Biri ekonomi ve işletme deneyimini, diğeri inşaat ve yapı bilgisini ortaya koydu.

Sonuçta ortaya yalnızca restore edilmiş tarihi bir yapı değil, iki kız kardeşin ortak emeğinin, dayanışmasının ve inancının yaşayan bir örneği çıktı.

Onların hikâyesini anlatan en doğru cümle yine kendi sözlerinde saklı:

"Biz her zaman 'birlikten güç doğar' sözüyle hareket ettik ve bunu hayatımızın merkezine oturttuk. Şimdi görüyoruz ki ne kadar doğru bir karar vermişiz. İki kız kardeş olarak deneyim ve gençliği bir araya getirerek zoru başarmak için yola çıktık. Ve başardık…"

Geçmişe açılan bir kapı

Elif Hatun Konağı bugün Tarsus'un geçmişinden aldığı ilhamla misafirlerini ağırlamaya devam ediyor.

Taşlarında ve ahşabında geçmişin izlerini taşıyan konak; Osmanlı esintili dekorasyonu, 12 özel odası, restoranı ve organizasyon alanlarıyla Tarsus'un kültürel mirasını yaşatan özel bir adres.

Buraya gelen misafir yalnızca bir odada konaklamıyor; bir konağın hikâyesine, Tarsus'un geçmişine ve tarihin izlerine misafir oluyor.

Elif Hatun Konağı'nın kapısından içeri adım attığınızda, bugünden geçmişe doğru bir yolculuk başlıyor.

Çünkü bazı yapılar sadece restore edilmez; yeniden yaşatılır.

Elif Hatun Konağı da iki kız kardeşin emeğiyle, geçmişten geleceğe uzanan böyle bir hikâyenin adı oluyor.

tek süt

1956'dan Beri 70. yılımız

70 yıldır aynı sevgiyle,

nice sofralara.



Doğal lezzet | Güvenilir üretim | Besleyici içerik | Dünden bugüne geleceğe

70 yıldır ürettiğimiz her ürünle, sofralarınıza kalite, güven ve lezzet getirmenin mutluluğunu yaşıyoruz. Çünkü biz, sütü sadece bir besin değil; sevgiyi, emeği ve geleneği paylaşmanın bir yolu olarak görüyoruz.

Nice mutlu sofralara...

BALKABAKLI KIŞ PASTASI TARİFİ

MALZEMELER

- ✓ Yarım kilo bal kabağı
- ✓ Yarım su bardağı şeker
- ✓ 250 gram bebe bisküvisi
- ✓ 1 çay kaşığı tarçın
- ✓ 1 su bardağı ceviz içi
- ✓ Kreması için;
- ✓ 2,5 su bardağı süt
- ✓ Yarım su bardağı un
- ✓ Yarım su bardağı şeker
- ✓ 2 yemek kaşığı tereyağı
- ✓ 1 paket vanilya
- ✓ 1 su bardağı süt
- ✓ 1 paket krem şanti

YAPILIŞI

- Bal kabağını orta büyüklükte doğrayın. Üzerine yarım su bardağı şeker ve bir çay bardağı kadar su ekleyerek orta ateşte pişmeye bırakın.
- Kreması için; süt, un, şeker ve vanilya ekleyerek iyice çırpın. Kısık teşte kaynayıp kıvam alana kadar sürekli karıştırın.
- Krem şanti ve bir su bardağı soğuk sütü çırpın ve buzdolabında dinlenmeye bırakın.
- Bisküvileri, tarçın ve ceviz ile beraber pişen bal kabağına ekleyin ve püre haline gelene kadar karıştırın.
- Bisküvili balkabağı püresini kek kalıbına veya bir borcamın tabanına yayın.
- Hazırladığınız krema ve krem şantiyi iyice çırpın ve bal kabağı püresinin üzerine eşit şekilde aktarın.
- Dolapta 2 saat kadar dinlendirdiğiniz balkabağı pastasını dilediğiniz gibi süsleyerek servis edebilirsiniz.

Afiyet olsun...



Gastrofill ailesine ben de katıldım!

Bundan böyle her ay, mutfağın içinden gelen birbirinden özel tariflerim, püf noktalarım ve lezzet hikâyelerimle sizlerle buluşacağım. “Şampiyon Lezzetler” sayfamızda sadece tarif vermeyecek; bazen çocukluğumuzdan kalan bir lezzetin izini sürecek, bazen mevsimin en güzel ürününü mutfağımıza taşıyacak, bazen de sofralarımıza küçük dokunuşlarla büyük farklar katacağız.

İlk tarifimiz ise kış sofralarının vazgeçilmez lezzetlerinden biri: Balkabaklı Kış Pastası…

Balkabağının kendine özgü aroması, pastanın yumuşacık dokusu ve kış mevsimine yakışan nefis lezzetiyle ortaya hem gözlere hem de damaklara hitap eden bir tarif çıkıyor.

Benim için mutfakta en önemli şeylerden biri, tarifin kolay anlaşılır olması ve evde yapan herkesin aynı lezzeti yakalayabilmesi. Bu nedenle tariflerimi sizlerle paylaşırken küçük püf noktalarını da mutlaka anlatacağım.

Şimdi mutfağa girme zamanı…

İlk “Şampiyon Lezzetler” tarifimizle Gastrofill’de güzel bir yolculuğa başlıyoruz.

Afiyetle sevgiyle...



Zehra Güngsoy
Röportaj



Gelenekten geleceğe uzanan

Bir mutfak hikâyesi

28 yaşında mutfak şefliğinden genel koordinatörlüğe uzanan bir kariyer... Disiplin, mesleki etik, geleneksel Türk mutfağı ve güçlü bir ekip ruhu. Palude'nin koordinatör şefi Yağmur Dalbudak, Yunus Emre Akkor'dan öğrendiklerini ve Türk mutfağını geleceğe taşıma hedefini Gastrofill'e anlattı.

28 yaşında mutfak şefliğinden genel koordinatörlüğe uzanan dikkat çekici bir kariyeriniz var. Bugün geriye dönüp baktığınızda, sizi en çok değiştiren ve mesleki anlamda dönüştüren deneyim hangisi oldu?

Mesleki heyecan ve tutku benim için her zaman işin başında geliyor. En büyük motivasyonlarımdan biri, "Bugün bu işi yapamazsam, yarın daha zorunu yapamam" düşüncesi oldu. Bu nedenle kendimi sürekli sınırlarımın üzerine çıkmaya ve daha iyisini yapmaya zorladım.



Elbette beni yetiştiren şefim Yunus Emre Akkor'un kariyerimde çok önemli bir yeri var. Bana her zaman alan tanıdı ve güvendi. Onun bana duyduğu güveni hep omuzlarımda hissettim. Bu kadar güvenildiğinizde, siz de bunun karşılığını vermek için daha özverili, daha dikkatli ve daha kararlı çalışıyorsunuz.

Bence bir insana kendi alanı tanındığında ve o alanı emeğiyle doldurduğunda yollar kendiliğinden açılmaya başlıyor. Ben bu anlamda çok şanslıydım. Çünkü bana yalnızca mesleği değil, iş ahlakını ve mesleki etiği de öğreten biriyle çalışma fırsatı buldum. Bugün geldiğim noktada bunun çok büyük bir payı olduğunu düşünüyorum.

Mutfakta disiplin, sistem ve sorumluluk

Palude'de mutfağın başındaki isimlerden biri olarak hem operasyonu hem de ekibi yönetiyorsunuz. Genç bir kadın şef olarak mutfakta otorite kurarken sizin için en önemli prensip nedir?

Disiplinin sürdürülebilirliği getirdiğine inanıyorum. Üç şubemizi de belirli bir hiyerarşik sistem içerisinde yönetiyoruz. Bir sistem kuruyoruz ve mümkün olduğunca o sistemin dışına çıkmıyoruz. Bugün hangi şubemize giderseniz gidin aynı hizmet anlayışını, aynı mutfak standartlarını ve aynı çalışma disiplinini görmenizi isteriz.

Ben kontrolü elimden bırakmayı çok tercih etmiyorum; hatta bırakamıyorum demek daha doğru olabilir. Çünkü bir işi gerçekten severek yapıyorsanız, o işin doğrusu da yanlışı da, iyisi de kötüsü de bir şekilde sizinle ilişkilidir. Sorumluluk aldığım zaman kontrol mekanizmasının da başında olmayı tercih ediyorum.

Bu nedenle benim için en önemli prensip, koşullar ne olursa olsun işimin başında olmak. Ekibimden beklediğim disiplinin ve sorumluluğun önce bende olması gerektiğine inanıyorum.

Yunus Emre Akkor'dan miras kalan meslek ahlakı

Yunus Emre Akkor ile birlikte çalışmak kariyerinizde önemli bir yer tutuyor. Ondan öğrendiğiniz ve bugün kendi mutfak anlayışınıza taşıdığınız en önemli şey nedir? Bundan sonraki yolculuğunuzda kendi mutfak çizginizi nasıl oluşturmak istiyorsunuz?

Ben her zaman söylerim: Yunus Emre Akkor benim meslek hayatımdaki en büyük şansımdır. Bugün bu şubelerin başında koordinatör şef olarak görev yapabiliyorsam, şefimin bana verdiği desteğin ve duyduğu güvenin bunda çok büyük payı var.

Türk mutfağıyla ilgili öğrendiğim ve bundan sonra öğreneceğim pek çok şeyin temelinde onun emeği var. Fakat bana öğrettiği en önemli şeylerden biri mesleki ahlak oldu. Bence yaptığınız iş kadar, hatta bazen yaptığınız işten de kıymetli olan şey, o işi hangi ahlakla yaptığınızdır. Bana yalnızca iyi bir şef olmayı değil, iyi bir insan olmanın önemini de öğretti. Ben de kendi yolculuğumda bunu devam ettirmeye çalışıyorum.

Bundan sonraki yolumda da Türk mutfağına bağlı kalarak, ülkemizin değerlerini koruyarak ve her şeyden önce lezzetli, temiz yemek yaparak ilerlemek istiyorum. Ben geleneksellikten yanayım. Kendi değerlerimizi ve kültürümüzü tanıtmak, yaşatmak istiyorum. Türk ve Osmanlı mutfağının lezzetlerini mümkün olduğunca kendi kimliği içerisinde korumanın önemli olduğuna inanıyorum.

Şefimden öğrendiğim bir başka önemli şey de mutfak kültürünün yalnızca yemekten ibaret olmadığıdır. Bir yemeğin kendisi kadar o yemeğin etrafındaki gelenekler, ritüeller, sofradaki sıralamalar, hangi zamanda hazırlandığı, nasıl ve ne zaman ikram edildiği de o kültürün parçasıdır. Bütün bunları bir arada koruyabildiğimizde aslında mutfağın gerçek hikâyesini yaşatmış oluyoruz.

Köklerini bilen mutfak, dünyaya açılabilir

Türk mutfağına olan bağlılığınızı sık sık dile getiriyorsunuz. Sizce genç şeflerin dünyaya açılmadan önce kendi mutfak kültürünü çok iyi tanıması neden önemli? Bugünün Türk mutfağında sizce en fazla keşfedilmeyi bekleyen değer nedir?

Kendi değerlerini ve geçmişini bilmeyen birinin başka kültürleri gerçekten anlayabileceğine ve o kültürler içerisinde kalıcı bir yer edinebileceğine inanmıyorum. İnsan kendi köklerini tanıdıkça dünyayı daha iyi anlıyor; kendi kültürüne sahip çıktıkça başka kültürlere de daha büyük bir saygıyla yaklaşmayı öğreniyor. Bence köklerini bilmek, dünyaya açılmanın en güçlü başlangıç noktası.

Doğduğumuz coğrafya çok kıymetli topraklara ve çok zengin sofralara sahip. Ben hep şunu düşünüyorum: Bizim mutfağımızda yemeğin lezzetini gizlemeye ihtiyaç yok; ürünün kendisinin, pişirme tekniğinin ve geleneğin getirdiği bir lezzet var.

Bugün Türk mutfağında keşfedilmeyi bekleyen en önemli değerlerden birinin, geçmişimizi ve unutulmaya yüz tutmuş yemeklerimizi yeniden gün yüzüne çıkarmak olduğunu düşünüyorum. Ancak bunu yaparken onları tamamen başka bir şeye dönüştürmek yerine kendi kimlikleriyle yaşatmayı önemsiyorum. Atalarımızın hazırladığı yemekleri keyfî biçimde değiştirmeyi ya da tariflerle gereksiz yere oynamayı doğru bulmuyorum.

Biz sofralarımızda mutfak kültürümüzü mümkün olduğunca olduğu gibi yansıtmaya ve temiz yemek yapmaya çalışıyoruz. Çünkü bazen yenilik, bir şeyi değiştirmekten çok unutulmuş olanı yeniden hatırlatabilmektir.

Tat ve koku hafızası mutfağın pusulası

"Tat ve koku hafızası" sizin için oldukça önemli. Teknolojinin, standart reçetelerin ve modern gastronomi tekniklerinin bu kadar öne çıktığı bir dönemde, şefin kişisel hafızası ve sezgisi mutfakta nasıl bir fark yaratıyor?

Teknoloji ne kadar gelişirse gelişsin, elin bir lezzeti, yemeğin de bir kokusu olduğuna inanıyorum. Biz daha geleneksel yöntemlerle çalışan bir mutfağız. Bence en büyük şanslarımızdan biri de bugün bu kadar teknolojik imkân varken bile geleneksel tekniklerle lezzetli yemek yapmayı sürdürüyor olmamız.

Bizim yemeklerimiz kazanlarda pişer. Bıçağımızı kullanırız. Önceden soyulmuş ürünleri restoranımıza sokmayız. Baharatlarımızı, sarımsağımızı havanda döveriz. Kullandığımız ürünleri mümkün olduğunca kendi bölgelerinden temin ederiz. Bir süre sonra o ürünleri o kadar iyi tanımaya başlıyorsunuz ki kokusundan, dokusundan ve tadından size ne vereceğini biliyorsunuz. Ürünün kendisi zaten lezzetliyse sizin göreviniz onu doğru teknikle daha da iyi bir noktaya taşımak oluyor.

Yunus Emre Şef'le çalışmaya başladığımda bana bir reçete vermeden önce yaptığı yemeği izletir, koklatır ve tattırırdı. Böylece bana yalnızca bir tarifi uygulamayı değil, o lezzeti anlamayı öğretti. Bunun en büyük faydası, elinizdeki malzeme değişse bile ulaşmanız gereken tadı bilmeniz oluyor.

Ben de bugün öğrendiklerimi mutfağımızdaki arkadaşlarıma aynı şekilde aktarmaya çalışıyorum. Reçeteyi vermeden önce yemeği görmelerini, koklamalarını ve tatmalarını istiyorum. Restoranlarımızda herkesin kendine ait bir reçete defteri vardır; gördüğünü, kokladığını, tattığını ve öğrendiğini yazar. Böylece yemeği hangi aşçımız yaparsa yapsın aynı lezzet standardına ulaşmaya çalışır.

Yunus Emre Şef'in benim için adeta bir düstur haline gelen bir sözü vardır: "Geleneğe dayandırmadığın hiçbir şeyle evrenseli yakalayamazsın." Ben mutfağa ve yemeğe biraz da bu gözle bakıyorum.

Mutfakta kadın-erkek değil, emek ve etik konuşmalı

Gastronomi sektöründe kadın şeflerin sayısı her geçen gün artıyor. Siz kendi deneyiminizden yola çıkarak, kadınların profesyonel mutfaklarda daha güçlü bir şekilde yer alabilmesi için sektörde nelerin değişmesi gerektiğini düşünüyorsunuz?

Ben aslında "kadınların gastronomide yer edinmesi" ifadesine çok katılmıyorum. Çünkü biz zaten bu sektörün içerisindeyiz. Ben mutfakta kadın-erkek ayrımından çok, iyi ve disiplinli şef olduğuna inanıyorum. Bir şefi değerlendirirken cinsiyetin doğru bir ölçüt olduğunu düşünmüyorum.

Biz zaten yemeği büyük ölçüde annelerimizden, ailelerimizden öğrendik. Bizim yaptığımız bunun profesyonel alanda bir mesleğe dönüşmüş hali.

Profesyonel mutfakta bir erkek ne yapabiliyorsa bir kadın da aynı işi yapabilir. Ben kendi adıma mutfağın gerektirdiği her işi yapıyorum ve çalışma sistemimiz de bunun üzerine kurulu.

Restoranlarımızdaki çalışanların yaklaşık yüzde 80'i kadın. Ancak kadın ya da erkek fark etmeksizin herkesin kendi sorumluluk alanının yanında mutfağın ve restoranın diğer bölümlerine de hâkim olmasını istiyoruz. Çünkü bu sistem sürdürülebilirlik sağlıyor; gerektiğinde herkes birbirinin açığını kapatabiliyor.



Bu nedenle benim için cinsiyetten önce gelmesi gereken şey insanî ve mesleki etik. Ahlaklı, disiplinli ve işine saygı duyan herkesle çalışabiliriz. Gastronominin eski çalışma disiplininin ve meslek ahlakının korunmasının sektörün sürdürülebilirliği açısından çok önemli olduğuna inanıyorum.

Tuncer, Soyman ve Öztürk'ten esnafa destek

NEREDE O ESKİ GÜNLER!



Ünlü sanatçılar Mahmut Tuncer, Safiye Soyman ve Faik Öztürk, mahalle esnafına destek olmak amacıyla kamera karşısına geçti. Üç ünlü isim, çekimler sırasında eski mahalle günlerini, çocukluklarının bakkallarını ve unutamadıkları esnaf anılarını anlattı. Ortaya hem renkli hem de nostaljik görüntüler çıktı.

Mahmut Tuncer, Safiye Soyman ve Faik Öztürk'ü bir araya getiren çekimler, "Esnafın Alışveriş Merkezi" söylemiyle faaliyet gösteren ToptanTR'nin ilk reklam filmi için gerçekleştirildi.

Üretici ve tedarikçilerle esnafı dijital ortamda buluşturan ToptanTR, filmde mahalle esnafının yeniden güçlenmesini eğlenceli ve nostaljik bir hikâyeyle anlatıyor.

Filmde Mahmut Tuncer esnafa çağrıda bulunurken, Faik Öztürk platformu deneyen isim olarak, Safiye Soyman ise siparişlerin esnafa ulaştırıldığı renkli sahnelerle yer alıyor.

Çekimlerden sonra Tuncer, Soyman ve Öztürk İle Bakkallar özelinde esnafın sorunlarını konuştuk. Veresiye defterlerinden "Ben siftahımı yaptım, komşum da kazansın" diyen esnafa kadar birçok anısını paylaşan üçlü, "Esnaf mahallenin kalbidir" diyerek mahalle esnafının yeniden güçlenmesi için çağrıda bulundu.

"Bakkal amca bizi de ailemizi de bilirdi"

***Şehnaz Demirdal:** Sayın Tuncer, sizin "Bakkal Amca" diye bir şarkınız var. Yani mahalle ve bakkal kültürüne uzak değilsiniz.*

Mahmut Tuncer: Evet biz mahalle kültürü ile bakkal amcalarla büyüdük. Biz eskiden mahalle bakkalından alışveriş yapardık. Eski bakkallar yalnızca alışveriş yapılan yerler değildi. Bakkal amca bizi de bilirdi, ailemizi de… Cebimizdeki para yetmezse 'Sonra verirsin' derdi. O dükkân sadece alışveriş yaptığımız bir yer değildi; mahallenin buluşma noktasıydı. Sohbet orada, haber orada, bereket oradaydı. Şimdi o eski günleri özlüyoruz. Esnafımız yeniden kazansın, kepenkler bereketle açılsın, mahallelerimiz yeniden canlansın istiyoruz.

"Bakkala gitmek bile ayrı bir mutluluktu"

***Şehnaz Demirdal:** Safiye Hanım mahalle esnafı deyince sizin aklınıza neler geliyor?*

Safiye Soyman: Çocukluğundaki mahalle yaşamı ve mahalle esnafı ile kurulan ilişki çok sıcaktı.

Eskiden mahallede herkes birbirini tanırdı.

Bakkala girdiğinizde daha siz söylemeden ne alacağınızı bilirdi.

Bayramda, düğünde, iyi günde kötü günde mahalle esnafı hep yanımızdaydı.

Çocukken bakkala gitmek bile bizim için ayrı bir mutluluktu. Şimdi dönüp baktığımda o samimiyeti çok özlüyorum.

Esnafımızın yüzü yeniden gülsün, dükkânları yeniden dolup taşsın istiyorum. Çünkü esnaf güçlü olursa mahalle de güçlü olur.

"Siftahını yapan müşteriyi komşusuna gönderirdi"

***Şehnaz Demirdal:** Sayın Öztürk, sizce esnafın gücü nereden geliyor?*

Faik Öztürk: Esnafın gücü, bugün bile hatırlanan 'dayanışma'sından geliyor. Eskiden sabah kepenkler açılır, herkes birbirine 'Hayırlı işler' diye seslenirdi. Bir esnaf siftahını yaptıysa müşteriyi komşusuna gönderir, 'Ben siftahımı yaptım, biraz da komşum kazansın' derdi. İşte biz böyle bir kültürden geliyoruz. Esnaf sadece alışveriş yaptığımız kişi değil; mahallenin hafızası, dayanışmanın sembolü ve ekonominin orta direğidir. O eski dayanışmayı bugünün imkânlarıyla yeniden güçlendirmemiz gerekiyor.

"Esnaf mahallenin kalbidir"

Mahmut Tuncer, Safiye Soyman ve Faik Öztürk, mahalle esnafının yeniden güçlenmesi için herkesi dayanışmaya davet etti: Biz eski günleri özlüyoruz. Mahalle esnafının yeniden güçlü olduğu, dükkânların bereketlendiği, sokakların yeniden canlandığı günleri… Esnaf bu ülkenin ekonomisinin orta direği, mahallenin kalbidir. Şimdi el ele verme zamanı. Teknolojinin gücüyle eski esnaf dayanışmasını bir araya getirerek esnafımızın yanında olacağız.

El birliğiyle mahalle esnafını yeniden ayağa kaldıracağız, eski güçlü günlerine hep birlikte döndüreceğiz.


TOPTANTR
İşletmenin Alışveriş Merkezi
Esnafin Alışveriş Merkezi
Kobinin Alışveriş Merkezi


60 YILDIR
SOFRANIZDA
DOĞAL LEZZETİN
TEMSİLCİSİ
H·K
VURALLAR
PEYNİRCİLİK
www.vurallarpeynircilik.com
VURALLAR
0 262 413 16 97
Dumlupınar Mh. 19 Mayıs Cd. No:12 Gölcük / KOCAELİ

LUCENTE: İTALYAN MUTFAĞININ RUHU BOĞAZ'DA

İtalya ile İstanbul'un yüzyıllara uzanan bağından ilham alan LUCENTE, iyi malzeme, doğru teknik ve usta işi dokunuşlarla İtalyan mutfağını Boğaz'ın eşsiz manzarasında yeniden yorumluyor.

İstanbul'un tarihi dokusuyla Boğaz'ın büyüleyici atmosferini aynı sofrada buluşturan LUCENTE, hikâyesini geçmişten alıyor. 19. yüzyılın sonlarında İtalya Elçisi Baron Alberto Blanc'ın rezidans olarak seçtiği tepede konumlanan restoran, bu tarihi mirası çağdaş bir gastronomi anlayışıyla yaşatıyor.



İYİ MALZEME, SADE TEKNİK

LUCENTE mutfağının felsefesi oldukça net: İyi malzeme, doğru teknik ve zanaat. İtalyan gastronomisinin önemli isimlerinden Artusi'nin yaklaşımını rehber edinen mutfak ekibi, ürünü değiştirmekten çok onun karakterini ortaya çıkarmaya odaklanıyor. Menünün merkezinde ise el yapımı taze makarnalar yer alıyor. İtalyan ve yerli unların taze yumurtayla buluştuğu makarnalar, Gamberoni ailesinden alınan eğitimlerle şekillendirildi. Hamurun hazırlanmasından açılmasına, dolgudan sos ve pişirme tekniğine kadar her aşamada geleneksel İtalyan zanaatkârlığı öne çıkıyor.



PİZZADA NAPOLİ, DONDURMADA ROMA

LUCENTE'nin pizza anlayışında uzun fermantasyon, yüksek hidratasyon ve doğru ısı kontrolü belirleyici. İtalya'dan gelen ustaların eğitimleriyle geliştirilen hamurlar, taş fırında odun ateşinde pişirilerek dışı çıtır, içi hafif ve bulutumsu bir doku kazanıyor. Tatlı tarafında ise Roma dondurması dikkat çekiyor. İtalyan gelato ustası Marco Radicioni'nin eğitimleriyle hazırlanan dondurmalarda yerli malzemeler başrolde. Yoğurt, zeytinyağı ve lor peyniri gibi ürünler, İtalyan tekniğiyle farklı ve rafine lezzetlere dönüşüyor.



ZEYTİNYAĞI SADECE EŞLİKÇİ DEĞİL

LUCENTE'de zeytinyağı, tabağın tamamlayıcı unsuru olmaktan öte lezzetin temel parçalarından biri. Zeytinyağı uzmanı Elvan Uysal Bottoni'nin seçtiği farklı yerli zeytin çeşitlerinden elde edilen yağlar, karakterlerine uygun yemeklerle eşleştiriliyor. Böylece İtalyan mutfağının teknikleri, Anadolu'nun yerel ürünleriyle aynı tabakta buluşuyor.

İTALYA'DAN İSTANBUL'A UZANAN SOFRA

LUCENTE'yi yalnızca bir İtalyan restoranı olarak tanımlamak eksik kalıyor. Burası, İstanbul ile İtalya arasındaki tarihi ve kültürel bağın gastronomi üzerinden yeniden anlatıldığı bir adres.

Boğaz manzarası, tarihi yapı, el yapımı makarna, Napoli usulü pizza, Roma dondurması ve seçilmiş yerli zeytinyağları… LUCENTE, İtalyan mutfağının sadeliğini İstanbul'un ruhuyla buluşturarak "İstanbullu bir İtalyan" hikâyesi anlatıyor.

YENİKÖY'DE YENİ BİR BULUŞMA NOKTASI

JORDİ



Jordi Yeniköy
Köybaşı Caddesi, Yeniköy
Hafta içi: 17.00–01.00
Cumartesi–Pazar: 17.00–03.00

Boğaz hattının kendine has semtlerinden Yeniköy; uzun sahil şeridi, tarihi yalıları, hareketli caddeleri ve hâlâ koruduğu mahalle kültürüyle İstanbul'un karakterli buluşma noktalarından biri olmayı sürdürüyor. Yeniköy'ün bu canlı atmosferine son dönemde yeni bir soluk getiren adreslerden biri ise Jordi Yeniköy.

Köybaşı Caddesi üzerinde konumlanan Jordi Yeniköy, mahalle barı samimiyetini modern bir gastropub anlayışıyla buluşturuyor. Klasik Yeniköy mekânlarından farklı olarak daha dinamik, modern ve cool bir atmosfer sunan mekân; günün farklı saatlerinde farklı bir deneyim yaşatıyor.

Gündüz saatlerinde daha sakin bir sohbet, buluşma ya da çalışma noktası olarak öne çıkan Jordi, akşam saatleriyle birlikte temposunu yükseltiyor. Renkli ve enerjik bar atmosferi, DJ etkinlikleri ve özenli kokteyl seçenekleriyle geceye eşlik ediyor.

YEŞİLİN HAKİMİYETİNDE SICAK BİR ATMOSFER

Jordi Yeniköy'ün dekorasyonunda yeşil tonlar dikkat çekiyor. Aynalarla zenginleştirilen modern tasarım, mekâna hem şık hem de dinamik bir karakter kazandırıyor.

Deri koltuklar, loş ışıklar ve cozy detaylar ise bu modern atmosferi daha sıcak bir hale getiriyor. Bir yanda mahalle barının rahatlığı, diğer yanda özenli bir şehir gastropubunun enerjisi… Jordi'nin karakterini de tam olarak bu karşıtlıkların dengesi oluşturuyor.

Yeniköy'ün popüler caddesinin hareketini içerisine taşıyan mekân, özellikle akşam saatlerinde arkadaş gruplarının buluştuğu, sohbetin ve müziğin eşlik ettiği keyifli bir sosyal alan haline geliyor.

MUTFAKTA COMFORT FOOD DOKUNUŞU

Jordi Yeniköy'ün mutfağında ise son yılların sevilen konseptlerinden "Comfort Food" anlayışı öne çıkıyor.

Paylaşımlık tabaklar, atıştırmalıklar, sokak lezzetlerinden ilham alan seçenekler ve kaliteli malzemelerle hazırlanan burgerler menünün temelini oluşturuyor. Küçük tabaklar halinde servis edilen yemeklerde yaratıcı dokunuşlara da yer veriliyor.

Menünün dikkat çeken seçenekleri arasında gofret patates, farklı yorumlarla hazırlanan taco çeşitleri ve özel soslarla servis edilen mini burgerler bulunuyor.

Özellikle arkadaş gruplarıyla yapılan buluşmalarda, masaya farklı lezzetlerden birkaç tabak söyleyerek paylaşmak Jordi deneyiminin önemli bir parçası.

KOKTEYL MENÜSÜ DE İDDİALI

Jordi Yeniköy deneyiminin yalnızca mutfakla sınırlı olmadığını da belirtmek gerek. Mekânın kokteyl menüsü, klasiklerin yanı sıra imza kokteylleriyle de dikkat çekiyor.

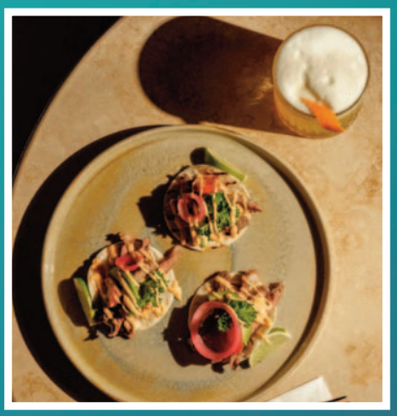
Atıştırmalık tabaklar eşliğinde kokteyllerin tadını çıkarmak, özellikle kalabalık arkadaş grupları için keyifli bir akşam alternatifi sunuyor.

DJ performanslarının da eşlik ettiği gecelerde Jordi, yemek sonrası sohbetin devam ettiği, müziğin ve eğlencenin öne çıktığı bir buluşma noktasına dönüşüyor. Doğum günü ve benzeri özel kutlamalar için de değerlendirilebilecek mekân, Yeniköy gece hayatına farklı bir seçenek kazandırıyor.

YENİKÖY'E YENİ BİR SOLUK

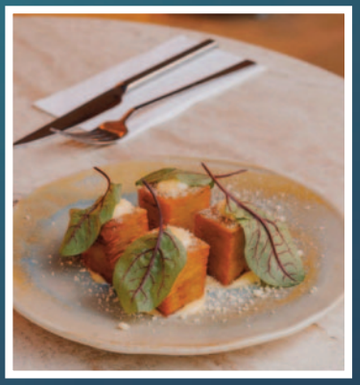
Jordi Yeniköy; mahalle sıcaklığını modern şehir hayatıyla, gastropub mutfağını bar kültürüyle buluşturan yeni nesil mekânlardan biri olarak öne çıkıyor.

Gündüz sakinliği, akşam enerjisi, paylaşmalık lezzetleri, yaratıcı kokteylleri ve müzikle birlikte yükselen atmosferiyle Jordi, Yeniköy'de yeni bir buluşma noktası arayanların keşif listesine ekleyebileceği adreslerden.









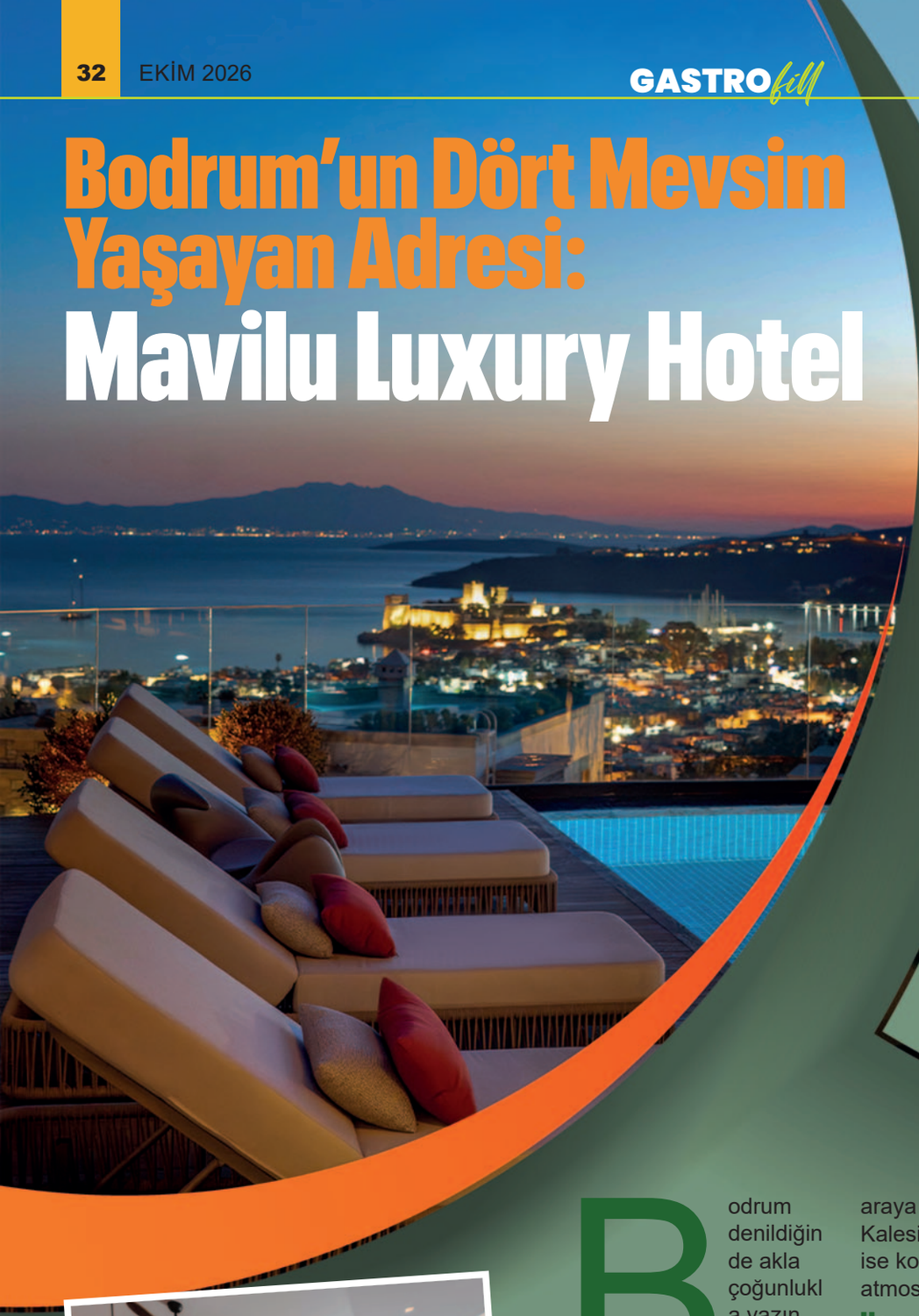






Bodrum'un Dört Mevsim Yaşayan Adresi: Mavilu Luxury Hotel

Bodrum'un her mevsimine eşlik eden Mavilu Luxury Hotel, Yokuşbaşı'ndaki konumu, Bodrum Kalesi manzarası ve kişiselleştirilmiş hizmet anlayışıyla şehri farklı bir perspektiften deneyimleme fırsatı sunuyor.









Bodrum denildiğinde akla çoğunlukla yazın enerjisi, deniz ve hareketli sosyal yaşamı geliyor.

Oysa Bodrum'un ruhu, mevsimler değiştikçe bambaşka bir karaktere bürünüyor.

Yokuşbaşı'nda konumlanan Mavilu Luxury Hotel, bu değişen ritmi dört mevsime yayılan rafine bir yaşam deneyimine dönüştürüyor.

Sadece 10 odasıyla kişiselleştirilmiş hizmet anlayışını benimseyen Mavilu; sanat, tasarım, gastronomi ve doğayı bir araya getiriyor. Bodrum Kalesi'ne hakim manzarası ise konaklamaya ayrı bir atmosfer katıyor.

Her mevsim başka bir Bodrum

İlkbaharda doğanın uyanışı, yazın havuz ve gün batımı, sonbaharın sakinliği ve kışın dingin atmosferi Mavilu'da farklı deneyimlere dönüşüyor.

Bodrum Kalesi ve Antik Tiyatro gibi kentin simge noktalarına yakın konumuyla otel, yalnızca bir konaklama adresi değil; Bodrum'u keşfetmek için de özel bir başlangıç noktası sunuyor.

Mavilu'nun tasarım anlayışında ise modern mimari, doğal dokular ve sanat bir arada. Manzaraya açılan yaşam alanları, özenle seçilmiş detaylar ve sakin atmosfer, otelin "sessiz lüks" yaklaşımını tamamlıyor.

Bodrum'un yalnızca yaz aylarında yaşanan bir destinasyon olmadığını hatırlatan Mavilu Luxury Hotel; spor etkinliklerinden özel kutlamalara, davetlerden gastronomi deneyimlerine kadar farklı buluşmalara da ev sahipliği yapıyor.

Burada lüks; gösterişten çok, iyi tasarım, doğru manzara, nitelikli gastronomi ve Bodrum'un kendine özgü ruhuyla şekillenen bütünsel bir deneyim olarak karşımıza çıkıyor.

Milano Cake



CAFE

OTEL

MARKET

CATERING

Saklı Cennet...

MECİDİYE SAROS'UN SESSİZ KIYISI



Edirne'nin Keşan ilçesine bağlı Mecidiye, Saros Körfezi-'nin berrak sularıyla buluşan, doğallığını büyük ölçüde koruyan bir sahil beldesi. İstanbul'a yaklaşık 2,5 saatlik mesafedeki bu huzurlu rota; kilometrelerce uzanan kumsalları, el değmemiş koyları, zengin mutfağı ve sakin atmosferiyle kısa tatiller için keşfedilmeyi bekleyen Trakya'nın en özel destinasyonlarından biri. Şehir hayatının yorucu temposu, bitmek bilmeyen trafik ve yaz sıcakları…

Tüm bunlardan birkaç günlüğüne uzaklaşmak isteyenler için İstanbul'a yakın rotalar her geçen yıl daha fazla ilgi görüyor. İşte bu rotaların en özel duraklarından biri de Edirne'nin Keşan ilçesine bağlı Mecidiye. Saros Körfezi'nin kıyısında yer alan bu şirin sahil beldesi, doğallığını koruyan yapısı, tertemiz denizi ve huzurlu atmosferiyle kısa tatillerin vazgeçilmez adreslerinden biri olmayı başarıyor. Yaklaşık iki buçuk saatlik bir yolculuğun ardından ulaşabileceğiniz Mecidiye, daha ilk anda ziyaretçilerine bambaşka bir dünyanın kapılarını aralıyor. Çam ormanlarının mis gibi kokusu, iyotla karışan deniz havası ve göz alabildiğine uzanan mavi manzara, şehir stresini geride bırakmak için fazlasıyla yeterli.

Kristal Berraklığında Bir Deniz

Mecidiye'nin en büyük ayrıcalığı hiç kuşkusuz Saros Körfezi'nin olağanüstü temiz suları. Dünyanın kendini yenileyebilen sayılı denizlerinden biri olarak gösterilen Saros, berraklığıyla görenleri hayran bırakıyor.

Suya girdiğinizde metrelerce ileriyi görebiliyor, kıyıdan açıldığınızda bile denizin tabanını seçebiliyorsunuz. Kilometrelerce uzanan ince kumlu plajı ve yavaş derinleşen denizi sayesinde özellikle çocuklu aileler güvenle denizin tadını çıkarabiliyor. Yaz aylarında hareketlenen sahilde yüzmenin yanı sıra kano, paddle board ve rüzgâr sörfü gibi farklı aktiviteler de yapılabiliyor.

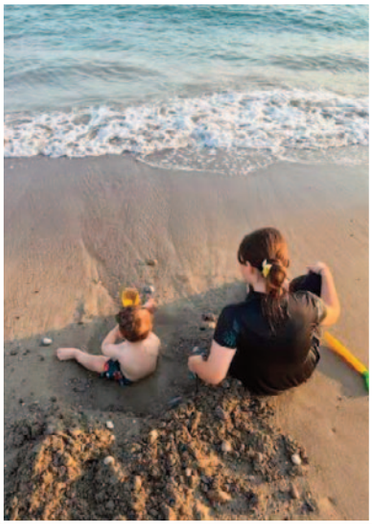
Keşfedilmeyi Bekleyen Koylar

Mecidiye yalnızca plajıyla değil, çevresindeki doğal koylarla da dikkat çekiyor. Erikli, Uzunkum, İnciburun, İtalyan Koyu ve Gökçetepe, Saros'un en güzel kıyıları arasında gösteriliyor. Turkuaz renkli sularıyla öne çıkan bu koylar, kampçılar, karavan tutkunları ve doğayla baş başa kalmak isteyen gezginler için eşsiz bir atmosfer sunuyor. Sabah erken saatlerde denizin sessizliğini dinlemek ya da gün batımını bu koylardan birinde izlemek unutulmaz bir deneyime dönüşüyor.

Doğa ve Macera Bir Arada

Bölge, yalnızca deniz turizmiyle sınırlı değil. Çam ormanları arasındaki patikalar doğa









yürüyüşleri için ideal parkurlar oluştururken, bisiklet severler de Saros manzarası eşliğinde keyifli rotalar keşfedebiliyor.



Su altı meraklıları için ise Mecidiye açıkları adeta doğal bir akvaryum. Özellikle Toplar Adası çevresindeki dalış noktaları, zengin deniz yaşamı ve berrak görüş mesafesi sayesinde Türkiye'nin dikkat çeken dalış bölgeleri arasında yer alıyor.

Trakya Sofralarının Lezzeti

Mecidiye'nin en keyifli yanlarından biri de mutfağı. Sahil boyunca sıralanan restoranlarda günlük avlanan balıklar, kalamar, karides ve diğer deniz ürünleri özenle hazırlanıyor. Bölge pazarlarında ise Trakya'nın meşhur peynirleri, doğal zeytinyağları, ev yapımı reçeller ve mevsim ürünleri ziyaretçileri karşılıyor. Gün batımında denize karşı kurulan sofralarda yenilen bir akşam yemeği, Mecidiye tatilinin en güzel anlarından biri oluyor.

Bağlar, Tarih ve Kültür

Mecidiye çevresi sadece denizi ile değil, kültürel zenginliğiyle de öne çıkıyor. Yakındaki Gökçetepe ve Danişment köylerinde üzüm bağları ziyaret edilebiliyor, bağ bozumu dönemlerinde farklı etkinliklere katılmak mümkün oluyor. Bölgeye kadar gelmişken kısa bir yolculukla Enez'e uğramak da güzel bir seçenek. Antik Ainos kentinin izlerini taşıyan Enez; kalesi, tarihi limanı ve geçmişten günümüze ulaşan yapılarıyla tarih meraklılarına keyifli bir gezi sunuyor.

Köy Yaşamının Huzuru

Mecidiye'de butik otellerden pansiyonlara, apartlardan kamp alanlarına kadar pek çok konaklama alternatifi bulunuyor. Daha sakin ve samimi bir atmosfer arayanlar için köy evleri ise farklı bir deneyim sunuyor. Bizim tercihimiz Emel Hanım'ın işlettiği Emelce Köyevi oldu. Geleneksel Trakya mimarisini koruyan bu sıcak evde sabaha kuş sesleriyle uyanmak, bahçede yapılan uzun kahvaltılar ve yıldızlarla dolu yaz geceleri tatilin en güzel anıları arasında yerini aldı.

Yakın Ama Bambaşka Bir Dünya

Mecidiye, büyük otelleri ve kalabalık eğlence merkezleriyle değil; doğallığı, sakinliği ve samimiyetiyle öne çıkıyor. İstanbul'a yalnızca birkaç saat uzaklıkta olmasına rağmen bambaşka bir atmosfer sunan bu güzel belde, Saros Körfezi'nin en değerli köşelerinden biri.

Mecidiye'de pansiyonlardan apart otellere çeşitli konaklama seçenekleri var. Butik oteller, aile pansiyonları ve kamp alanları, farklı bütçe ve tercihlere hitap eden konaklama imkanı sağlıyor. Biz de "Tatil zamanı geldi" deyip dostlarımızla birlikte direksiyonu Mecidiye'ye doğru kırdık. İstanbul'dan yola çıktıktan 2.5 saat sonra Mecidiye'de daha önce de kaldığımız, Emel Hanımın işlettiği Emelce Köyevi'ne ulaştık.

Emelce köy evi işletmecisi Emel Gölcük ve yakın arkadaşı Necla Dur gelen bütün misafirlerle yakından ilgileniyorlar.

Emel Hanım; doğup büyüdüğü baba evinde misafirlerine konforlu bir tatil için tüm koşulları oluşturmuş. Bir hatta iki ailenin konaklayabileceği bu şirin köy evinde güne kuş ve horoz sesleriyle uyandık; huzurlu, sakin ve eğlenceli anların tadını çıkardık.





Seyidoğlu®

Her şey, sağlam bir meyveyle başlar.

Rengiyle, kokusuyla, lezzetiyle en iyisini seçeriz.

Çünkü biliriz ki iyi bir reçelin sırrı, özenle seçilmiş gerçek meyvedir.



SAĞLAM MEYVE SAĞLAM MARKA

500 İSO

TÜRKİYE'NİN İKİNCİ 500 BÜYÜK SANAYİ KURULUŞU 2025

İstanbul Sanayi Odası Türkiye'nin İkinci 500 Büyük Sanayi Kuruluşu 2025 listesinde yerimizi aldık.

www.seyidoglugida.com.tr

UĞURLU Süt

USS

Türkiye'nin en iyi 10 peynirinden biri olan Kars eski kaşar ve gravyer peyniri üretiminde yaklaşık yarım asırdır öncülüğü elden bırakmayan UĞURLU SÜT ÜRÜNLERİ, bugün üçünc kuşak tarafından kaliteli üretimlere devam ediyor...



www.ugurlusut.com



MUTFAKTA RUSTİK DOKUNUŞ

İNCİRLİ GALETTE USTALIĞI

Geleneksel Fransız hamur işini evinizin konforunda usta dokunuşlarıyla hazırlamanın tüm sırları bu tarifte

Mutfak, mevsimlerin ritmine teslim olduğunda büyüleyici bir tiyatro sahnesine dönüşür. Yazın son cömert adımları yerini sonbaharın serin rüzgârlarına bırakırken, tezgahın üzerinde sergilenen o son mor incirler yalnızca bir meyve olmaktan çıkar; geçen günlerin, yavaşlayan zamanın ve mutfaktaki sükûnetin en tatlı simgelerinden birine dönüşür.

Gastrofill olarak bu ay, Fransız mutfağının o gösterişten uzak ama zarafetten ödün vermeyen ruhuna, tarlaların ve meyve bahçelerinin kokusunu taşıyoruz. Hikâyemiz; kuralcı pastacılık kalıplarını bir kenara bırakan, doğallığıyla göz dolduran badem frangipanlı incirli galette ile başlıyor.

Fransız kırsalının "rustik" mirasından doğan galette, keskin kenarlı kalıplara ya da geometrik bir kusursuzluğa asla ihtiyaç duymaz. Onun güzelliği tam da bu kural tanımazlığında; hamurun kendi üzerine rastgele ama içtenlikle kıvrılan yapısında ve kusurluluğun içindeki o doğal uyumda saklıdır.

Bu ayki dosyamızın merkezindeki taze siyah incirler, bal damlayan dokularıyla yazın son sıcaklarını temsil ederken; altındaki kadifemsi badem kreması yani frangipane, bizi sonbaharın o sıcak ve sarmalayan kucağına davet ediyor. "İyi bir galette, kusursuz hatlarda değil; tereyağının soğukluğu ile meyvenin karamelize suyunun buluştuğu o samimi kıvrımlarda gizlidir." Hikâyenin ilk adımı, buz gibi tereyağının unla buluştuğu o sessiz ve özenli anda başlar.

Parmak uçlarında toparlanan hamur, fırında piştikçe kat kat ayrılacak o kıtır dokunun vaadidir. Hamur buzdolabının serinliğinde dinlenip kendini bulurken, mutfağı hafifçe kavrulmuş badem aroması sarmaya başlar. Tereyağı, şeker, yumurta ve taze çekilmiş toz bademin ağır ağır çırpılmasıyla elde edilen frangipane kreması; galette'in gizli kahramanıdır.

Fırınlama esnasında hafifçe kabaran bu özel krema, incirlerin piştikçe bıraktığı tatlı suları bir sünger gibi emer; böylece hamurun alt tabanının yumuşamasını engellerken, her ısırıkta ağızda dağılan zengin bir lezzet yatağı oluşturur.

Mutfak masasında açılan hamurun ortasına o yoğun badem kreması sürüldüğünde ve üzerine birer sanat eseri gibi dizilen incirler yerleştirildiğinde, süreç bir yemek tarifinden çıkıp bir tuval çalışmasına dönüşür.

Hamurun kenarları incirlerin üzerine doğru nazikçe katlanır; kenarlara sürülen yumurta sarısı ve serpilen esmer şeker, fırının sıcağında altın sarısı, karamelize bir zırha dönüşür.

Fırından yükselen fındıksı tereyağı, tatlı vanilya ve pişen incirin mis kokusu tüm evi sardığında anlarsınız ki bu tatlı, mevsimlerin değişimine yazılmış lezzetli bir övgüdür. Fırından çıkan ılık galette'in üzerine serpiştirilecek bir dal taze biberiye ve gezdirilecek çam balı, bu çabasız şıklığı taçlandırarak damaklarda unutulmaz bir iz bırakır.









MALZEMELER

Kıtır Galette Hamuru
- 200 g Un (elenmiş)
- 125 g Soğuk Tereyağı (küp doğranmış)
- 1 yk Pudra Şekeri
- 1 tutam Tuz
- 3-4 yk Buzlu Su

Badem Frangıpane Krema
- 75 g Tereyağı (oda sıcaklığında) 7
- 5 g Toz Şekeri 1 adet Yumurta (oda sıcaklığında)
- 100 g Toz Badem (ince çekilmiş)
- 1 tl Vanilya Özütü / Portakal Kabuğu
- 6-8 adet Taze Siyah İncir (dilimlenmiş)
- 1 adet Yumurta Sarısı
- 1 yk Esmer Şekeri

Servis için
- Taze Biberiye Yaprakları
- Çam Balı ve Vanilyalı Dondurma

ADIM ADIM HAZIRLANIŞI

Hamurun Hazırlanması: Geniş bir kapta un, tuz ve pudra şekerini harmanlayın. Buz gibi soğuk tereyağı küplerini ekleyin. Parmak uçlarınızla tereyağını una hızlıca yedirerek ıslak kum/kırıntı görünümü elde edin. Buzlu suyu ekleyip hamuru fazla yoğurmadan toparlayın. Disk şekline getirip buzdolabında en az 1 saat dinlendirin.

Kadifemsi Frangipane Kreması: Oda sıcaklığındaki tereyağı ve toz şekeri kremamsı bir kıvam alana kadar çırpın. Yumurtayı ve vanilya özütünü ekleyip çırpın. Son olarak toz bademi ilave ederek spatulayla pürüzsüz bir krema elde edin.

Açma ve Birleştirme: Dinlenen hamuru pişirme kâğıdı üzerinde yaklaşık 30 cm çapında açın. Hazırladığınız frangipane kremasını hamurun ortasına, kenarlardan 4 cm boşluk bırakacak şekilde yayın.

İncirlerin Dizilimi ve Şekillendirme: Dilimlediğiniz taze incirleri kremasının üzerine yelpaze şeklinde dizin. Hamurun kenarlarını incirlerin üzerine doğru kıvırın. Katlanan kenarlara yumurta sarısı sürüp esmer şeker serpin.

Fırınlama ve Dokunuş: Önceden 180°C'ye ısıtılmış fırında yaklaşık 35-40 dakika pişirin. Fırından çıkan ılık galette'in üzerine taze biberiye yaprakları serpiştirin ve çam balı gezdirin.

PÜF NOKTASI & SERVİS ÖNERİSİ

Hamurun fırında kat kat ayrılması için tereyağının kesinlikle erimemesi gerekir. Eğer hamur açılırken yumuşarsa fırına vermeden önce 10 dakika dondurucuda bekletin. Ilık galette'i yanında bir top sade vanilyalı dondurma ile servis ederek lezzet dengesini zirveye taşıyabilirsiniz.

BULGUR MU? DAHA SAĞLIKLI PİRİNÇ Mİ?







Türk mutfağının iki vazgeçilmez lezzeti bulgur ve pirinç. bu kez sofradaki yerleriyle değil, sağlık açısından karşı karşıya geliyor. Lif, vitamin, mineral ve kan şekeri üzerindeki etkileri açısından değerlendirildiğinde bulgur bir adım öne çıkıyor. Ancak pirincin de türüne, porsiyonuna ve pişirme yöntemine göre dengeli beslenmede önemli bir yeri var. Türk mutfağında pilav denince akla ilk gelen iki isim var: bulgur ve pirinç... Biri Anadolu'nun kadim mutfak kültürünü, diğeri ise özellikle pilav geleneğinin vazgeçilmezliğini temsil ediyor. Kısırdan içli köfteye, pilavdan dolmaya kadar sofralarımızın başrol oyuncuları arasında yer alan bu iki ürün, şimdi de "Hangisi daha sağlıklı?" sorusuyla karşı karşıya. Aslında cevap yalnızca damakta değil, tarladan sofraya uzanan üretim sürecinde ve besin değerlerinde gizli.

Bulgur, buğdayın pişirilip kurutulması ve ardından kırılmasıyla elde ediliyor. Bu işlem sayesinde buğdayın önemli besin bileşenleri büyük ölçüde korunuyor.

Özellikle lif içeriği, bulguru beyaz pirincin karşısında öne çıkaran en önemli özelliklerden biri. Lif; sindirim sisteminin düzenli çalışmasına katkı sağlarken, karbonhidratların daha yavaş sindirilmesine de yardımcı olabiliyor.

Harvard T.H. Chan School of Public Health de bulguru sağlıklı tam tahıl seçenekleri arasında değerlendiriyor. Tam tahılların daha fazla lif ve çeşitli besin öğeleri sağlayabildiğine dikkat çekiliyor.

Kısacası bulgur sadece soframızın geleneksel bir ürünü değil; aynı zamanda tam tahıl özelliğiyle beslenme açısından da güçlü bir seçenek.

BEYAZ PİRİNÇ NEDEN GERİDE KALIYOR?

Pirinç kötü mü? Kesinlikle değil.

Ancak söz konusu beyaz pirinç olduğunda işin rengi biraz değişiyor. Üretim sırasında pirincin dış katmanları, kepek ve ruşem büyük ölçüde uzaklaştırılıyor. Bunun sonucunda lif ve bazı doğal vitamin-mineral miktarları azalıyor.

İşte bulgurla beyaz pirinç arasındaki en belirgin farklardan biri burada ortaya çıkıyor.

Bulgur, işlenme sürecinde buğdayın yapısındaki birçok besin öğesini korurken, beyaz pirinç daha rafine bir ürün olarak sofraya geliyor.

KAN ŞEKERİ KONUSUNDA DA DİKKAT ÇEKİYOR

Bulgurun avantajlarından biri de tam tahıl olması.

Tam tahıllar, rafine tahıllara kıyasla kan şekerinin daha kontrollü yükselmesine yardımcı olabilecek bir yapıya sahip. Harvard tarafından aktarılan araştırmalarda, daha yüksek tam tahıl tüketimi ile daha düşük tip 2 diyabet riski arasında ilişki bulunduğu belirtiliyor.

Ancak burada önemli bir ayrıntı var:

Sağlıklı beslenme yalnızca tek bir yiyeceğin üzerinden okunmamalı.

Porsiyon miktarı, yemeğin nasıl hazırlandığı ve yanında hangi besinlerin tüketildiği de en az ürünün kendisi kadar önemli.

PİRİNCİN DE "İYİ"Sİ VAR!

Pirinç deyip geçmemek gerekiyor. Çünkü bütün pirinçler aynı değil.

Esmer pirinç, dış katmanlarının daha büyük bölümünü koruduğu için beyaz pirince göre daha fazla lif ve bazı mineraller içeriyor. Magnezyum, potasyum, demir ve bazı B vitaminleri açısından da daha zengin bir seçenek olabiliyor.

Kırmızı ve siyah pirinç gibi farklı çeşitler de sofralarda giderek daha fazla yer buluyor.

Dolayısıyla "Pirinç sağlıksızdır" demek yerine, hangi pirinç, ne kadar ve nasıl tüketiliyor? sorularını sormak daha doğru.

ASIL MESELE TABAKTA!

Bulgur ya da pirinç tercih ederken yalnızca tencereye bakmak yetmiyor. Asıl önemli olan tabağın tamamı.

Bulgur pilavının yanına sebze, yoğurt, baklagil veya uygun bir protein kaynağı eklemek; pirinç pilavını da sebze ve protein içeren dengeli bir öğünün parçası haline getirmek mümkün.

Yani mesele yalnızca "bulgur mu, pirinç mi?" değil.

Mesele, sofrayı nasıl kurduğumuz.

BULGURUN HİKÂYESİ MEZOPOTAMYA'YA UZANIYOR

Bulgurun hikâyesi de en az kendisi kadar eski. Buğdayın daha uzun süre saklanabilmesi amacıyla uygulanan pişirme ve kurutma yöntemlerinin Mezopotamya ve Yakın Doğu'da çok eski dönemlere uzandığı düşünülüyor.

Buğdayın haşlanması, kurutulması ve kırılmasıyla elde edilen bulgur; sıcak iklimlerde uzun süre saklanabilmesi sayesinde yüzyıllar boyunca önemli bir gıda kaynağı oldu. Anadolu'ya geldiğinde ise mutfağın ayrılmaz bir parçasına dönüştü.

KISIRDAN İÇLİ KÖFTEYE...

Bulgurun Türk mutfağındaki yolculuğu yalnızca pilavla sınırlı değil.

Kısır, içli köfte, mercimek köftesi, çorbalar, köfteler, dolma ve harçlar…

Bulgur, Anadolu'nun farklı yörelerinde birbirinden farklı tariflerle sofraya geliyor.

Belki de onu özel yapan en önemli özelliklerinden biri de bu: Aynı ürün, farklı coğrafyalarda bambaşka lezzetlere dönüşebiliyor.

PİRİNCİN UZUN YOLCULUĞU

Pirinç ise dünyanın en eski tarım ürünlerinden biri.

Kültüre alınmış pirincin kökeni genel olarak Asya ile ilişkilendiriliyor. Çin'deki eski arkeolojik bulgular, pirinç tarımının binlerce yıl öncesine uzandığını gösteriyor.

Zamanla Hindistan ve Güneydoğu Asya'ya yayılan pirinç, ticaret yollarıyla Orta Doğu ve Akdeniz'e ulaştı.

Anadolu'da ise özellikle Osmanlı döneminde tüketimi ve üretimi önem kazandı. Zaman içerisinde pilav kültürünün de etkisiyle Türk mutfağının vazgeçilmez ürünlerinden biri haline geldi.

Bugün Trakya ve Marmara başta olmak üzere Türkiye'nin farklı bölgelerinde pirinç üretimi gerçekleştiriliyor.

SOFRANIN KAZANANI DEĞİL, DENGESİ ÖNEMLİ

Peki, bütün bu bilgiler ışığında hangisini tercih etmeli?

Beyaz pirinç ile bulgur karşılaştırıldığında, lif ve tam tahıl özellikleri nedeniyle bulgur beslenme açısından öne çıkıyor.

Ancak bu durum pirinci sofradan çıkarmak anlamına gelmiyor.

İyi beslenmenin sırrı tek bir ürünü "iyi" veya "kötü" ilan etmekten çok; çeşitlilik, porsiyon kontrolü ve dengeli bir tabak oluşturmakta. Sonuçta Türk mutfağının iki kadim ürünü de soframızda yerini koruyor.

Biri Anadolu'nun buğday kokusunu, diğeri pirinç tanelerinin zarafetini taşıyor.

Karar ise tencereden çok, tabağın bütününde saklı.





İlayda Üstün

Şehrin ritmi İstanbul, sofranın ruhu İtalyan

İstanbul, farklı mutfak kültürlerinin bir araya geldiği geniş yelpazesi ile gastronomi alanında adete bir şölen yaratıyor. İstanbul'un gastronomi sahnesi, zengin yapısıyla her geçen yıl değişirken, İtalyan mutfağına uzun zamandır özel bir yer ayırıyor. Bir zamanlar sayılı adresle sınırlı olan İtalyan restoranları, bugün şehrin farklı noktalarında bambaşka deneyimler sunuyor.

İtalyan mutfağına, İstanbul'da özel bir yer ayrılmasının ve sevilmesinin en belirgin sebebi belki de iki kültürün sofraya bakışındaki benzerlik diyebiliriz. İstanbul'da yemek kültürü, kişinin tokluk anlayışının yanı sıra yeni deneyimlerin ve sosyalleşmenin ortak noktası. İtalya'da da aynı şekilde kalabalık uzun akşam yemekleri, sohbetler sofranın vazgeçilmezi. Dolayısıyla şehrin içinde yemeğin yanında sohbet ve birlikte geçirilen zaman deneyimin önemli bir parçası haline geliyor.

Şehrin İtalyanlarına gelecek olursak: kimi yıllardır şehrin klasiklerinden hepimizin belki de aşina olduğu, severek gittiği, kimi ise yeni nesil gastronomi anlayışıyla öne çıkıyor. Ancak hepsinin tek bir ortak noktada buluşuyor; atmosferi, servisi ve yaşam tarzını tabakta sunmak. İstanbul'da ama İtalya'daymış hissini sunduğu deneyimlerle bizlere yaşatıyorlar.



Cecconi's-Beyoğlu

İstanbul'un tarihi dokusuyla, İtalyan mutfağını buluşturan adreslerden biri Cecconi's.. modern ve zarif dekorasyonuyla hem gözümüze hem de damak tadımıza hitap eden restoranlardan biri. Soho House İstanbul'un arka bahçesinde yer alan İtalyan mutfağı severlere kendine özgü bir dünya yaratıyor. Odun fırınından çıkan pizzaları, el yapımı makarnalarıyla lezzetli bir deneyim sunuyor. Romantik kutlamaların yanı sıra iş yemekleri içinde en çok tercih edilen adreslerden.



Vakko Le Specialita

İtalyan mutfağını boğazın eşsiz manzarasıyla ile buluşturan adres Vakko Hotel& Residence Sumahan Bosphorus'un içerisinde yer alan restoran özellikle akşam saatlerinde manzaranın da lezzetin bir parçası haline geldiği adreslerden biri. Menüsünde İtalyan mutfağının klasiklerini daha rafine yorumlanmış şekilde görmek mümkün. Pizzaları, makarnaları özellikle de ''Mezze Maniche Cacio e Peppe'' tercih edilmesi gerekenler arasında yerini alıyor. Klasik İtalyan tarifleri arasına daha modern bir yorum getiriyor. Ayrıca uzun bir İstanbul akşamının tadını çıkarmak ve keyifli bir akşam yemeği içinde tercih edilen adreslerden biri.



Da Mario-Etiler

Da Mario ilk akla gelenlerden… 1993'ten beri el yapımı makarna, taş fırın pizza ve klasik ana yemekleri aynı menüde koruyan klasiklerden. Daha sıcak ve samimi bir İtalyan havasını hissetmek isteyenlerin adresi. Şehrin hızlı temposundan uzaklaşmak ama lezzeti de doyasıya yaşamak için güzel bir tercih. Menüsünde yer alan trüflü makarnalarından, burratalı seçeneklerine, odun ateşinde pişen pizzaları ve risottolarıyla öne çıkıyor. Sadece masaya gelen lezzetler değil yemek yanında geçirilen keyifli ve huzurlu saatler deneyimin önemli bir parçası.



Il Cortile

Galata'nın hareketli sokakları arasında adeta saklı bir İtalyan mutfağı Il Cortile. İstanbul'da İtalyan lezzetlerini tarihi bir atmosferle buluşturan restoranlardan biri. Galata'da 19. Yüzyıldan kalma tarihi bir Fransız okulun(Ecole St. Pierre Hotel) avlusunda hizmet veren bir İtalyan. Şehir yaşamına kısa bir mola vermek, sakin ve romantik akşam yemekleri isteyenler için keyifli bir deneyim sunuyor. Menü de ise başlangıçlardan ana yemeklere klasik İtalyan lezzetleri ile geniş bir seçki var. Tatlılarda ise ilk akla gelen İtalyan klasiklerinden ''Tiramisu'' denenmesi gereken lezzetler arasında.



Serafina

New york'tan İstanbul'a uzanan bir hikaye… bu sefer İtalyan mutfağının daha enerjik ve daha sosyal olan tarafını yansıtan bir deneyim. Klasik İtalyan lezzetlerini modern yaşamın hareketliliğiyle buluşturan restoran, öğle yemekleri ve kalabalık akşam buluşmaları için tercih edilen adreslerden. Misafirlerin vazgeçilmezleri arasında özellikle trüf, parmesan, krema ve kuşkonmazı ile ''Tagliolini con Asparagi''olmalı, tadını damağınızda bırakacak enfes bir makarna deneyimi sunuyor. Pizza severler için ise Margherita'dan burratlı seçeneklere uzanan geniş bir yelpazesi var.

SNAPIE ÜRÜN AİLESİ

PROTEİN CİPSİ



PİRİNÇ CİPSİ



MISIR CİPSİ



BAKLİYAT CİPSİ



NOHUTLU TAHIL PATLAĞI



KRAKER



snapie kids

VOLLTEA

CHIPSM

Kraker - Mısır Cipsi - Pirinç Cipsi - Protein Cipsi - Nohutlu Tahıl Patlağı - Bakliyat Cipsi

SNAPIE ÜRÜN AİLESİ

KOLAJENLİ ICE TEA



ICE TEA



KAHVALTILIK GEVREK



PROTEİN NOODLE



BAKLİYAT CİPSİ



KOLAJENLİ ICE TEA - PROTEİNLİ KAHVALTILIK GEVREK - PROTEİN NOODLE - ICE TEA



Rüzgarın Yönü Değişirken: Zeytin Bahçelerinde Ekim Telaşı



Ekim geldiğinde Ege'de rüzgarın kokusu bir gecede değişir. Yazın o kavurucu havası yerini tatlı bir serinliğe, yaprakların hışırtısına ve topraktan yükselen diri bir kokuya bırakır. Gastronomi dünyasında Ekim ayının yeri bu yüzden bambaşkadır. Bu ay, zeytin ağaçlarının fısıldamaya ve sıkımhanelerin o hummalı heyecanla uyanmaya başladığı dönemdir.

Ben sonbaharın en zarif lezzet ritüelini taze sıkılmış erken hasat zeytinyağında bulurum. Fırından yeni çıkmış sıcak bir ekşi maya ekmeğin kabuğunu koparıp o yeşil yağa banmak benim için yılın en özel anlarından biridir. Kaseye döküldüğünde etrafa yayılan taze biçilmiş çim, yeşil domates sapı ve enginar aroması insana toprağın ne büyük bir cömertlik sunduğunu hatırlatır. Zümrüt yeşili, berrak ve içi hayat dolu bir sıvı vardır karşınızda.

Peki tam olarak nedir bu erken hasat kavramı? Zeytin henüz siyaha dönmeden, Eylül sonu ile Kasım başı arasında henüz yeşil ve diri halindeyken toplanması demektir. Zeytinin içindeki yağ oranı bu dönemde oldukça düşüktür. Olgun zeytinden dört beş kiloda bir litre yağ çıkarken, erken hasatta sekiz dokuz kilodan ancak bir litre yağ elde edilir. Bu yüzden üretici için verimden vazgeçilen bir fedakarlık, biz gastronomi tutkunları içinse benzersiz bir lükstür.

Toplanan zeytinler hiç vakit kaybetmeden, topraktan çıktığı gün 27 derecenin altındaki soğuk sıkım yöntemiyle işlenir. Yüksek sıcaklık uygulanmadığı için meyvenin içindeki antioksidanlar, E vitamini ve polifenoller tamamen korunur. Yani erken hasat sadece bir zamanlama meselesi değildir. Dalından sıkımhaneye uzanan bu hassas süreç, zeytinyağını basit bir yağ olmaktan çıkarıp yaşayan bir iksire dönüştürür.

Ben mesela her Ekim ayında ilk sıkım yağ elime ulaştığında, hiçbir yemeğe katmadan önce küçük bir bardağa döküp sek olarak tadarım. Aynı ilk defa içeceğim bir viskiyi tadar gibi, tadım kadehi kullanırım. İyi bir erken hasat zeytinyağı damağınıza ilk değdiğinde önce hafif bir meyvemsilik ve tazelik hissettirir, ardından dilin kenarlarında tatlı bir acılık bırakır. Yutarken ise boğazın tam arkasında belirgin bir yakıcılık hissedersiniz. Bu yakıcılığı sakın bir kusur sanmayın. O yakıcılık zeytinyağının içindeki yüksek polifenolün, yani ağacın topraktan emdiği tüm şifanın ve karakterin imzasıdır.

Günümüz mutfağında çoğu şey çok hızlı tüketiliyor. Tabaklar telaşla hazırlanıp aynı hızla bitiriliyor. Oysa ben ne zaman bir zeytinliğe adım atsam, bu ağaçların insana biraz durmayı ve yavaşlamayı öğütlediğini hissederim. Asırlık bir gövdenin altında demlenen zamanın, sabrın ve el emeğinin şişelenmiş halidir bu yağ.

Bu Ekim ayında kendinize küçük bir mutfak ritüeli hediye edin. Hasat zamanının tüm tazeliğini taşıyan iyi bir erken hasat edinin. Bir dilim iyi ekmek, biraz iri deniz tuzu ve o buram buram yeşillik kokan taze yağ yeterlidir. Bazen en rafine gastronomi deneyimi karmaşık tariflerde değil, tam da bu sadeliğin ortasında saklıdır.

Pasta dediğiniz böyle de güzel olabilir!

Süt, yumurta ve tereyağı yok; Fransız pastacılığının zarafeti, bolca çikolata ve taze meyve var. Ethique'in vegan pastaları, kutlama sofralarının yeni gözdesi olmaya aday.

Doğum günü, yıldönümü, terfi ya da "Bugün kendimizi şımartalım" bahanesi… Kutlamak için illa büyük bir neden gerekmiyor. Hele masanın ortasında güzel bir pasta varsa! Ethique, klasik pastacılığın sevilen tatlarını bitki temelli tariflerle buluşturarak tatlı severlere farklı bir seçenek sunuyor.









Vitrindeki her pasta vegan

Ethique'in en dikkat çekici özelliklerinden biri, ayrı bir vegan menü sunmaması. Çünkü vitrindeki tüm pastalar zaten bitki temelli. Süt, yumurta ve tereyağı kullanılmadan hazırlanan pastalarda Fransız pastacılığının klasik teknikleri korunuyor; ortaya ise hem göze hem damağa hitap eden kutlama pastaları çıkıyor.

Çilek, çikolata ve klasikler

Fraisier, çilek marmelatıyla ıslatılmış keki, diplomat kreması ve taze çilekleriyle meyveli ve zarif bir alternatif arayanların karşısında. Forêt Noire ise çikolata tutkunlarına göz kırpıyor. Raffaello ve San Sebastian da listenin sevilen isimleri arasında.

Bir diğer iddialı seçenek ise yüzde 70 bitter çikolata ile hazırlanan Decadent Çikolatalı Fındıklı. Çikolata ve fındığın buluştuğu bu lezzet, özellikle yoğun aromalardan vazgeçemeyenler için dikkat çekiyor.

Pasta kaç kişilik olsun?

Küçük bir aile kutlaması mı, kalabalık bir arkadaş grubu mu? Ethique'te 4–6, 6–8 ve 10–12 kişilik farklı boyutlar bulunuyor.

Glutensiz seçenekler de var

Vegan beslenmenin yanında glutensiz alternatif arayanlar için de seçenekler mevcut. Forêt Noire ve Decadent Çikolatalı Fındıklı, glutensiz tariflerle hazırlanabiliyor. Ancak üretim gluten içeren ürünlerle aynı mutfakta gerçekleştirildiği için çapraz bulaşma riski bulunuyor ve çölyak hastaları için önerilmiyor.



Göztepe'den İstanbul'un her yerine

Pastalar, Ethique'in Göztepe'deki imalathanesinde her gün taze hazırlanıyor.

İstanbul'un tüm ilçelerine kurye ile teslimat yapılırken, 2.500 TL ve üzerindeki siparişlerde gönderim ücretsiz. Dileyenler pastalarını Göztepe mağazasından da teslim alabiliyor.


Lezzetli
Murat Çiçek
Adam

Kebap kültürünü klasik çizginin dışına taşıyan Mini Kebapçı, Etiler'in ardından ikinci şubesini Göktürk'te açtı. 140 metrekarelik yeni adres, geleneksel lezzetleri modern bir atmosfer ve şehirli bir buluşma kültürüyle bir araya getiriyor.

Mini Kebapçı'nın yeni durağı Göktürk



Kebap denildiğinde akla gelen geleneksel restoran anlayışına farklı bir soluk getiren Mini Kebapçı, şimdi Göktürk'te. Scarlet Steakhouse'un kurucu ortağı ve işletmecisi Ömer Giray Gökbay'ın gastronomi markası olarak yola çıkan Mini Kebapçı, Etiler'de oluşturduğu "Yeni Nesil Kebap Corner" konseptini yeni şubesine taşıyor.

KEBAPTA YENİ NESİL DOKUNUŞ

Göktürk şubesi, 40 kişilik oturma kapasitesiyle daha samimi ve butik bir restoran deneyimi sunuyor. Sade ve modern dekorasyonun eşlik ettiği mekânda jazz ve blues ağırlıklı müzik seçkisi de atmosferin önemli parçalarından biri.

Buradaki anlayış yalnızca kebabı tabağa taşımakla sınırlı değil. İyi malzeme, doğru pişirme ve özenli servis; müzikten dekorasyona kadar mekânın bütününü oluşturan detaylarla tamamlanıyor.

MENÜNÜN YILDIZI KUZU KÜŞLEME

Mini Kebapçı'nın Göktürk menüsü, Etiler'de sevilen lezzetleri aynı çizgide buluşturuyor. Acılı Kıyma Kebap, Ciğer Şiş ve Çöp Şiş klasikler arasında öne çıkarken, markanın imza lezzetlerinden Kuzu Küşleme Şiş ise menünün dikkat çeken tabağı olarak öne çıkıyor.

Kuzu etinin özel bölümlerinden hazırlanan küşleme, gereksiz dokunuşlardan uzak bir anlayışla hazırlanıyor. Mini Kebapçı'nın mutfak yaklaşımı da tam burada kendini gösteriyor: Çok seçenek yerine seçilmiş ürünler ve her üründe standardı koruyan bir pişirme anlayışı.

8 KİŞİLİK ÖZEL ALAN

140 metrekarelik restoranın 40 kişilik ana oturma alanına ek olarak 8 kişilik özel bir VIP odası bulunuyor. İş yemekleri, küçük toplantılar, arkadaş buluşmaları veya daha özel davetler için kullanılabilen bu alan, mekâna farklı bir kullanım esnekliği kazandırıyor.

ETİLER'DEN GÖKTÜRK'E

Mini Kebapçı'nın ikinci şubesinin Göktürk'te açılması, markanın İstanbul'daki büyüme planının da yeni bir adımı. Geleneksel kebap kültürünü modern şehir yaşamının beklentileriyle buluşturan marka, "Yeni Nesil Kebap Corner" anlayışını farklı semtlerde daha geniş bir kitleyle buluşturmayı hedefliyor.





SEVGİYLE
ÜRETTİK
SAYGIYLA
SUNUYORUZ

GÜNGÖR
Ersoylar®

GÜLAL TARIM HAYVANCILIK ÜRÜNLERİ İTH. İHR. SAN. VE TİC. A.Ş.
MERKEZ: Pirimehmet M. Kunduracılar Sitesi Kat:4 No:186-187 ISPARTA T: 0.246 218 36 63 F: 0.246 232 95 30
FABRİKA: Kerkük M. Eyüp Sultan Camii Karşısı No.:1 Şarkikaraağaç ISPARTA T: 0.246 411 56 63-35 79 F: 0.246 411 22 24
ŞUBE: Mega Center Gıda Topt. Sitesi C Blok No: 72 Bayrampaşa İSTANBUL T: 0.212 640 71 60 F: 0.212 640 71 81

www.gungorersoylar.com.tr



Kadıköy'de Bir Antep Lezzeti: Kebapçı Deli Ömer'in Yeri

Gaziantep'in güçlü mutfak kültürünü İstanbul'a taşıyan küçük ama gönlü büyük bir mekân: Kebapçı Deli Ömer'in Yeri.

Mekânın hikâyesi, Gaziantep'ten İstanbul'a gelen Ömer Usta'nın burada bir arkadaşla tanışmasıyla başlıyor. Kebapçılık mesleğini İstanbul'da sürdürmeye karar veren Ömer Usta'nın amacı yalnızca kebap yapmak değil; Antep'in gerçek lezzetlerini Kadıköy'de insanlarla buluşturmak.

"Antep'te nasıl yapılıyorsa biz burada aynısını yapıyoruz" diyen Ömer Usta, müşterileriyle tek tek ilgilenerek onların damak zevkini dinlemiş. Zaman içerisinde aldığı olumlu geri dönüşler, Antep mutfağının özgün lezzetlerini İstanbul'da da başarıyla yaşatabildiğini göstermiş.

Kadıköy'de lezzetin adı Boğazaltı

Mekânın bugün en çok ilgi gören lezzetlerinden biri, kuzu kaburgadan hazırlanan boğazaltı. Ömer Usta, Kadıköy'de bu lezzeti kendisinden başka yapan olmadığını ifade ediyor.

Tepside servis edilen boğazaltının yanında közlenmiş biber, közlenmiş domates, salata, cacık ve turşu bulunuyor. Kuzu eti son derece yumuşak; lokum kıvamında ağızda dağılıyor. Lavaş, köz sebzeler ve eşlikçileriyle birlikte sunulan boğazaltı, Antep mutfağının karakteristik lezzetlerini bir arada hissettiriyor.

Mekânda boğazaltının yanı sıra çiğ köfte ve çeşitli kebaplar da bulunuyor. Küçük ve samimi dükkânda Anadolu insanının sıcaklığı, sohbeti ve misafirperverliği hemen hissediliyor. Çay ve suyun ücretsiz ikram edilmesi de bu samimi anlayışın güzel bir parçası.

"Bize para değil, insan önemli"

Ömer Usta'nın mutfak anlayışının temelinde yalnızca ticaret değil, insan ilişkileri ve meslek sevgisi bulunuyor.

"Bizim niyetimiz para kazanmak değil, insan kazanmak. Para kazanmak istesek başka işler yaparız. Biz mesleğimizi ve insanları seviyoruz. Parası herkesin kendi cebinde kalsın, bize şahısları lazım."

Ömer Usta için Antep mutfağında güven de büyük önem taşıyor. Ona göre iyi bir Antep kebabı yemek kadar, o kebabı hazırlayan ustaya güvenmek de önemli.

"Antep'te kebap yiyeceksen bir Anteplinin yanına gideceksin. Önce adama güveneceksin."

Bu yaklaşım, Kebapçı Deli Ömer'in Yerini sadece yemek yenilen bir mekân olmaktan çıkarıp Antep mutfak kültürünün İstanbul'daki samimi temsil noktalarından biri haline getiriyor.

Ömer Usta aynı zamanda sanatçı kimliğiyle de tanınıyor ve YouTube'da hatırı sayılır bir takipçi kitlesine sahip. Fakat bugün onun en önemli üretim alanlarından biri Kadıköy'deki bu küçük dükkânın mutfağı.

Mekân küçük, lezzetler büyük

Kebapçı Deli Ömer'in Yeri, Gaziantep'in kebap kültürünü İstanbul'da yaşatırken; ustalığı, samimiyeti, misafirperverliği ve insan kazanma anlayışıyla Anadolu mutfağının sadece lezzetlerini değil, ruhunu da İstanbul'a taşıyor.





Hamsiköy Sütlacının Bir Asırlık Hikâyesi:

Osman Çavuş'tan Murat Şef'e

Trabzon'un Maçka ilçesine bağlı Hamsiköy, yalnızca doğal güzellikleriyle değil, Türk gastronomisinin en tanınan sütlü tatlılarından biri olan Hamsiköy Sütlacı ile de özdeşleşmiş bir bölge. Bu eşsiz lezzetin hikâyesi ise bir ailenin üç kuşağa yayılan emeği, geleneği ve mutfak kültürüne sahip çıkma iradesiyle bugünlere uzanıyor.

Hikâyenin başlangıcında, I. Dünya Savaşı'nda Yavuz Zırhlısı'nda bahriyeli çavuş olarak vatani görevini yapan Osman Çavuş bulunuyor. Kurtuluş Savaşı'nın ardından 1924 yılında gazi olarak memleketine dönen Osman Çavuş, Maçka Kaymakamlığı tarafından İpekyolu üzerinde bulunan Hamsiköy mevkiinde ihaleyle satışa çıkarılan hanlardan birini satın alarak ticaret hayatına adım atıyor.

Kıpçak Türkü olduğu ifade edilen Osman Çavuş'un ailesinden gelen sütlü tatlı geleneği, Hamsiköy'ün kendine özgü sütüyle buluşuyor. Zaman içerisinde bu tatlı bölgeyle bütünleşiyor ve bugün herkesin bildiği adıyla Hamsiköy Sütlacı ortaya çıkıyor.

Hanlardan Lokantaya, Lokantadan Sütlaç Ustalığına

Osman Çavuş, 1930'lu yıllardan itibaren hancılığın yanında lokanta, otel ve fırın işletmeciliği de yapıyor. Sütlaç ise ailenin mutfak kültürünün önemli bir parçası olarak varlığını sürdürüyor.

Ailenin aktardığı rivayetlerden biri, Hamsiköy eşrafından Ahmet Efendi'nin yaşadığı mide rahatsızlığıyla ilgili. Osman Çavuş, ona sütlü bir harç hazırlıyor. Ahmet Efendi'nin bu yiyecekten fayda görmesi üzerine, içerisine biraz şeker ve az miktarda tuz eklenmesini öneriyor. Böylece bugün Hamsiköy Sütlacı'nın temel karakterini oluşturan sade reçetenin de şekillendiği anlatılıyor.

Üçüncü Kuşak: Murat Şef

Murat Şef, sütlaç ve lokantacılık kültürünü babası Hamdi Ali Konak'tan öğreniyor. İlk dönemlerinde Konakoğlu Restoran ve Döner Salonu'nu işletirken yaptığı sütlaçların gördüğü yoğun ilgi, onu farklı bir yola yönlendiriyor.

Sütlaca yönelik talebin giderek artması üzerine lokanta ve döner işletmeciliğini bırakan Murat Şef, son 20 yıldır yalnızca Hamsiköy Sütlacı üretimine odaklanıyor. Bugün özel ve seçkin markalar için üretim yapan Murat Şef, isteyenlere Cevizli'deki sütlaç imalathanesinden perakende olarak da ürün satışı gerçekleştiriyor.



Hamsiköy Sütlacı, Trabzonda Konakoğlu Lokantası'nın yanı sıra Cevizli'deki sütlaç imalathanesinde, İzmir Otoyolu üzerindeki Mustafa Kemal Paşa'da bulunan Konakoğlu Bolu Mengen Tesisleri'nde ve bazı seçkin restoranlarda tüketicilerle buluşuyor.

Dört Malzemeyle Geleneksel Lezzet

Murat Şef'e göre gerçek Hamsiköy Sütlacı son derece sade bir reçeteye sahip: süt, şeker, pirinç ve az miktarda tuz.

Hazır süt kullanılmıyor. Günlük, yağ oranı yüksek inek sütü tercih ediliyor. Murat Şef, üretimlerinde Aydos'taki bir çiftlikten temin ettiği günlük inek sütünü kullanıyor. Pirinç tercihi ise Osmancık Baldo. Bunun temel nedeni, pirincin pişerken dayanıklı olması ve tamamen dağılmaması. Terme pirincinin de Hamsiköy Sütlacı için uygun sonuç verdiğini belirtiyor.

Süt ve pirincin tencerede belirli bir kıvama gelene kadar pişirilmesinin ardından sütlaç, 220 gramlık güveç kaselere konuluyor.

Murat Şef için iyi bir sütlacın en önemli püf noktaları ise ısı dengesini doğru ayarlamak, fazla karıştırmamak, kaliteli pirinç kullanmak ve gerçek inek sütünden vazgeçmemek.

Fırınlanmayan Sütlaç

Hamsiköy Sütlacı denildiğinde çoğu kişinin aklına üzeri kızarmış sütlaç geliyor. Oysa Murat Şef'in aktardığı geleneksel yöntemde orijinal Hamsiköy Sütlacı fırınlanmıyor.

Kazanda pişirilen sütlaç doğrudan kaselere alınıyor ve bu şekilde tüketiliyor. Üstünün kızartılması ise daha çok görsel açıdan cazip bir görünüm elde etmek, ürünün taşınmasını kolaylaştırmak ve raf ömrüne katkı sağlamak amacıyla uygulanan farklı bir yöntem olarak değerlendiriliyor.

Geleneksel tarifte ise sütün üzerindeki kaymağın yakılmaması özellikle vurgulanıyor.

Bir Tatlıdan Fazlası

Murat Şef'in Hamsiköy Sütlacı'na yaklaşımı, ticari bir üründen çok kültürel bir mirası yaşatma çabası olarak öne çıkıyor. Dedesi Osman Çavuş'un başlattığı hikâyenin bugün üçüncü kuşakta devam etmesini bir sorumluluk olarak görüyor.

Bu nedenle mesleğin gelecek kuşaklara aktarılması konusunda da oldukça açık bir yaklaşım sergiliyor. Gönüllü şeflerin, ustaların ve öğrencilerin yanına gelerek bu işi öğrenmelerini, geleneksel yöntemi uygulayarak gerçek Hamsiköy Sütlacı kültürünü yaşatmalarını istiyor. Üstelik bunu herhangi bir karşılık beklemeden öğretmeye hazır olduğunu ifade ediyor.



Her sabah farklı bir manzaraya uyanmak!



Konforlu bir tatil deneyimini farklı şehirleri keşfetme fırsatıyla bir araya getiren cruise seyahatleri, her gün yeni bir manzarayla uyanmak isteyenlere farklı bir alternatif sunuyor. İşte cruise tatilini tercih etmek için 7 neden.

CRUISE TATİLİ

1. HER GÜN FARKLI BİR DESTİNASYON KEŞFEDEBİLİRSİNİZ

Cruise tatillerinin en dikkat çekici özelliklerinden biri, tek bir seyahat boyunca birden fazla şehir ve ülkeyi görme fırsatı sunmasıdır. Geminin rotasına göre farklı limanlarda kısa süreli duraklamalar yaparak yeni yerler keşfedebilirsiniz.

2. OTEL DEĞİŞTİRME ZAHMETİNDEN KURTULURSUNUZ

Her destinasyonda yeniden otel aramak, valiz hazırlamak ve ulaşım planlamak yerine konaklamanızı yolculuk boyunca aynı kabinde sürdürebilirsiniz. Gemi, farklı duraklar arasında ulaşımı sağlarken konaklama imkânını da bir arada sunar.

3. DENİZİN ORTASINDA FARKLI BİR TATİL DENEYİMİ YAŞAYABİLİRSİNİZ

Cruise gemileri yalnızca ulaşım aracı değil, aynı zamanda başlı başına bir tatil alanı olarak tasarlanır. Havuzlar, restoranlar, eğlence alanları, gösteriler ve çeşitli aktiviteler sayesinde gemide geçirilen zaman da seyahatin önemli bir parçasına dönüşür.

4. MANZARA SÜREKLİ DEĞİŞİR

Cruise tatilinde yolculuk boyunca deniz manzarasına eşlik eden farklı limanlar ve kıyı şehirleri görülebilir. Sabah başka bir şehrin silüetiyle uyanmak, klasik otel tatillerinden farklı bir atmosfer yaşatabilir.

5. TATİL PLANLAMASI DAHA KOLAY OLABİLİR

Cruise seyahatlerinde rota, konaklama ve gemideki birçok aktivite önceden belirlenmiş bir program içerisinde sunulur. Bu durum, her gün için ayrı ulaşım ve konaklama planı yapmak istemeyen tatilciler açısından pratiklik sağlayabilir.

6. FARKLI AKTİVİTELERİ BİR ARADA DENEYEBİLİRSİNİZ

Geminin büyüklüğüne ve konseptine göre yolculara çeşitli eğlence ve dinlenme seçenekleri sunulabilir. Havuzda vakit geçirmekten restoranları denemeye, gösterileri izlemekten çeşitli etkinliklere katılmaya kadar farklı alternatifler bulunabilir.

7. DENİZ YOLCULUĞUNUN KENDİSİNİ DENEYİMLERSİNİZ

Cruise tatilini farklılaştıran en önemli unsurlardan biri de yolculuğun kendisinin deneyimin bir parçası olmasıdır. Ufukta uzanan deniz, gün doğumu ve gün batımı manzaraları eşliğinde seyahat etmek, tatili yalnızca gidilen yerlerden ibaret olmaktan çıkarabilir.



PREMIUM OLIVES FROM GEMLİK, TÜRKİYE

1988 DEN BERİ

SADECE ZEYTİN ÜRETİCİSİ



1988'DEN BERİ GEMLİK'İN ZEYTİN KÜLTÜRÜNÜ GELECEĞE TAŞIYORUZ.

Avni Erel Zeytinleri olarak siyah ve yeşil zeytin çeşitlerini, geleneksel üretim tecrübemiz ve modern ambalaj çözümlerimizle sunuyoruz. Geniş ürün yelpazemizle Türkiye'de ve dünya pazarlarında güvenilir bir marka olmayı hedefliyoruz.

AVNİ erel 1988

www.avnierel.com.tr

0 850 302 19 88

8 FARKLI ZEYTİN ÇEŞİDİ TEK PAKETTE

GELENEKSEL ZEYTİN LEZZETLERİ, YENİLİKÇİ AMBALAJLARDA.

MINI SERİSİ (100 GR)



JALAPENO DOLGULU
YEŞİL ZEYTİN
ACI



LİMON DOLGULU
YEŞİL ZEYTİN



IZGARA
YEŞİL ZEYTİN

MIDI SERİSİ (400 GR)



GEMLİK
SİYAH ZEYTİN



PORTAKAL DOLGULU
YEŞİL ZEYTİN



KURU SELE
SİYAH ZEYTİN

0 850 302 19 88
info@avnierel.com.tr
avnierelzeytinleri
www.avnierel.com.tr

AVNİ erel 1988

Uzun Yaşamın Sofradaki Sırrı:

TRABZON MUTFAĞI



Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) 2025 yılında yapmış olduğu araştırma ile yaşam süresinin en uzun olduğu illerin listesini yayınladı. Peki, Türkiye'de yaşam süresinin en uzun olduğu iller hangileri dersiniz. Tahmin ettiğiniz gibi listede ilk 10'da 5 Karadeniz ili var. Trabzon ise 6. sırada yer alıyor.

Trabzon insanı neden uzun yaşıyor?

Cevabı bulmak için önce doktora mı gitmeliyiz, yoksa mutfağa mı?

Şahsi kanaatim mutfak. Çünkü mesele, Trabzon mutfağının yüzyıllar boyunca oluşturduğu bütüncül yaşam biçimindedir. Bu meselede irdelenmesi gereken ise sadece Trabzon mutfağında "ne yendiği" değil, "yenen ürünlerin nasıl bir nasıl bir süreçten geçtiği" noktasıdır.

Bugün dünyada uzun yaşam üzerine yapılan araştırmalarda bazı ortak noktalar dikkat çekiyor: Bitkisel kaynaklı besinlerin ağırlığı, yeterli lif tüketimi, balık ve diğer sağlıklı protein kaynaklarının tercih edilmesi, aşırı işlenmiş gıdaların sınırlanması, porsiyon kontrolü ve hareketli bir yaşam… Trabzon'un geleneksel mutfağına baktığımızda ise bu ilkelerin birçoğunun modern beslenme önerilerinden çok önce sofralarda yer aldığını görüyoruz. Trabzon mutfağının en önemli özelliklerinden biri, doğayla kurduğu güçlü ilişkidir. Geleneksel Trabzon mutfağında yemek, çoğu zaman market rafından değil; bahçeden, tarladan, dereden, denizden ve ormandan gelir.

Yemyeşil bir doğası olan Trabzon'un mutfağı da yeşilliklerle dolu. Karalahana, ısırgan ve pazı gibi otlar mutfağın önemli unsurlarıdır. Özellikle karalahana, yalnızca bir sebze değil, bölgenin mutfak kültürünün adeta sembolüdür. Karalahana çorbası, sarması veya farklı pişirme biçimleriyle sofrada kendine geniş bir yer bulur. Hatta öğrencimle birlikte yürüttüğümüz bir çalışmada, karalahananın yalnızca sofradaki yerini değil, pişirme yönteminin lezzet üzerindeki etkisini de sorguladık. Sonuç olarak geleneksel pişirme yöntemleri ile hazırlanan karalahana çorbası daha çok beğenildi. Ayrıca karalahana üzerine yapılan çalışmalarda, lif, vitamin ve mineral içeriği açısından değerli bir sebze olduğu belirtilmektedir.

Fasulye, mısır, bal kabağı ve patates gibi sebzeler Trabzon mutfağının demir başı tek bir ürün olarak fasulyeyi ele aldığınızda taze fasulye en yaygın zeytinyağlı ve etli olarak pişirilmektedir. Taze fasulye yemeği, Mehmet Akif ŞEN hocamızın kitabında yer alan bilgiye göre; Jakop Philipp Fallmerayer'in adlı yazarın 1840'lı yıllarda kaleme aldığı kitapta Sümela Manastırı'nı ziyaret ettiği sırada kendisi ve yanındakilere fasulye yemeği ikram edildiği belirtilmiştir. Bu bilgiden kuvvetle Trabzon'da en az 600 yıldır fasulye yemeğinin sofraları süslediğini söyleyebiliriz.





Fasulye diblesi, fasulye turşusu, fasulye turşusu kavurması, simira, sülfan, zuluflu fasulye, ilista ve bakla pilavı ise fasulyeden yapılan diğer yemeklerdir.

Taze fasulyeyi bile bu kadar çeşitlendiren bir mutfakta tabi ki mısır, bal kabağı ve patatesle de yapılan çok fazla yemek tarifi bulunmaktadır. Bu saydığımız sebzelerin yemeklerde kullanımı vitamin, mineral ve lif gibi besin içeriklerine sahip olması nedeni ile Trabzonluların ömrüne ömür katıyor diyebiliriz. Ayrıca sebzelerden yapılan turşu kültürü de bölgede fazlasıyla yaygın, böylelikle yöre insanı fermente ürünlerden de faydalanarak sağlıklarına fark etmeden de olsa yatırım yapıyorlar.

Sebzeler iyi güzel de, Trabzon mutfağı sebzeden ibaret değil elbette. Protein kaynağı olarak kullanılan büyükbaş hayvan etleri ve derelerden ayrı denizlerden ayrı elde edilen balıklar, yöre halkının kaliteli protein, çeşitli mikro besin öğeleri ve yağlı balıklarda bulunan omega-3 yağ asitleri açısından zengin beslenmesini sağlamaktadır.

Özellikle Hamsi Trabzon'la bütünleşmiş ve yörenin simgesi olmuş bir balık türüdür. Hamsi pilavda, ekmekte, tavada, kiremitte, közde, pilekide, buğulama (çıtlama), kızartma ve tuzlama şeklinde yapılarak farklı tat ve aromada tüketilmektedir. "Acaba hamsi tatlıya da giriyor mu?" diye sorduğunuzu duyar gibiyim. Yok yok korkmayın. Yani henüz değil diyelim.

Hayvansal ürünlerden konu açılmışken yörede süt ve süt ürünleri çokça kullanılıyor. Özellikle Trabzon peynir kültürü her ilçede dahi çok farklı lezzette ürünlerin ortaya çıkmasına neden olmuştur. Köy peyniri, kolot, minzi, rimis, aho, kurut, külek ve telli peynir yöreye ait peynirler olmakla beraber, bölgenin tereyağı dört bir yana nam salmıştır. Trabzon'un Tonya ilçesine ait olan Coğrafi İşaret Tescilli Tonya Tereyağı, bölgede yetişen otlarla beslenen hayvanların sütlerinden elde edilen ve karotence zengin bir içeriğe sahip olması nedeniyle kıymetlidir. Yağlar demişken mutfaklarda tereyağı her yemeğe giren kıymetli bir bileşen olmakla birlikte Trabzon'da hem zeytinyağı, hem de iç yağ/kuyruk yağı kullanımı da yaygındır. Hatta Trabzon'un zeytinyağı kullanımının 1400'lü yıllara dayandığı ve üzerinden vergiler alınarak ticarete konu olduğu belirtilmiştir. İçyağı/kuyruk yağı sağlık açısından riskli görülen yağlardır. Doğru, Trabzon mutfağında kullanılan hayvansal yağlar belki uzun ömrün sırrı değil ama; acaba ne zaman, ne kadar ve neyle birlikte kullandığı mutfak kültüründe sağlıklı yaşamın sırlarını mı bize veriyor?, araştırılmalıdır diye düşünüyorum.

Kısacası uzun ömürlü olmanın sırrı Trabzon mutfağının şifrelerini çözmekten geçiyor. Şifreleri çözmek içinde Trabzon mutfağının matematiğini; hangi besinlerle, hangi miktarda ve hangi pişirme yöntemiyle tüketildiğine bakmak gerekiyor. Günümüzde artık yeni beslenme trendleri sürdürülebilirliği ön plana alıyor. İlginçtir ki bugün sürdürülebilir beslenme modeli olarak öne çıkan Nordik diyet ile geleneksel Trabzon mutfağı arasında; yerel ve mevsimsel ürünleri kullanma, az işlenmiş gıdalara yönelme ve bitkisel kaynaklı besinlere yer verme açısından dikkat çekici benzerlikler bulunmaktadır.

Trabzon Mutfağı çayın, ligarbanın, karayemişin polifenolü, antioksidanı; fındığın ve hamsinin esansiyel yağ asitleri, sebzelerin lif ve vitamin içeriği, balkabağının ve Trabzon hurmasının karoteni ile sözün özü.



Yağcıoğlu Pastaneleri'nin 55 Yıllık Hikâyesi:

1970'ten Bugüne Güven ve Lezzet

1970 yılında başlayan Yağcıoğlu'nun hikâyesi, bugün 15 şubeyle yoluna devam ediyor. Üçüncü kuşak temsilci Ali Yağcı, 55 yılı aşan marka yolculuğunu, değişen pastane kültürünü ve gelecek hedeflerini anlattı.

Yağcıoğlu Pastaneleri hikâyesinin nasıl başladığını, markanın kuruluşundan bugüne geçirdiği dönüşümü sizden dinleyebilir miyiz?

Yağcıoğlu'nun hikâyesi 1970 yılında, buğday ve ekmek üretimiyle başladı. Yani bizim hikâyemizin temelinde aslında pastacılıktan önce ekmek ve unlu mamuller var. Babamın başlattığı bu aile mesleği zaman içinde bizim için yalnızca bir iş değil, nesilden nesile aktarılan bir ustalık ve yaşam biçimine dönüştü. Ben üretimin ve tezgâhın içinde büyüdüm. O nedenle Yağcıoğlu'nun geçmişini anlatırken aslında kendi çocukluğumu da anlatmış oluyorum.

İlk yıllarda ağırlıklı olarak ekmek ve unlu mamullerle ilerlerken, zaman içerisinde müşterilerimizin beklentilerinin ve yeme-içme alışkanlıklarının değiştiğini gördük. Pastacılık tarafımızı geliştirdik; yaş pastalar, özel gün pastaları, tatlılar ve unlu mamuller ürün gamımızın önemli bir parçası haline geldi. Sonraki dönemde ise pastane anlayışının da değişmesiyle birlikte kahvaltı ve restoran tarafına yöneldik.

Bugün geldiğimiz noktada geçmişten gelen ustalığımızı korurken, yeni neslin beklentilerini de yakından takip ediyoruz. Bence Yağcıoğlu'nun 55 yılı aşan hikâyesindeki en önemli nokta da bu: Değişirken özümüzden kopmadık.

Üçüncü Kuşak, Aynı Güvenin Sorumluluğunu Taşıyor

Bugün üçüncü kuşak olarak markanın yönetimindesiniz. Aileden devralınan böyle köklü bir markayı yönetmek size nasıl bir sorumluluk yüklüyor?

Köklü bir markayı yönetmenin en önemli tarafı, sizden önce oluşturulan güveni korumak. Çünkü yarım asırlık bir markanın müşterisiyle arasında sadece ticari bir ilişki olmuyor. İnsanların çocukluğundan beri bildiği, özel günlerinde tercih ettiği, ailesine götürdüğü bir marka oluyorsunuz.

Aslında müşteri bize yalnızca bir ürün sipariş etmiyor; çoğu zaman hayatındaki özel bir anı emanet ediyor. Bu güveni her gün yeniden kazanmak gerektiğine inanıyorum.

15 Şubeyle Kontrollü Büyüme

Bugün Yağcıoğlu kaç şubeyle hizmet veriyor? Büyüme stratejinizi nasıl şekillendiriyorsunuz?

Bugün 15 şubemizle hizmet veriyoruz. Bizim için büyümenin ölçüsü yalnızca şube sayısı değil. Yeni bir noktaya gittiğimizde orada aynı ürün kalitesini, aynı hizmet anlayışını ve müşterinin Yağcıoğlu'ndan beklediği deneyimi sürdürebilmek bizim için çok daha önemli.

Bu nedenle kontrollü büyümeyi tercih ediyoruz. Doğru lokasyon, doğru ekip ve operasyonel olarak aynı standardı sağlayabilmek bizim için şube sayısından önce geliyor.

Pastane Artık Sadece Pasta Alınan Bir Yer Değil

Pastacılık sektöründe sizce son yıllarda en önemli değişim ne oldu? Tüketicinin pastaneden beklentisi nasıl değişti?

Bence en önemli değişim, pastanenin yalnızca ürün alınan bir yer olmaktan çıkması. İnsanlar artık bir pastaneye geldiğinde sadece pasta veya tatlı almak istemiyor; oturmak, kahvaltı yapmak, yemek yemek, vakit geçirmek ve bir deneyim yaşamak istiyor. Bunun yanında tüketici artık ürünün içeriğini, tazeliğini, sunumunu ve nasıl üretildiğini de daha fazla önemsiyor.

Trendleri Takip Ediyor, Her Trendi Kopyalamıyoruz

Yeni nesil tüketiciden bahsetmişken; sosyal medya ve gastronomi trendleri ürün geliştirme süreçlerinizi nasıl etkiliyor?

Artık dünyanın herhangi bir yerinde çıkan bir ürün çok kısa sürede Türkiye'de de konuşulmaya başlanıyor. Sosyal medya bu anlamda bizim için önemli bir takip alanı. Bunun yanında yurt dışı ziyaretlerimizde de yeni ürünleri ve farklı gastronomi yaklaşımlarını inceliyoruz.

Ama gördüğümüz her trendi doğrudan ürün gamımıza almıyoruz.

Öncelikle bizim markamıza uygun mu, müşterimiz bunu benimser mi ve sürdürülebilir bir ürün olabilir mi diye değerlendiriyoruz.

Gelenek ile Yenilik Aynı Tezgahta Buluşuyor

Geleneksel lezzetlerle yenilikçi ürünler arasında nasıl bir denge kuruyorsunuz?

Bizim için geleneksel olmak, değişime kapalı olmak anlamına gelmiyor. Tam tersine, geçmişten gelen güçlü taraflarımızı koruyarak yenilenebileceğimize inanıyoruz.

Müşterimizin yıllardır sevdiği, hafızasında yer etmiş ürünler bizim için çok değerli. Bunların yanında yeni ürünler geliştiriyoruz, farklı sunumları deniyoruz ve tüketicinin geri bildirimlerini takip ediyoruz.

Maliyet Baskısına Karşı Verimlilik ve Teknoloji

Günümüzde hammadde, enerji ve işçilik maliyetleri gıda sektörünün en önemli gündemlerinden biri. Pastacılık sektörünü bu açıdan nasıl değerlendiriyorsunuz?

Maliyet baskısı sektörümüzün en önemli gündemlerinden biri. Un, şeker, yağ, enerji, işçilik gibi pek çok kalemde maliyetler artıyor. Böyle dönemlerde işletmelerin yalnızca fiyat artırmaya odaklanmak yerine, verimlilik tarafına da bakması gerekiyor.

Biz de üretimden stok yönetimine kadar süreçlerimizi daha iyi planlamaya, teknolojiden daha fazla yararlanmaya ve israfı azaltmaya çalışıyoruz.







Yağcıoğlu Pastanelerinin Üçüncü kuşak temsilci Ali Yağcı

Murat Çiçek...

Röportaj

Pastaneden Restoran ve Kafe Deneyimine

Yağcıoğlu bugün sadece pastane ürünleriyle değil, restoran ve kafe konseptiyle de tüketiciye ulaşıyor. Önümüzdeki dönemde bu tarafta nasıl bir gelişim öngörüyorsunuz?

Bizim için restoran ve kafe tarafı, müşterimizin değişen ihtiyaçlarına cevap verme sürecimizin bir parçası. Bugün şubelerimizde pastane ürünlerinin yanı sıra kahvaltı ve yemek deneyimi de sunuyoruz. Restoran tarafında da Türk mutfağının sevilen lezzetlerinin yanında dünya mutfağından yeni tatları takip ediyoruz.

Hedef Daha Çok Şube Değil, Daha Güçlü Bir Marka

55 yılı geride bırakmış bir marka olarak bundan sonraki dönemde Yağcıoğlu'nu nerede görmek istiyorsunuz?

Bizim hedefimiz yalnızca daha fazla şubeye sahip olmak değil. Yağcıoğlu'nun gelecek kuşaklarda da aynı güvenle anılmasını istiyoruz.

Elbette yeni şubeler, yeni ürünler ve yeni yatırımlar gündemimizde olacak. Ancak bunların hepsini markanın özünü koruyarak yapmak istiyoruz.

1970 yılında başlayan bir aile emeğinden bugünlere geldik. Bizden sonraki kuşaklara da sadece büyümüş değil, güvenini ve kalitesini daha da güçlendirmiş bir marka bırakmak istiyoruz.

"Güven Kazanmayı Sadece Pasta Satarak Başaramazsın"

Başarınızın sırrı sizce nedir?

Babam bana küçük yaşta şunu öğretmişti: "Pasta satarak para kazanmayı bir şekilde başarırsın ama güven kazanmayı sadece pasta satarak başaramazsın."

Biz bugün hâlâ aynı anlayışla çalışıyoruz. Bu cümlede söylenmeyen ama anlatılan çok fazla detay var. Çünkü bizim işimizde ürünün lezzeti kadar o ürünün arkasındaki emek, hijyen, kalite, hizmet ve müşteriye verdiğiniz söz de önemli.

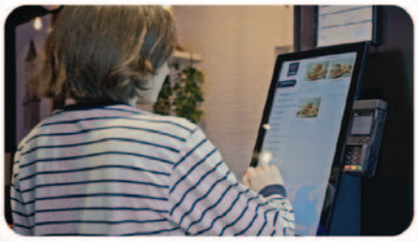
Müşteri özel gününü size emanet ediyor. Dolayısıyla o güveni bir kez kazanmış olmak yetmiyor; her gün, her şubede ve her müşteride yeniden hak etmek gerekiyor.

Yağcıoğlu'nun 1970'te buğday ve ekmek üretimiyle başlayan hikâyesi, bugün 15 şubelik bir pastane, restoran ve kafe yapısıyla yoluna devam ediyor. Ali Yağcı'nın anlattığı bu hikâyenin merkezinde ise değişimden çok daha güçlü bir kavram var: güven.

ZENITH

Geleceğe Entegre Çözümler

PERAKENDE DE YENİ NESİL MAĞAZA ÇÖZÜMLERİ



SELF ORDER



SELF CHECKOUT



ELEKTRONİK RAF ETİKETİ





ZEBRA SCAN&GO



CİHAZ YÖNETİMİ

ZEBRA | elo | SOTI | Hanshow

Akıllı Teknolojiler, Kusursuz Alışveriş.

Zenith Bilgi Teknolojileri A.Ş.

İSTANBUL GENEL MÜDÜRLÜK

İçerenköy Mah. Karaman Çiftlik Yolu Cad. No:47, K.16 E-Blok
Kar Plaza, Ataşehir / İstanbul - 34752

İZMİR OFİS

Halkapınar Mah. 1203/11 Sok. No:5-7, Megapol Çarşı Kule
K.15 Ofis No:153, Konak / İzmir

zenithbt.com.tr

zenith@zenithbt.com.tr

0216 450 67 67
0232 700 12 62

Datça'da Sanat, Turizm Ve Basın Buluşması
Villa Aşina'da "Bir Delinin Hatıra Defteri" sahnelendi

Datça'nın kültür ve sanat hayatına verdiği destekle öne çıkan Villa Aşina Otel, sanat, turizm ve basın dünyasından önemli isimleri bir araya getiren özel bir buluşmaya ev sahipliği yaptı. Villa Aşina Otel sahibi Bülent Sancakdar'ın ev sahipliğinde gerçekleşen gecede, ulusal gazeteciler ağırlanırken, konuklara Nikolay Vasilyeviç Gogol'ün klasik eseri "Bir Delinin Hatıra Defteri" sunuldu. Etkinliğe, Türkiye Küçük Oteller Derneği Başkanı Ertan Ustaoğlu ile Rize Fındıklı Şatıroğlu Konağı sahibi Osman Şatıroğlu da katıldı. Farklı şehirlerden gelen turizm ve basın temsilcilerinin buluşması, gecenin kültürel ve sektörel anlamını daha da güçlendirdi.

GOGOL'ÜN ESERİ VİLLA AŞİNA'DA HAYAT BULDU

Rus edebiyatının önemli isimlerinden Nikolay Vasilyeviç Gogol'ün ölümsüz eseri Bir Delinin Hatıra Defteri, Villa Aşina'nın samimi atmosferinde tiyatroseverlerle buluştu. Mustafa Kaygusuz'un oyunculuğuyla sahneye taşınan eser, izleyicilere etkileyici bir tiyatro deneyimi yaşattı. Oyunun yönetmenliğini Erdoğan Maksut üstlenirken, tek kişilik performansın güçlü anlatımı, konukları karakterin iç dünyasına götürdü. Gogol'ün eserinde; sıradan bir devlet memurunun sınıfsal farklılıklar, aşk, yalnızlık ve giderek gerçeklikten kopan yaşamı anlatılıyor. Oyunun, insan psikolojisini ve toplumun birey üzerindeki etkisini ele alan yapısı, günümüzde de izleyiciye düşündürücü bir perspektif sunuyor.





BÜLENT SANCAKDAR'DAN SANATA VE KÜLTÜRE ANLAMLI DESTEK

Villa Aşina Otel sahibi Bülent Sancakdar, Datça'nın yalnızca doğal güzellikleriyle değil, kültür ve sanat etkinlikleriyle de anılması gerektiğine dikkat çeken yaklaşımıyla, bu özel gecede konuklarını sanatla buluşturdu.

Ulusal gazetecilerin ağırlandığı buluşmada, Datça'nın turizm potansiyeli, bölgenin kültürel zenginlikleri ve sanatın turizm deneyimine katkısı üzerine sohbetler gerçekleştirildi.

Sanatın, turizmin ve dostluğun aynı çatı altında buluştuğu gece, Villa Aşina'nın misafirlerine sunduğu farklı ve özel deneyimlerden biri olarak dikkat çekti.

KÜÇÜK OTELLERİN KÜLTÜR VE SANATLA BULUŞMASI

Etkinliğe katılan Türkiye Küçük Oteller Derneği Başkanı Ertan Ustaoğlu, küçük otellerin yalnızca konaklama hizmeti sunan işletmeler olmadığını; bulundukları destinasyonun kültürünü, yaşam biçimini ve yerel değerlerini de yansıttığını ortaya koyan bu tür buluşmaların önemini bir kez daha gözler önüne serdi.

Rize Fındıklı Şatıroğlu Konağı sahibi Osman Şatıroğlu'nun katılımı ise farklı bölgelerin turizm değerlerinin aynı ortamda buluşmasına katkı sağladı.

Datça'dan Rize Fındıklı'ya uzanan bu buluşma, Türkiye'nin farklı destinasyonlarında faaliyet gösteren küçük otellerin kültür, sanat ve yerel yaşamla kurduğu bağın önemini de ortaya koydu.

ULUSAL BASIN MENSUPLARI DATÇA'DA BULUŞTU

Villa Aşina'da gerçekleşen gece, ulusal gazetecilerin bir araya gelmesine de vesile oldu.

Datça'nın doğal güzellikleri, gastronomisi, turizm potansiyeli ve kültürel yaşamı üzerine yapılan sohbetlerin ardından tiyatro gösteriminin gerçekleşmesi, buluşmayı klasik bir basın toplantısının ötesine taşıdı.

Bülent Sancakdar'ın ev sahipliğinde gerçekleşen organizasyon, basın, turizm ve sanat dünyasının aynı ortamda buluşmasına olanak sağladı.

SANATLA BÜTÜNLEŞEN BİR TURİZM DENEYİMİ

Datça'nın kendine özgü atmosferinde gerçekleştirilen bu özel etkinlik, sanatın turizm deneyiminin önemli bir parçası olduğunu bir kez daha gösterdi.

Villa Aşina Otel'de sahnelenen Bir Delinin Hatıra Defteri, konuklara yalnızca bir tiyatro gösterisi değil, aynı zamanda kültür, sanat ve dostlukla bütünleşen özel bir gece yaşattı. Villa Aşina'nın ev sahipliğinde; Bülent Sancakdar, Ertan Ustaoğlu, Osman Şatıroğlu ve ulusal basın mensuplarının katılımıyla gerçekleşen bu anlamlı buluşma, Datça'nın kültür ve sanat turizmi açısından sahip olduğu potansiyeli de bir kez daha ortaya koydu.

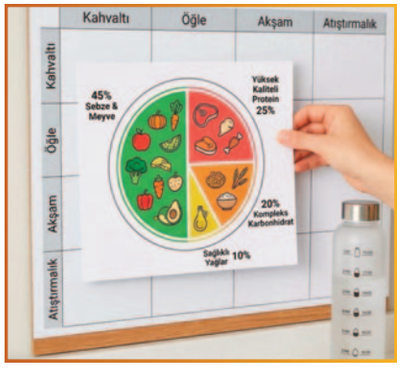
DATÇA'DA SANATIN PERDESİ AÇILDI

Gogol'ün klasik eseriyle Villa Aşina'da açılan sanat perdesi, Datça'nın yalnızca yaz tatili yapılan bir destinasyon olmadığını da hatırlattı. Sanatın, turizmin ve yaşam kültürünün buluştuğu bu özel gece; Villa Aşina'nın misafirlerine sunduğu farklı deneyimlerin yanı sıra, Türkiye'nin farklı bölgelerinden gelen turizm temsilcilerini ve ulusal gazetecileri bir araya getiren anlamlı bir buluşma olarak hafızalarda yerini aldı. Villa Aşina Otel'in ev sahipliğinde gerçekleşen bu özel gece, Datça'nın kültür ve sanat yolculuğuna değerli bir katkı sundu.

MARKET ARABASININ FORMÜLÜ...

5-4-3-2-1 YÖNTEMİ





Market alışverişi bazen ihtiyaçlarımızdan çok, o an gördüklerimizin yönlendirmesiyle şekillenebilir. Liste yapmadan alışverişe çıktığımızda gereğinden fazla ürün almak, evde zaten bulunanları tekrar satın almak ya da kullanılmadan bozulan gıdalarla karşılaşmak oldukça kolaydır.

Peki daha kontrollü, planlı ve pratik bir alışveriş için basit bir yöntem olsaydı?

5-4-3-2-1 alışveriş yöntemi, market alışverişini belirli kategorilere ayırarak hem ne alacağımıza karar vermeyi kolaylaştırıyor hem de ihtiyaç dışı alışverişin önüne geçmeyi hedefliyor.

Yöntemin temel mantığı oldukça basit:

5 sebze + 4 meyve + 3 protein + 2 karbonhidrat + 1 atıştırmalık

Yani alışveriş sepetimizi bu beş kategori üzerinden şekillendiriyoruz.

5 Sebze

İlk adımda 5 farklı sebze seçiyoruz.

Brokoli, kabak, havuç, kapya biber ve ıspanak gibi sebzeler tercih edilebilir. Mevsiminde bulunan, farklı renk ve çeşitlerde sebzelere yer vermek hem sofralarımızı çeşitlendirmek hem de farklı besin ögelerinden yararlanmak açısından iyi bir başlangıç olabilir.

Üstelik aynı sebzeleri yalnızca tek bir yemekte kullanmak zorunda değiliz. Bir sebzeyi ana yemekte, salatada, çorbada veya garnitürde değerlendirerek alışverişimizi daha verimli hâle getirebiliriz.

4 Meyve

İkinci kategorimiz 4 farklı meyve.

Elma, muz, şeftali ve üzüm gibi mevsim meyvelerinden seçim yapılabilir. Meyveleri mevsimine göre tercih etmek hem lezzet hem de bütçe açısından avantaj sağlayabilir.

Buradaki amaç, alışveriş sepetinde meyvelere düzenli olarak yer açmak ve haftalık tüketim için yeterli çeşitliliği sağlamaktır.

3 Protein

Üçüncü adımda 3 protein kaynağı seçiyoruz.

Tavuk, balık ve yumurta gibi hayvansal kaynakların yanı sıra mercimek, nohut, kuru fasulye, yoğurt, peynir veya diğer uygun protein kaynakları da değerlendirilebilir.

Protein seçiminde çeşitlilik sağlamak, hafta boyunca farklı öğünler oluşturmayı kolaylaştırır. İşlenmiş et ürünlerinin ise günlük beslenmede sık ve temel protein kaynağı olarak kullanılmaması daha uygun bir tercih olacaktır.

2 Karbonhidrat

Sırada 2 karbonhidrat kaynağı var.

Bulgur ve tam buğday ekmeği, örnek bir ikili olabilir. Bunun yerine yulaf, tam tahıllı makarna, pirinç veya diğer tahıl ürünleri de tercih edilebilir. Burada önemli olan karbonhidratları tamamen hayatımızdan çıkarmak değil; mümkün olduğunda lif içeriği daha yüksek, daha az işlenmiş seçeneklere öncelik vermektir.

1 Atıştırmalık

Ve listenin son maddesi: **1 atıştırmalık.**

Çikolata, cips, dondurma veya sevdiğiniz başka bir atıştırmalık olabilir.

Bu kategorinin amacı, sevdiğimiz yiyecekleri tamamen yasaklamak yerine onları da dengeli beslenme düzeninin içerisinde, uygun miktarlarda değerlendirebilmektir.

Çünkü sürdürülebilir bir beslenme düzeni, yalnızca "sağlıklı" olarak kabul edilen yiyeceklerden oluşmak zorunda değildir. Önemli olan denge ve porsiyon kontrolüdür.

5-4-3-2-1 ile Alışverişten Sofraya

Bu yöntemi yalnızca alışveriş sırasında değil, haftalık yemek planı oluştururken de kullanabiliriz.

Örneğin aldığımız tavuk ve bulguru haftanın farklı günlerinde farklı sebzelerle birleştirerek birkaç farklı öğün hazırlayabiliriz. Bir gün sebzeli tavuk sote yaparken, başka bir gün ızgara tavuk ve bulgur pilavını tercih edebiliriz.

Böylece aynı malzemeleri farklı şekillerde kullanarak hem mutfakta zaman kazanabilir hem de aldığımız ürünlerin kullanılmadan bozulmasının önüne geçebiliriz.







Bu Yöntem Herkese Uygun mu?

5-4-3-2-1 yöntemi katı bir beslenme kuralı değil, alışverişi kolaylaştıran pratik bir şablondur.

Kişisel ihtiyaçlara göre kategorilerin miktarı veya içeriği değiştirilebilir. Örneğin vejetaryen veya vegan beslenen biri protein kategorisini baklagiller, tofu, tempeh veya diğer bitkisel protein kaynaklarıyla oluşturabilir.

Evde bulunan malzemeler de mutlaka hesaba katılmalıdır. Kilerde yeterince bulgur veya pirinç varsa yeni karbonhidrat almak yerine sebze ya da meyve çeşitliliği artırılabilir.

Ayrıca zeytinyağı, baharatlar, salça, sirke gibi mutfağın temel ürünleri bu beş kategoriye dahil değildir. Özel bir yemek yapılacaksa tarifte ihtiyaç duyulan malzemeler de alışveriş listesine eklenmelidir.

Bu nedenle yöntemi “sadece bu 15 ürünü satın almalıyım” şeklinde değil, alışverişi planlarken kullanabileceğimiz bir başlangıç noktası olarak düşünmek daha doğru.

Daha Kontrollü Bir Sepet, Daha Planlı Bir Mutfak

5-4-3-2-1 yöntemi, alışverişi karmaşık listelerden çıkarıp kolay hatırlanabilir bir sisteme dönüştürüyor:

5 sebze
4 meyve
3 protein
2 karbonhidrat
1 atıştırmalık

Amaç daha fazla ürün almak değil, neye ihtiyacımız olduğunu bilerek alışveriş yapmak.

Daha planlı bir sepet; gereksiz harcamaların, kullanılmadan bozulan yiyeceklerin ve markette geçirilen karar verme süresinin azalmasına yardımcı olabilir.

Kısacası, bir sonraki market alışverişinizde listenizi hazırlamadan önce aklınızda yalnızca şu formülü tutmanız yeterli:

5-4-3-2-1.

Belki de daha kontrollü bir alışveriş için ihtiyacınız olan tek şey, biraz plan ve kolay hatırlanan bir formüldür.






TARDAŞ®
egemin
ORGANİK
ÇAM BALI
ORGANİK
ÇİÇEK BALI
ORGANİK
KEÇİ BOYNUZU PEKMEZİ
ORGANİK
SUSAM TAHİNİ
ORGANİK
YEŞİL ZEYTİN
ORGANİK
SİYAH ZEYTİN
ORGANİK TARIM
TÜRKİYE CUMHURİYETİ
Organik Kahvaltı, Çocukluğumun Tadı.
www.tardas.com.tr

Giovanni Vaccaro'dan Bellini'ye Sicilya dokunuşu

İtalyan mutfağının klasik lezzetlerini çağdaş dokunuşlarla buluşturan Bellini, ekim ayında Sicilyalı danışman şef Giovanni Vaccaro'nun imzasını taşıyan yeni menüsüyle lezzet yolculuğuna devam ediyor.

Çırağan Palace Kempinski İstanbul'un sevilen İtalyan restoranı Bellini, sonbahar sezonunu yepyeni tatlarla karşılıyor. Bellini'nin deneyimli İtalyan danışman şefi, Sicilyalı Giovanni Vaccaro, 13–16 Ekim 2026 tarihleri arasında İstanbul'da olacak. Şef Vaccaro, yeni menünün son hazırlıklarını yapmak ve mutfak ekibiyle birlikte çalışmak üzere Bellini'de konuklarını ağırlayacak.


Giovanni Vaccaro

SICILYA'DAN İSTANBUL'A UZANAN LEZZET

Giovanni Vaccaro'nun imzasını taşıyan yeni menüde, İtalyan mutfağının köklü klasiklerine mevsimsel ürünler ve şefin çağdaş yorumları eşlik ediyor. Bellini'nin müdavimlerinin sevdiği tatların yanı sıra menüye eklenen yeni gurme seçenekler, sonbaharın ruhunu sofralara taşıyor.

Taze ve mevsimsel malzemelerin ön planda olduğu yeni menü, İtalyan mutfağının geleneksel karakterini korurken modern dokunuşlarla farklı bir lezzet deneyimi sunuyor.

SARAYIN IÇINDE İTALYAN RUHU

Çırağan Sarayı'nın eşsiz atmosferinde konumlanan Bellini, klasik bir İtalyan restoranından çok daha fazlasını vadediyor. Boğaz manzarasına açılan büyük camları, yüksek tavanları, gösterişli kristal avizeleri, el boyaması işlemeli duvarları ve mavi-beyaz dekorasyonuyla Bellini, İtalyan mutfağını saray ihtişamıyla buluşturuyor.

Sonbaharın gelişiyle menüsünü yenileyen Bellini, Giovanni Vaccaro'nun Sicilya'dan İstanbul'a taşıdığı dokunuşlarla lezzet tutkunlarını yeni bir İtalyan mutfağı deneyimine davet ediyor.





Bir Annenin Sofrasından İtalya'ya Uzanan Lezzet!

CASA MAMMA

Bazı mekânlara girerken ne yiyeceğinizi düşünürsünüz; bazılarına girdiğinizde ise bir sofraya misafir olduğunuzu hissedersiniz. Caddebostan'da Casa Mamma tam da bu duyguyu yaşatan yerlerden biri.

Üç kız kardeşin çocukluklarından taşıdığı aile sofrası fikri, burada İtalyan mutfağıyla buluşuyor. Fakat Casa Mamma'yı yalnızca "İtalyan restoranı" diye tanımlamak haksızlık olur. Çünkü burada mutfağın asıl sırrı gösterişte değil; sabırda, malzemede ve emeğin kendisinde.











72 SAATLİK SABIR, BİRKAÇ DAKİKALIK MUTLULUK

Bunu en iyi pizzalarında anlıyorsunuz. Hamur 72 saat boyunca fermente edilip dinleniyor. Sonuç; ince, çıtır, hafif ama lezzeti son lokmaya kadar devam eden bir Roma usulü pizza. Hamurun ağızda bıraktığı o karakterli tat, üzerine konulan malzemelerin önüne geçmiyor; tam tersine her bir malzemenin kendi hikâyesini anlatmasına izin veriyor.

Benim için Casa Mamma'nın en güzel taraflarından biri de "anne eli değmiş" hissini profesyonellikten ödün vermeden yaşatması.

TÜLAY'IN NOTU:

Pizza için acele etmeyin. Hamurun 72 saatlik emeğine hakkını verin. Ve sofraya sarımsaklı ekmeği mutlaka davet edin.



Sarımsaklı ekmeğinden focaccia'sına, antipastilerinden pizzalarına kadar her şeyde ev yapımı bir sıcaklık var; ama tabaklarda ciddi bir gastronomi disiplini de hissediliyor. İdil Hanım'ın mutfağa ve fermantasyona duyduğu özel ilgi de Casa Mamma'nın karakterini belirleyen unsurlardan.

Burada yalnızca hamur değil; zencefil gazozu gibi içecekler de günler süren doğal fermantasyon süreçlerinden geçiyor. Pesto, reçeller, tiramisu gibi ürünlerin de mutfakta hazırlanması, mekânın "hazır reçetelerle çalışan bir restoran" olmaktan çok, yaşayan bir mutfak olduğunu hissettiriyor.

İTALYA'DAN GELEN BİR RUH, ANADOLU'DAN GELEN BİR DOKUNUŞ

Casa Mamma'nın İtalyanlığı, Anadolu'ya sırtını dönmüyor. İtalya'nın farklı bölgelerinden gelen tarifler; yerel, mevsimsel ve doğal ürünlerle yeniden yorumlanıyor. Hatay zeytininden yerel bala, mevsim sebzelerinden taze ürünlere kadar Akdeniz coğrafyasının ortak lezzet dili sofraya taşınıyor.

Belki de bu yüzden Casa Mamma'da pizza yerken yalnızca İtalya'yı değil, iyi bir aile sofrasının verdiği o tanıdık huzuru da buluyorsunuz.

Benim mekân defterimde Casa Mamma'nın karşılığı şu:

İyi yemek bazen çok büyük iddialar istemez. İyi hamur, iyi malzeme, biraz sabır ve gerçekten seven bir el yeter.

Casa Mamma da tam olarak bunu yapıyor:

Anne sıcaklığını, İtalyan mutfağının zarafeti ve profesyonel mutfak disiplininin içine yerleştiriyor.

Ankara’da Müdavimi Olabileceğiniz BİR MEKÂN!

CASA PASSKAL

Ankara bazen insana mesafeli, ciddi ve resmi bir şehir gibi görünür. Oysa doğru yere gittiğinizde, şehrin çok daha sıcak ve samimi bir yüzüyle karşılaşırsınız. Casa Passkal da tam olarak o Ankara’nın mekânlarından biri.



Tülay’ın Tülay Türken Mekan Defteri

Tunalı Hilmi Caddesi’nde, Kuğulu Park’ın hemen yanı başında bulunan Casa Passkal, Ankara’nın merkezinde olmasına rağmen insana şehir telaşından uzak, rahat bir alan sunuyor. Bahçesi, ahşap dokusu ve sıcak atmosferiyle “Bir şeyler içip kalkarım” diye girip saatlerce oturabileceğiniz türden bir yer.

RAHATLIĞIN ADRESİ

Casa Passkal’ın bence en güzel tarafı, kendisini size sevdirmeye çalışmaması. Abartılı bir dekorasyon ya da gösterişli bir atmosfer yerine, kendinizi rahat hissedebileceğiniz bir alan yaratıyor.

Öğle arasında bir şeyler yiyebilir, akşam saatlerinde arkadaşlarınızla uzun bir sohbete oturabilirsiniz. Açık ve kapalı alan seçenekleri de mekânı günün farklı saatlerinde keyifle vakit geçirilebilecek bir yere dönüştürüyor.

Menüsü de bu rahat atmosfere eşlik edecek kadar geniş. Burger, pizza, lahmacun, et ve tavuk seçenekleri, salatalar, atıştırmalıklar ve vegan alternatifler bulunuyor. Özellikle pizza ve burgerleri, ziyaretçilerin en çok öne çıkardığı lezzetler arasında.

Benim dikkatimi çekenlerden biri Margherita pizza. Domates sosunun lezzeti özellikle beğeniliyor. Menüdeki çeşitlilik ise Casa Passkal’ı yalnızca bir şeyler içilecek bir yer olmaktan çıkarıp öğle yemeğinden uzun bir akşam sofrasına kadar eşlik edebilen bir şehir mekânına dönüştürüyor.

ANKARA’NIN KALBİNDE, KENDİNİZİ EVİNDE HİSSEDECEĞİNİZ BİR MASA

Casa Passkal bana göre Ankara’ya gittiğinizde uğranması gereken yerlerden biri. Çünkü bazen bir mekânı özel yapan şey yalnızca yediğiniz yemek değil, orada kendinizi ne kadar rahat hissettiğinizdir.

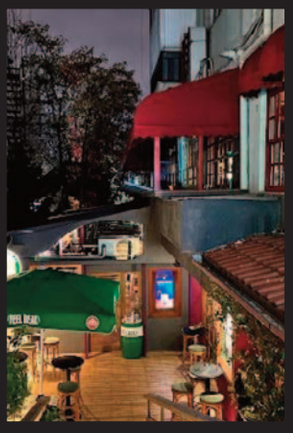
Burada uzun uzun oturabilir, sohbet edebilir, bir şeyler yiyip içebilir ve hiç acele etmeden zaman geçirebilirsiniz. Çalışanların samimiyeti ve mekânın sıcak atmosferi de bu hissi tamamlıyor. Belki de Casa Passkal’ın sırrı tam da burada: Size bir restoranda ya da pub’da olduğunuzu unuttturup, Ankara’da güzel bir akşam geçiriyormuşsunuz hissini vermesinde. Benim mekân defterimde Casa Passkal’ın karşılığı şu:

Ankara’ya gittiğinizde bir kez uğrayıp sonra müdavimi olabileceğiniz, rahatlığıyla sizi kendine çeken şehir mekânlarından biri.

Tülay’ın Notu:
Casa Passkal’a aceleyle uğramayın. Bir masaya oturun, bir şeyler söyleyin ve Ankara’nın size kendi hikâyesini anlatmasına izin verin.








KURU ET
Elit
Premium
Kavurma

ETİN Elit HALİ
RAFLARDA SİZİ BEKLİYOR.



Elit

SYGLOBAL

www.elitciftlik.com.tr
0216 311 12 06 | info@elitciftlik.com.tr
Eyüpsultan Mah. İmam Rabbani Cad. No:1 Sancaktepe İstanbul

SOYSALHOLDING



Bak Ne Buldu
Tuğçe Aksulu
Ne Buldu

Selanik'te Geçmişten Günümüze Bir Yolculuk

Bazı şehirler vardır; gezersiniz. Bazıları vardır; sizi içine çeker. Selanik benim için ikinci grupta. İlk anda deniziyle karşılıyor sizi. Ardından beyaz taşlı meydanları, eski apartmanları, dar sokakları, kiliseleri, pazarları ve tepelerden görünen Thermaikos Körfezi… Derken bir yerden kahve kokusu geliyor. Birkaç adım sonra fırından yeni çıkmış sıcak bir bougatsa kokusu. Ardından ızgara et, zeytinyağı, taze otlar, deniz ürünleri, mezeler…

Ve işte o anda anlıyorsunuz: Selanik sadece gezilecek bir şehir değil. Yenilecek, koklanacak, tadılacak ve uzun uzun oturulacak bir şehir.

Balkanlar ile Akdeniz'in kesiştiği konumu, çok katmanlı tarihi ve farklı kültürlerin bıraktığı izler, Selanik'in mutfağına da yansıyor. Roma, Bizans ve Osmanlı dönemlerinden kalan yapılar şehrin sokaklarında birbirine karışırken, pazarlarında ve sofralarında da farklı kültürlerin izlerini görmek mümkün.

Üstelik Selanik'in tarihi mirası yalnızca sokaklarda değil. Kentteki çok sayıda erken Hristiyan ve Bizans dönemi yapı ve anıt, UNESCO Dünya Mirası kapsamında korunuyor.

Benim önerim ise Selanik'i klasik bir "gittim, birkaç fotoğraf çektim, döndüm" rotasıyla gezmemek.

Çünkü bu şehirde en güzel keşifler bazen Google Maps'te değil; bir ara sokakta, küçük bir fırının önünde, pazar tezgâhlarında ya da masaya gelen üç tabak mezenin arasında saklı.

İLK DURAK: ARİSTOTELOUS MEYDANI

Selanik'e geldiğinizde şehri tanımaya başlamak için en güzel noktalardan biri Aristotelous Meydanı. Denize doğru açılan geniş meydan, şehrin en önemli buluşma noktalarından biri. 1917'deki büyük yangının ardından yeniden tasarlanan meydanın bugünkü mimari karakterinde Fransız mimar Ernest Hébrard'ın imzası bulunuyor.

Bugün çevresindeki kafeler, restoranlar ve mağazalarla Selanik'in sosyal hayatının tam merkezinde.

Burada acele etmeyin.

Bir kahve alın.

Meydanda oturun.

İnsanları izleyin.

Çünkü Selanik'i anlamanın en güzel yollarından biri biraz da Selaniklileri izlemek.

Meydandan denize doğru yürüdüğünüzde Nikis Caddesi sizi sahile çıkarıyor. Deniz hemen yanınızda. Günün her saatinde yürüyüş yapanlar, bisiklete binenler, kahvesini alıp sahile inenler…

Şehrin ritmi burada daha yavaş, daha keyifli.

BAK NE BULDU?

Fotoğraf için: Gün batımına yakın Aristotelous Meydanı ve deniz hattı.

Kahve molası için: Meydan çevresindeki kafelerden birinde oturun ve şehrin ritmini izleyin.

İpucu: Meydanı yalnızca gündüz görmeyin. Akşam ışıklarıyla birlikte atmosferi tamamen değişiyor.

SELANİK'İN SEMBOLÜ: BEYAZ KULE

Nikis Caddesi boyunca ilerlediğinizde karşınıza şehrin en ikonik yapısı çıkıyor:

Beyaz Kule.

Selanik'in eski sur sisteminin bir parçası olarak Osmanlı döneminde inşa edilen kule, bugün şehrin en güçlü sembolü.

İçerisinde Selanik'in tarihini anlatan bir sergi bulunuyor. Yukarı çıktığınızda ise Thermaikos Körfezi ve şehir manzarası açılıyor.

Ama buraya yalnızca "kuleyi gördüm" demek için gelmeyin.

Kulenin çevresinde biraz zaman geçirin.

Denize doğru bakın.

Arkanızda Selanik'in hareketli şehir hayatı, önünüzde Thermaikos…

Bir tarafta tarih, diğer tarafta bugünün Selanik'i.

MUTLAKA YAPIN

Kulenin çevresindeki yürüyüşü Nea Paralia, yani Yeni Sahil yönünde uzatın.

Selanik sahilinin en güzel taraflarından biri burada ortaya çıkıyor: Şehirle deniz arasındaki o uzun yürüyüş hissi.

Özellikle gün batımında körfezin rengi değişirken Selanik'in neden denizle bu kadar güçlü bir bağ kurduğunu daha iyi anlıyorsunuz.

KAPANİ PAZARI: SELANİK'İN MUTFAĞINA AÇILAN KAPI

Selanik'te gastronomi keşfine çıkacaksanız ilk duraklarınızdan biri kesinlikle Kapani Pazarı olmalı.

Şehrin geleneksel merkezinde yer alan tarihi pazar; sebze, meyve, baharat, zeytin, peynir, balık, et, tatlı ve çeşitli yerel ürünleri bir arada görebileceğiniz renkli bir gastronomi noktası.

Ama Kapani'yi yalnızca alışveriş yapılacak bir pazar olarak düşünmeyin.

Burası aynı zamanda Selanik'in günlük hayatına açılan kapılardan biri.

Tezgâhlarda zeytinler, peynirler, baharatlar ve kurutulmuş ürünler sıralanırken küçük dükkânlardan yükselen kokular sizi sürekli başka bir yöne çekiyor.

Bir köşede balıkçılar, diğer tarafta kasaplar…

Biraz ileride peynirler ve zeytinler…

Arada fırından yükselen sıcak hamur kokusu…

Selanik'in mutfağını anlamak için önce malzemelerine bakmak gerekiyor.

Kapani tam olarak bunu gösteriyor.

MODİANO: TARİHİN İÇİNDE GASTRONOMİ

Kapani'den sonra rotayı Modiano Pazarına çevirebilirsiniz.

Tarihi pazar, Selanik'in ticaret ve gastronomi kültürünün önemli duraklarından biri.

Burada geleneksel pazar atmosferinin yanında farklı mutfakları deneyebileceğiniz restoran ve dükkânlarla da karşılaşmak mümkün.

Modiano'yu gezerken Selanik mutfağının neden tek bir kültüre ait olmadığını daha iyi anlıyorsunuz.

Şehrin tarih boyunca farklı topluluklara ev sahipliği yapması, mutfağın da çeşitlenmesini sağlamış.

Balkanlar, Akdeniz, Anadolu ve Osmanlı mutfak kültürlerinden izler taşıyan yemekler bugün Selanik sofralarında farklı yorumlarla yaşamaya devam ediyor.

Bu yüzden Selanik'te gastronomi turu yapmak biraz da şehrin tarihini yemek üzerinden okumak demek.

ANO POLİ: ŞEHRİN YUKARISINA ÇIKIN

Selanik'in merkezinden biraz uzaklaşıp yukarı doğru çıktığınızda şehir bir anda değişiyor.

Ano Poli, yani Yukarı Şehir, taş sokakları, geleneksel evleri, Bizans surları ve tarihi atmosferiyle Selanik'in en karakteristik bölgelerinden.

Burada yürürken modern Selanik'in kalabalığından uzaklaşıyorsunuz.Sokaklar daralıyor.Evlerin mimarisi değişiyor.Şehrin sesi azalıyor.

Ve sonra bir noktada karşınıza muhteşem bir manzara çıkıyor.

Thermaikos Körfezi bütün genişliğiyle önünüzde.

Selanik'in merkezini yukarıdan izlemek, şehrin başka bir yüzünü gösteriyor.

Özellikle gün batımına yakın saatlerde Ano Poli'ye çıkmak, seyahatin en güzel anlarından biri olabilir.

BAK NE BULDU?

Rahat ayakkabılarınızı giyin.Çünkü Ano Poli'de amaç yalnızca bir noktaya ulaşmak değil.

Sokaklarda kaybolmak.

SELANİK'TE NE YENİR?

Selanik gezisinin en önemli sorularından biri bu.

Çünkü burada ne yenileceğini bilmeden dönmek neredeyse mümkün değil.

Şehirde sabah kahvaltısından gece atıştırmasına kadar günün her saatine eşlik edecek bir lezzet bulabilirsiniz.

Ve en güzeli, bunların çoğunu büyük bir plan yapmadan keşfetmek.

BOUGATSA: GÜNE SICAK BAŞLAMANIN EN GÜZEL HALİ

Selanik'in simge lezzetlerinden bougatsa, incecik hamurun arasındaki krema dolgusu, pudra şekeri ve tarçınıyla özellikle kahvaltı sofralarının vazgeçilmezi. Peynirli ve kıymalı çeşitleri de bulunan bougatsa, fırından sıcak çıktığında en güzel haline ulaşıyor.

SOUVLAKİ: KÜÇÜK ŞİŞLER, BÜYÜK LEZZET

Yunan mutfağının klasiklerinden souvlaki, şişte pişirilen etin sade ve lezzetli hali. İyi et, doğru pişirme ve birkaç eşlikçiyle hazırlanan bu geleneksel lezzet, Selanik'te mutlaka denenmeli.

YUNAN MEZELERİ: SOFRANIN ASIL KAHRAMANLARI

Tzatziki, fava, feta, ahtapot ve deniz ürünleriyle hazırlanan Yunan mezeleri, Selanik sofralarının vazgeçilmezi. Paylaşılan tabaklar ve uzun sohbetler, yemeği keyifli bir ritüele dönüştürüyor.

DENİZ ÜRÜNLERİ: EGE'YE YAKIŞAN SOFRA

Thermaikos Körfezi'nin kıyısındaki Selanik'te ahtapot, kalamar, sardalya ve karides sofraların vazgeçilmezlerinden. Zeytinyağı, limon ve kekikle hazırlanan deniz ürünleri, Yunan mutfağının sadeliğini yansıtıyor.

Gastrofill bu yazımda sizlere, Selanik'te bir güne sığdırabileceğiniz keyifli bir lezzet rotası hazırladım.

Sabah:
Sıcak bougatsa ve kahve.
Sabah yürüyüşü:
Aristotelous Meydanı → Nikis Caddesi → Beyaz Kule.
Öğle öncesi:
Kapani Pazarı ve Modiano Pazarı.
Öğle:
Meze veya gyros.
Öğleden sonra:
Rotonda → Galerius Kemeri → Ano Poli.
Gün batımı:
Yedi Kule ve Trigonion çevresi.
Akşam:
Ladadika'da meze, deniz ürünleri ve uzun bir sofra.
Gece:
Bir kadeh içeceğin yanında küçük bir atıştırmalık ya da sıcak bir gyros.
Ve işte Selanik günü tamamlandı.
Ol

BAK NE BULDU'NUN SELANİK İPUÇLARI

1. ŞEHRİ YÜRÜYEREK KEŞFEDİN
2. BOUGATSA İÇİN SABAHI BEKLEMEYİN
3. PAZARLARI ES GEÇMEYİN
4. HER ÖĞÜNÜ BÜYÜK PLANLAMAYIN
5. GÜN BATIMINI YUKARIDA YAKALAYIN
6. SAHİLİ GECE DE GÖRÜN
7. "YEREL NE YİYOR?" DİYE SORUN

En Özelini İse ,En Sona Sakladım ,Mutlaka Uğramanız gereken yer ;

Selanik'te Tarihe Dokunduğumuz Yer: Atatürk Evi

Selanik'e gelip de Atatürk'ün doğduğu evi görmeden dönmek olmaz. Şehrin merkezinde yer alan bu özel ev, Mustafa Kemal Atatürk'ün 1881 yılında dünyaya geldiği yer.

Kapısından içeri girdiğiniz anda atmosfer değişiyor. Odalarda dönemin eşyaları, fotoğraflar ve Atatürk'ün çocukluk yıllarına dair izler yer alıyor. En etkileyici bölüm ise hiç şüphesiz doğduğu oda.

Bugün müze olarak ziyaret edilen ev, Atatürk'ün hayatının başladığı bu özel anıyı yaşatıyor. Selanik sokaklarında yürürken karşınıza çıkan bu sade evin, aslında ne kadar büyük bir tarihe ev sahipliği yaptığını düşünmek oldukça etkileyici.

Selanik'te mutlaka görülmesi gereken, geçmişle bugün arasında bağ kuran çok özel bir durak.

Bir şehri tanımanın en güzel yolu, bir sokağın kokusunun peşinden gitmektir.

ADANA SOKAKLARINDA DUMANI TÜTEN ATEŞ ‘COĞRAFİ İŞARETLİ ADANA KEBABI’

Siz Adana Kebabını sadece bir yemek mi zannettiniz. Kebap Adana’nın bir hafızasıdır ve yüzyıllardır yaşayan, artık dünyaya mal olmuş eşsiz bir mirastır.

2005 yılında Adana Ticaret Odası tarafından Coğrafi İşaret tescili alınarak standartları resmi olarak korunmuştur. Gerçek bir Adana kebabı, dinlendirilmiş ve sinirlerinden arındırılmış erkek kuzu eti ile kuyruk yağının zırhla elde kıyılmasıyla başlar. İçine sadece tuz ve kırmızı pul veya toz biber eklenir ve kıymaya başka yabancı bir baharat veya soğan girmez. 19. yüzyılın ikinci yarısında Adana’nın tarihî Kazancılar Çarşısı’nda doğan bu lezzet, ustaların elinde şekillenir ve kömürde nar gibi kızarır. Kebabın yanında gelen közlenmiş biber, domates ve sumaklı soğanla bir bütündür. İsteğe bağlı olarak kebabın üstüne sıkılan hafif bir limon veya turunç ise kuyrukyağı aromasını hafifletir ve lezzete imzasını atar. Önce Adana sokaklarında, sonrada Dünyanın birçok yerinde dumanı tüten bu ateş, yalnızca karın doyurmaz, damak tadına verilen önemi de masaya taşır.

Adana’da eşlikçiler masanın şerefidir ve mekanlar kebabın yanında genellikle ikram olarak taze hazırlanmış salata ve mezeler sunarlar;

- İnce kıyılmış domates, kuru soğan, yeşil biber ve maydanozun bol sumak, nar ekşisi ve zeytinyağıyla harmanlanmasıyla yapılan Tablacı Salatası,
- İnce ince doğranmış, sumak ve tuzla ovulmuş kuru soğandan oluşan Sumaklı Soğan Salatası,
- Domates, soğan ve baharatların zırhtan veya bıçaktan geçirilmesiyle yapılan Ezme Salata,
- Mangalda ateşin üzerinde közlenmiş domates ve biber,
- Pişmiş soğanın hafif kırmızı biber, nar ekşisi ve zeytin yağı ile harmanlanmış hali
- Maydanoz, nane, roka, tere ve limondan oluşan Yeşillik Tabağı ve daha değişik ikramlar ikram olarak sunulur

Kebaba en çok yakışan içecekler ise; Kebabın yağını dengeleyen bir ayran ya da güzel bir şalgam suyu. Kebabın ardından ise sıcak bir Künefe veya diğer tatlı çeşitleri tercih edilir. Kebabı kebap yapan en önemli unsurlardan birisi ise sıcak ve yumuşak tırnaklı kebap pidesidir.



Türkiye'nin Pastacısı

Yerel marketlerden Türkiye'nin her yerine,
büyüyen bir lezzet yolculuğu...



DONUK PASTA

Milano Cake, Donuk Pasta A.Ş.'nin tescilli markasıdır.

Adres: Arslanbey Mh. Uzun Sk. No: 46 Kartepe, Kocaeli, Türkiye
Telefon: +90 262 335 01 61 Müsteri Hizmetleri: +90 538 051 11 21
Operasyon Tel: +90 535 464 84 21 E-Posta: info@milanocake.com

www.milanocake.com



Uluslararası İstanbul Turizm Fuarı'nda neler konuşuldu?

Turizmin geleceğini İstanbul'da konuştuk, sektörün nabzını tuttuk

Uluslararası İstanbul Turizm Fuarı'nı bu kez yalnızca bir basın mensubu olarak değil, sektörün içinden biri olarak gezdim. Stantları dolaştım, sektör temsilcileriyle sohbet ettim, panelleri takip ettim. Açıkçası fuarda gördüğüm tablo, Türk turizminin artık sadece "kaç turist geldi?" sorusuna odaklanmadığını gösteriyor. Daha fazla harcayan, daha uzun kalan, farklı deneyimler arayan turist ve turizmi 12 aya yayma hedefi öne çıkıyor.

Uluslararası İstanbul Turizm Fuarı'na gittiğimde ilk dikkatimi çeken şey, fuarın artık yalnızca stantların kurulduğu klasik bir turizm fuarı olmaktan çıkmış olmasıydı.

Sektörün farklı alanlarından profesyoneller aynı çatı altında buluşmuştu. Otelciler, seyahat acenteleri, tur operatörleri, destinasyon temsilcileri, uluslararası satın almacılar ve turizm profesyonelleri sürekli bir görüşme trafiği içerisindeydi. Bu yıl fuarda 29 ülkeden 345'in üzerinde katılımcı firma ve 39 ülkeden 300 uluslararası satın almacı yer aldı. 8 binin üzerinde B2B görüşme hedeflenmesi de fuarın ticari boyutunu açıkça ortaya koyuyor.

Benim açımdan fuarın en önemli tarafı ise sadece rakamlar değildi.

Sektörün ne konuştuğunu, gelecek döneme nasıl baktığını ve turist profilindeki değişimi yerinde görmekti.

Artık sadece turist sayısı konuşulmuyor

Fuarda neredeyse herkesin ortak bir noktada buluştuğunu gördüm.

Artık turizmde yalnızca "kaç turist geldi?" sorusu yeterli değil.

Daha uzun konaklayan, daha fazla harcayan, gastronomiden kültüre, MICE'tan lüks turizme kadar farklı deneyimleri satın alan nitelikli turist profili sektörün yeni hedefi.

Bu bence önemli bir değişim.

Çünkü milyonlarca turist ağırlamak elbette önemli ama o turistin Türkiye'de ne kadar kaldığı, ne kadar harcadığı ve ülkemizin farklı bölgelerini ne kadar deneyimlediği de artık aynı ölçüde önemli hale geliyor.

ITF'nin hedefi büyük

Dream Project Yönetim Kurulu Üyesi ve CEO'su Volkan Ataman'ın verdiği bilgiler de fuarın geldiği noktayı ortaya koyuyor.

ITF'nin beş yıl içerisinde dünyanın en büyük ilk üç turizm fuarı arasına girme hedefi var. Fuarın metrekare bazında yüzde 49, nitelikli Hosted Buyer sayısında ise yüzde 80 büyüdüğü ifade edildi. Bana göre burada önemli olan sadece büyümek değil, doğru kişileri İstanbul'a getirmek. Bu yıl Hosted Buyer programına 1.245 başvuru gelmiş. Bunların içerisinden 300 uluslararası satın almacı İstanbul'da ağırlanıyor.

Yani masada sadece kartvizit değişimi değil, gerçek ticari bağlantılar kurma hedefi var.

BDT pazarı değişiyor

Fuarda özellikle BDT pazarıyla ilgili oturumu dikkatle takip ettim.

Rusya ve Belarus, Türkiye turizmi açısından hâlâ önemli pazarlar.

Ancak turistlerin alışkanlıkları değişiyor.

Belarus tarafında erken rezervasyonların azalması, ulaşım sorunları ve Asya destinasyonlarının daha fazla tercih edilmeye başlaması gibi konular konuşuldu.

Türkiye'nin hâlâ önemli bir destinasyon olduğu vurgulanırken, özellikle premium turist grubuna yönelik ürünlerin geliştirilmesi gerektiği de ifade edildi.

Ben burada bir başka noktaya dikkat ettim.

Türkiye'nin artık sadece Antalya'dan ibaret görülmemesi gerekiyor. İstanbul başta olmak üzere Anadolu'nun farklı şehirlerinin ve farklı turizm ürünlerinin de bu pazarlara daha güçlü şekilde anlatılması gerekiyor.

Otel yatırımcısı artık daha dikkatli

Otel yatırımlarının geleceğinin konuşulduğu panelde de önemli mesajlar vardı.

Yatırımcı açısından artık sadece "otel yapalım" anlayışının yeterli olmadığı açıkça görülüyor.

Doğru fizibilite, destinasyon analizi, marka seçimi, doluluk oranları, maliyetler ve misafir beklentileri yatırım kararlarının merkezinde.

Paneli izlerken özellikle dikkatimi çeken konu, verinin giderek daha fazla önem kazanması oldu.

Otel yatırımında artık sezgiler kadar rakamları doğru okumak da gerekiyor.

Uluslararası markaların Türkiye'de büyüme planları da devam ediyor. Özellikle Anadolu şehirlerinin önümüzdeki dönemde daha fazla yatırım çekmesi bekleniyor.

Acenteler tüketicinin nabzını tutuyor

Jolly, Setur, TatilBudur ve Tatilsepeti yöneticilerinin katıldığı oturumda ise bu kez turistin cebine ve alışkanlıklarına baktık.

Tüketici artık daha bilinçli.

Fiyat hassasiyeti arttı ama sadece fiyat da konuşulmuyor. İnsanlar aldıkları hizmetin kalitesine, güvenilirliğine ve seyahat deneyimine daha fazla önem veriyor.

Erken rezervasyon, doğru fiyatlandırma, dijital satış kanalları ve ürün çeşitliliği acentelerin önündeki önemli başlıklar. Kısa ama daha sık tatil yapma eğiliminin de arttığı ifade edildi.

Turizmi 12 aya yaymak şart

Fuarda benim özellikle üzerinde durduğum konulardan biri de turizmin 12 aya yayılması oldu.

Türkiye'nin sadece yaz aylarında değil, yılın tamamında turist ağırlayabilecek çok güçlü bir ürün çeşitliliği var.

Gastronomi, kültür, MICE, lüks turizm, sağlık, doğa

ve deneyim turizmi bunun en önemli parçaları.

Biz gastronomi tarafında yıllardır bunu söylüyoruz. Bir destinasyonu sadece denizi ve güneşiyle anlatmak artık yeterli değil.

O bölgenin mutfağını, kültürünü, tarihini, insanını, ürününü ve hikâyesini de anlatmak gerekiyor.

İstanbul yine merkezde

Fuarı gezerken bir kez daha gördüm ki İstanbul, Türkiye turizminin merkezindeki konumunu güçlendirmeye devam ediyor.

Kongre turizmi, kültür, gastronomi, alışveriş, şehir turizmi ve uluslararası ulaşım avantajı İstanbul'un en önemli kozları. Ancak İstanbul'a gelen turistin sadece havalimanından otele, otelden havalimanına gitmemesi gerekiyor.

Şehri yaşaması, gastronomisini deneyimlemesi, tarihi bölgelerini görmesi ve mümkün olduğunca uzun süre kalması gerekiyor.



Benim fuardan çıkardığım sonuç

İki gün boyunca fuarı gezdim, stantları dolaştım, sektör temsilcilerini dinledim. Açıkçası benim gördüğüm tablo şu:

Türk turizmi yeni bir döneme hazırlanıyor.

Artık sadece turist sayısını artırmak değil, daha nitelikli turist çekmek, daha uzun konaklama sağlamak, kişi başı harcamayı yükseltmek ve turizmi 12 aya yaymak konuşuluyor. Bunun için de yeni pazarlara açılmak, mevcut pazarları korumak, gastronomi ve kültür gibi güçlü değerlerimizi daha iyi anlatmak gerekiyor.

Uluslararası İstanbul TurizmFuarı da bu açıdan sadece bir fuar değil, sektörün geleceğinin konuşulduğu önemli bir buluşma noktası haline geliyor.

Benim fuardan aldığım en önemli mesaj ise şu oldu: Turizmin geleceği daha çok turistten önce, daha fazla değer yaratmaktan geçiyor.



Sunar Yatırım, 110'un Üzerinde Ülkeye İhracat Gerçekleştiriyor!

Foodist 2026'da Sunar Yatırım Yönetim Kurulu Başkanı ve CEO'su Mustafa Nuri Comu ile bir araya geldik. 50 yılı aşkın deneyimi, Ar-Ge ve teknoloji yatırımları, 110'un üzerinde ülkeye uzanan ihracat ağı ve 250 milyon doları aşan ticaret hacmiyle Sunar Yatırım'ın küresel büyüme volculuğunu konuştuk. Mısır yağı ve nişastadan un ve yeme, yenilenebilir enerjiden katma değerli yeni ürünlere uzanan bu güçlü hikâyeyi Gastrofill için mercek altına aldık.



Tarım'

gıda ve biyoendüstri alanında 50 yılı aşkın bir geçmişe sahip olan Sunar Yatırım, kompozit üretim yapısıyla teknolojik yenilikleri öne çıkarmaktadır. Gelişmiş araştırma-geliştirme (Ar-Ge) çalışmaları ve altyapı yatırımları ile tarımsal ürünleri, gıda ekosisteminin ötesinde farklı sektörlere ham madde olarak sunarak önemli bir değer yaratmaktadır. Dünya genelinde 110'dan fazla ülkeye gerçekleştirdiği ihracatla birlikte, 250 milyon doları aşan bir ticaret hacmine ulaşmış olan firma, Türkiye'nin dış ticaretinde önemli bir oyuncu konumuna gelmiştir. Sunar Yatırım'ın Yönetim Kurulu Başkanı ve CEO'su Mustafa Nuri Çomu, Ar-Ge ve teknoloji yatırımlarının gıda sanayisinde sağladığı yenilikçi yaklaşımların sonucunda katma değerli ürünler ürettiklerini ifade etmektedir.

SUNAR YATIRIM'IN GLOBALLAŞMA STRATEJİSİ

Sunar Yatırım, yarım asırlık deneyimi ile entegre uretim yeteneklerini global ticaret ağı dahilinde birleştirerek başarılı bir model sunmaktadır.

Gıda, un ve yem üretimi gibi çeşitli alanlarda faaliyet gösteren şirket, yalnızca yerel pazarlarda değil, uluslararası düzeyde de pazar payını artırmayı amaçlamaktadır. 25 milyar TL'yi aşan yıllık cirosu ile Türkiye'nin en büyük 500 sanayi kuruluşu arasında yer alan firma, ihracat stratejisinde ölçeklenmeyi ön plana çıkartarak sürekli yenilik ve yüksek katma değer arayışında bulunmaktadır. Bu yaklaşım, Sunar Yatırım'ın gelişen pazar taleplerine uyum sağlamak için entegre bir yapı ile üretim kapasitesini arttırma hedefini de içermektedir. Müşteri memnuniyetini esas alan stratejileriyle, her geçen gün ihracatını artırarak büyüme kaydetmektedir.

İHRACAT ALANINDAKİ BAŞARILAR: MISIR YAĞI VE NİŞASTA

Sunar Yatırım, Türkiye'nin mısır yağı ve mısır nişastası ihracatına önemli ölçüde katkıda bulunarak dikkatleri üzerine çekmektedir. Şirket, toplam mısır yağı ihracatının %64'ünü ve mısır nişastası ihracatının %29'unu gerçekleştirmekte, böylece uluslararası pazarda güçlü bir konumda bulunduklarını göstermektedir. Mustafa Nuri Çomu, ihracat pazarlarındaki konumlarını güçlendirmeye devam ettiklerini ve farklı coğrafyalardaki talepleri yakından takip ettiklerini belirtmektedir. Bunun yanı sıra, katma değerli ürünlerin geliştirilmesine yönelik çabalarının da devam ettiğini vurgulamaktadır. Sunar Yatırım, Türkiye'deki üretim gücünü ve teknolojik yeterliliğini dünya çapında tanıtma amacında sürekli bir çaba sarf etmektedir.

AR-GE'NİN İHRACATI DESTEKLEYİCİ ROLÜ

Sunar Yatırım, ihracat süreçlerinde Ar-Ge'nin kritik önemini vurgulamaktadır.
Farklı sektörlere yönelik yenilikçi ürünlerin geliştirilmesi ve bu sektörlerin taleplerine uygun çözümler, şirket için büyük bir öncelik taşımaktadır. 2018 yılında Türkiye'nin Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı tarafından onaylanan Sunar Mısır bünyesindeki Ar-Ge Merkezi, sektördeki ilk ve tek Ar-Ge merkezi olma özelliğini taşımaktadır. 1 milyon doları aşan yatırımlarla desteklenen merkez, yeni ürünlerin üretilmesi ve mevcut süreçlerin geliştirilmesi konularında yenilikçi çözümler sunmaktadır.



Ayrıca, kadın araştırmacıların araştırma süreçlerinde aktif bir biçimde yer alması da önemli bir durumdur. Kadın araştırmacı oranının %75 olması, Sunar Yatırım'ın bilimsel ve teknolojik yeterliliğini artırmaya yönelik katkı sağlamaktadır.

Sunar Yatırım, üretim kapasitelerini artırmak için gerçekleştirdiği yatırımlarla büyüme hedefini sürdürmeyi planlamaktadır. Diyarbakır Organize Sanayi Bölgesi'nde 15 milyon dolarlık bir yem fabrikası yatırımı üzerinde çalışmalar yürütüldüğü ifade edilmektedir. Firmanın büyüme hedefleri içerisinde, yalnızca Türkiye içindeki pazarları değil, Avrupa pazarını da kapsayan projelere yönelik çalışmalarını hız kesmeden devam ettirmesi yer alıyor. Şirketin Genel Müdürü Mustafa Nuri Çomu, yem sektöründeki daha büyük bir oyuncu olma hedefine yönelik Macaristan yatırımı hakkında detaylar verirken, aynı zamanda yenilenebilir enerji yatırımlarının üretim süreçlerine katkısına da dikkat çekmektedir. Güneş enerjisi santralleri yatırımlarıyla, kurulu güç hedeflerinin 100 MW'ın üzerinde olabileceğini belirtmektedir.

Sunar Yatırım, büyüme yönündeki hedeflerini gerçekleştirmek için yenilikçi yatırım hamlelerine odaklanıyor. Şirket, özellikle potansiyeli yüksek alanlara yönelerek hem bölgesel istihdam oluşturacak hem de birlikte ilerleme fırsatlarını değerlendirecek. Diyarbakır'da kurulması planlanan yeni yem fabrikası, yüksek standartlarda üretim yapmak amacıyla modern teknikler kullanacak.

Bu kapasite, yerel ekonominin canlanmasına katkı sağlarken, tarım sektöründeki büyümeler de ekonomik sürdürülebilirlik açısından büyük öneme sahip. Ayrıca, Avrupa pazarına yönelik yapılan atılımlar, şirketin uluslararası düzeyde daha rekabetçi bir profil kazanmasını hedeflemektedir.

YATIRIMLARIN EKONOMİK YANSIMALARI

Yapılan yatırım hamleleri, yalnızca Sunar Yatırım için değil, aynı zamanda bulunduğu bölgenin ekonomik yapısı için de kritik öneme sahiptir. Diyarbakır'daki yeni yem fabrikası, hem istihdam alanları yaratması hem de bölge tarımına katkı sağlaması açısından değerlidir. Bu tür projeler, yerel ekonomilerin gelişmesine ve bölgesel fırsatların artmasına yol açmakta, dolayısıyla toplumda genel refah seviyesinin yükselmesine de yardımcı olmaktadır. Ayrıca, büyüme potansiyeline sahip sektörlerde yapılan yatırımlar, diğer benzer sektörleri de teşvik ederek çok daha geniş bir ekonomik etki yaratabilir. Yerel halkın üretkenliğini artırarak yerel ürünlerin pazardaki talebini artırması, bu yatırımların sürdürülebilir büyüme sağlamadaki önemini bir kez daha gözler önüne sermektedir.

ÜRETİM SÜREÇLERİNDE ENTEGRASYONUN ÖNEMİ

Sunar Yatırım, üretim süreçlerini daha etkin hale getirmek için tarımsal ham maddeden nihai ürün aşamasına kadar tüm süreçleri entegre etmeyi hedefliyor. Bu tür bir entegrasyon, şirket içinde farklı bölümlerin daha uyumlu çalışmasını sağlıyor. Sunar Mısır'ın nişasta ürünleri, Elita Gıda'nın bitkisel yağları ve Sunar Un'un modern altyapısı sayesinde verimli bir sinerji oluşturuluyor. Bu sayede, hem uluslararası müşterilere hızlı ve kaliteli bir hizmet sunmak mümkün oluyor hem de ürün geliştirme süreçlerinde ciddi avantajlar sağlanıyor. Müşteri ihtiyaçlarına yönelik yenilikler çıkarmak, bu sistemin sunduğu fırsatlardan sadece biridir. İşbirlikleri ve süreç optimizasyonları sayesinde Sunar Yatırım, ürün çeşitliliğini artırmayı ve küresel pazarda etkili olmayı planlıyor.

FOODİST 2026 İLE YENİ ÜRÜN TANITIMLARI

Sunar Yatırım, ihracat odaklı stratejileri doğrultusunda yeni ürünlerini 1-4 Eylül 2026 tarihleri arasında gerçekleştirilen Foodist 2026 etkinliğinde tanıttı. Bu etkinlik, profesyonel mutfaklar için yenilikçi ürünlerin sergilendiği önemli bir platform olarak dikkat çekiyor. Burada, ilk kez tanıtılan Hüner Baklavalık Un, Hüner Baklavalık Yağ ve Sunar Profesyonel Kızartmalık Yağ gibi ürünler, piyasada yer alacak yeni çözümler sunarak ilgi topladı. Mustafa Nuri Çomu, uluslararası etkinliklerin sektördeki yenilikleri takip etmek ve iş birliklerini geliştirmek için sağladığı fırsatların altını çizdi. Gelecek için hedeflerini genişleten Sunar Yatırım, Türkiye'nin üretim kapasitesini uluslararası rekabetle buluşturmayı amaçlıyor.



Sunar Yatırım'ın Yönetim Kurulu Başkanı ve CEO'su Mustafa Nuri Çomu

Douro Nehri'nin Kıyısında Bir Rüya

Porto

KEŞFETMEYE VAR MISIN?
Pelin Şaylan

Porto, Portekiz'in kuzeyinde, Douro Nehri'nin Atlantik Okyanusu ile birleştiği noktada yer alan tarihi mirası ve eşsiz manzaralarıyla keşfedilmeyi fazlasıyla hak ediyor. Eski şehir merkezi Ribeira Mahallesi, UNESCO Dünya Mirası Listesi'nde yer alıyor. Şehir; arnavut kaldırımlı sokakları, pastel tonlardaki eski binaları, mavi beyaz azulejo seramikleri ve nehir manzaralarıyla görenleri kendine hayran bırakıyor. Üstelik dünyaca ünlü Porto şarabının çıkış noktası olmasıyla da ayrı bir önemi var.





Porto'yu Hissetmenin En Güzel Yolu: Ribeira

Porto'yu keşfetmeye Ribeira'dan başlamak, Porto'yu hissetmenin en güzel yollarından biri. Douro Nehri kıyısındaki bu bölge, rengarenk evleri ve hareketli atmosferiyle Porto'nun en ikonik noktası. Nehir boyunca birçok kafe ve restoran bulunuyor. Nehir kenarında yürüyüş yaparken Porto manzarasına sokak müzisyenlerinin eşlik etmesi ayrı bir keyif veriyor. Özellikle akşam saatlerinde bölge çok canlı oluyor.

Porto'nun Simgesi: Dom Luís I Köprüsü

Gün batımında Dom Luís I Köprüsü manzarası ise Porto'nun en güzel fotoğraf karelerinden biri haline geliyor. Dom Luís I Köprüsü Porto'nun en önemli sembollerinden biri. Köprünün mimarı Gustave Eiffel'in öğrencisi olduğundan, köprünün Eyfel Kulesi'ne benzerliği hemen dikkat çekiyor.

Mavi Beyaz Bir Tarih: São Bento

Ribeira'dan yukarı doğru çıkınca São Bento Tren İstasyonu'na ulaşılıyor. Porto'nun en etkileyici yapılarından biri burası. İstasyonun içi mavi beyaz azulejo seramiklerle kaplı. Yaklaşık yirmi bin seramikten oluşan bu sanat eseri, Portekiz tarihini anlatıyor.

Rua de Santa Catarina'da Porto'nun Günlük Hayatı

Yürümeye devam edince Rua de Santa Catarina Caddesi'nin hareketli atmosferi başlıyor. Mağazalar, tarihi kafeler ve enfes nata kokuları eşliğinde caddede yürümek ve bir kahve molası vermek, Porto'nun günlük yaşamına tanıklık etmenizi sağlıyor. Yol üzerindeki Chapel of Souls ise mavi beyaz seramiklerle kaplı dış cephesi sayesinde hemen dikkat çekiyor.

Porto'nun Nostaljik Durağı: Majestic Cafe

Aynı cadde üzerindeki Majestic Cafe, Porto'nun en ünlü kafelerinden biri. 1920'lerden kalan Art Nouveau dekorasyonu hala korunuyor. Büyük aynaları, şık detayları ve nostaljik havasıyla klasik bir Avrupa kafesi atmosferi yaratıyor. J.K. Rowling'in Porto'da yaşadığı dönemde burada vakit geçirdiği ve ilk Harry Potter notlarından bazılarını burada yazdığı da söyleniyor.

Harry Potter'ın İzinde: Livraria Lello

Porto'nun en ünlü duraklarından biri ise Livraria Lello. Dünyanın en güzel kitapçıları arasında gösteriliyor. Kırmızı kıvrımlı merdivenleri, ahşap detayları ve vitray tavanı gerçekten çok etkileyici. Harry Potter hayranları için ayrıca özel bir yere sahip. J.K. Rowling Porto'da yaşarken buraya sık sık geliyormuş. Kitapçının atmosferi ve özellikle merdivenlerinin Hogwarts'a ilham verdiği düşünülüyor.

Porto'da gezerken sık sık Harry Potter atmosferi hissediliyor. Bunun nedenlerinden biri de şehirdeki üniversite öğrencileri. Öğrenciler, geleneksel "traje académico" adı verilen siyah pelerinli kıyafetler giyiyor. Uzun siyah cüppeler, beyaz gömlekler ve kravatlar gerçekten Hogwarts öğrencilerini andırıyor. J.K. Rowling Porto'da İngilizce öğretmenliği yaptığı dönemde bu öğrencileri sürekli gördüğü için Harry Potter evrenindeki okul kıyafetlerinde buradan esinlendiği düşünülüyor.

Porto'nun Lezzet Durağı: Mercado do Bolhão

Porto'nun en önemli lezzetlerini bir arada bulabileceğiniz hem taze hem de bol çeşitli ürünleriyle Mercado do Bolhão mutlaka uğranması gereken bir durak. Porto'nun en ünlü yemek pazarlarından biri olan bu tarihi markette taze deniz ürünleri, peynirler, şarküteri ürünleri ve yerel lezzetler satılıyor. Şehrin günlük yaşamını görmek ve Porto mutfağını deneyimlemek için güzel bir durak oluyor.

Azulejo'nun İzinde: Igreja do Carmo

Porto sokaklarında ilerledikçe Igreja do Carmo ve Carmelitas Kiliseleri karşınıza çıkıyor. Özellikle Igreja do Carmo'nun mavi beyaz seramiklerle kaplı yan cephesi oldukça ünlü. Burası şehrin en fotojenik noktalarından biri sayılıyor.

Porto'yu Tepeden İzlemek: Sé do Porto

Porto'nun en tepesinde yer alan Sé do Porto, yani Porto Katedrali ise şehrin en eski yapılarından biri. Yüksek konumu sayesinde Porto manzarasını izlemek için çok güzel bir nokta.

Porto'nun En Görkemli Yapısı: Palácio da Bolsa

Porto'daki en etkileyici iç mekânlardan biri ise Palácio da Bolsa. Burası sadece rehberli turlarla gezilebiliyor. Porto'da tek bir yere gidecekseniz, burayı seçin diyorum ve şiddetle tavsiye ediyorum. Özellikle Arap Odası kesinlikle görülmeli. Altın işlemeleri ve tavan süslemeleriyle Endülüs esintili dekorasyon gerçekten büyüleyici görünüyor.

Porto Şarabının Peşinde: Gaia

Daha sonra Dom Luís I Köprüsü üzerinden Gaia tarafına geçilebilirsiniz. Porto şarabı mahzenlerinin büyük kısmı burada bulunuyor. Nehir kıyısında yürüyüp şarap tadımı yapmak, Porto deneyiminin en güzel parçalarından biri oluyor. Biz tadım için Cálem'i tercih ettik. Porto şarabı benim zevkime pek hitap etmese de Douro Vadisi'nin gövdeli sek şaraplarını denemelisiniz.

Porto'da Ne Yenir?

Gelelim benim en sevdiğim kısım olan Porto'da ne yenir? Şehrin en ünlü yemeği francesinha. Kat kat ekmek dilimleri arasında sosis, biftek, rosto et konularak yapılan, üzerine peynir eritilerek sunulan bir çeşit soslu sandviç. Bunun dışında bacalhau yani morina balığı yemekleri, deniz ürünleri ve pastel de nata mutlaka denenmeli. Porto şarabı ise özellikle Gaia tarafında tadılmalı. Brunch için Zenith-Brunch&Cocktails Bar, nata için Manteigaria, tapas-şarap için Wine Quay Bar, şık bir yemek için ise DeCastro Gaia ve Á Bolina'yı öneririm.

Douro Vadisi'ne Uzanan Bir Gün

Eğer Porto'da vaktiniz varsa Douro Vadisi'ne günübirlik tur yapmak kesinlikle çok güzel bir deneyim oluyor. Turlar sabah erken saatlerde başlıyor ve genellikle içinde şarap tadımı ile öğle yemeği bulunuyor. Gaia bölgesinde tur satışı yapan pek çok yer bulunuyor.

Porto'da Huzurun Adresi: Foz do Douro

Porto gezisinin finalini ise Foz do Douro'da yapmak çok güzel oluyor. Douro Nehri'nin Atlantik Okyanusu ile buluştuğu bu bölge, şehir merkezine göre daha sakin ve ferah bir atmosfere sahip. Okyanus kıyısında yürüyüş yapmak, gün batımını izlemek ve deniz kenarında kahve içmek Porto'nun en huzurlu anlarından biri oluyor.

Porto'yu Rotanıza Ekleyin

Bütün bu güzellikleri deneyimlemek için Porto'yu rotanıza mutlaka eklemenizi tavsiye ederim. Farklı rotalarda görüşmek dileğiyle, hoşça kalın.





Sürdürülebilir mutfakta yerel kaynakların gücü



Biruni Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Dr. Öğr. Üyesi
Gülşün Duran

Gastronomide sürdürülebilirlik artık yalnızca doğayı korumakla sınırlı değil. Yerel üreticiyi desteklemek, mevsimsel ürünleri tercih etmek, kısa tedarik zincirleri oluşturmak ve ürünün kaynağını bilmek, geleceğin mutfak anlayışını şekillendiriyor. "Çiftlikten sofraya" yaklaşımı ise bu dönüşümün en önemli unsurlarından biri olarak öne çıkıyor.

Gastronomi, günümüzde yalnızca lezzet ve sunum üzerinden değerlendirilen bir alan olmaktan çıkmıştır. Tabağa gelen ürünün nereden geldiği, nasıl üretildiği, kimlerin emeğiyle sofraya ulaştığı ve mutfakta nasıl değerlendirildiği de gastronomi deneyiminin önemli bir parçası haline gelmiştir.

Bu değişim, sürdürülebilir mutfak anlayışını gastronominin merkezine taşımaktadır. Özellikle yerel kaynakların etkin kullanımı ve mevsimsellik bilinci, sürdürülebilir gastronominin temel unsurları arasında yer almaktadır.

"Çiftlikten sofraya" yaklaşımı da bu anlayışın önemli bir yansımasıdır. Kısa tedarik zincirleri, yerel üreticilerle doğrudan iş birlikleri ve mevsimsel ürün kullanımı, hem çevresel etkilerin azaltılmasına hem de yerel ekonomilerin güçlenmesine katkı sağlamaktadır.

Ürünün kaynağını bilmek

Sürdürülebilir mutfak anlayışında ürünün kaynağını bilmek büyük önem taşımaktadır.

Sebze, meyve, zeytinyağı, süt ürünleri, et ve balık gibi ürünlerin mümkün olduğunca yerel üreticilerden temin edilmesi, ürünün izlenebilirliğini artırırken kalite kontrolünü de kolaylaştırmaktadır.

Ancak burada yalnızca restoranların tercihlerinden söz etmemek gerekir. Üretici, şef, akademi ve tüketicinin bir bütün olarak hareket etmesi gerekmektedir.

Bir şefin kullandığı ürünün hangi bölgede, hangi koşullarda ve kim tarafından üretildiğini bilmesi, o ürünün mutfaktaki değerini de artırmaktadır. Çünkü her ürünün yalnızca bir besin değeri değil, aynı zamanda bir hikâyesi vardır.

Mevsimsellik mutfağın doğal ritmidir

Sürdürülebilir gastronominin temel taşlarından biri de mevsimselliktir.

Her ürünün doğada kendine ait bir zamanı vardır. Mevsiminde kullanılan ürünler hem daha doğal bir lezzet sunmakta hem de üretim ve tedarik süreçlerinin daha sağlıklı yönetilmesine olanak sağlamaktadır.

Bu nedenle restoranların menülerini mevsimsel ürünlere göre şekillendirmesi, sürdürülebilir mutfak açısından önemli bir adımdır.

Türkiye bu konuda çok güçlü bir potansiyele sahiptir. Ege'nin zeytinyağı ve otları, Karadeniz'in balıkları, İç Anadolu'nun tahılları, Akdeniz'in narenciyesi ve Anadolu'nun sayısız yerel ürünü, mutfaklarımızın sürdürülebilirlik açısından önemli kaynaklarını oluşturmaktadır.

Yerel üretici sürdürülebilirliğin merkezinde

Yerel ürünleri konuşurken üreticiyi merkeze almak gerekir.

Yerel üretici desteklenmediği takdirde, o bölgenin geleneksel ürünlerinin ve üretim yöntemlerinin sürdürülebilirliğinden söz etmek mümkün değildir.

Restoranların küçük üreticilerle doğrudan çalışması, kooperatiflerden ürün temin etmesi ve bölgesel ürünleri menülerinde daha fazla kullanması; hem üreticinin ekonomik olarak güçlenmesine hem de yerel gastronomik mirasın korunmasına katkı sağlamaktadır.

Bu noktada "çiftlikten sofraya" yaklaşımı yalnızca bir tedarik modeli değil, üretici ile tüketici arasında daha güçlü bir bağ kurulmasını sağlayan bir gastronomi anlayışıdır.

Türkiye'nin gastronomik mirası büyük bir avantaj

Türkiye, sürdürülebilir mutfak açısından güçlü bir altyapıya sahiptir.

Farklı coğrafyalara yayılan tarımsal çeşitlilik, coğrafi işaretli ürünler, geleneksel üretim yöntemleri ve nesilden nesile aktarılan mutfak kültürleri, bu altyapının en önemli unsurlarıdır.

Bugün birçok restoranın menüsünü bulunduğu bölgenin ürünlerine göre şekillendirmesi, bu zenginliğin modern gastronomi içerisinde yeniden yorumlanmasını sağlamaktadır.

Yerel ürünlerin modern mutfak teknikleriyle buluşması, Türkiye'nin uluslararası gastronomi dünyasında kendine özgü bir mutfak dili oluşturmasına da katkı sağlayabilir.

Gastronomi rehberleri de dönüşümü destekliyor

Uluslararası gastronomi rehberlerinde sürdürülebilirlik konusu da giderek daha fazla önem kazanmaktadır.

Michelin Rehberi'nin sürdürülebilirlik alanındaki Yeşil Yıldız uygulaması, çevreye ve topluma karşı sorumluluk bilinciyle hareket eden restoranları görünür kılmaktadır.

Yerel tedarik, mevsimsellik, atık yönetimi ve kaynakların bilinçli kullanımı gibi uygulamalar, gastronomi sektörünün geleceği açısından önemli göstergeler haline gelmektedir.

Bu gelişmeler, sürdürülebilirliğin yalnızca çevresel bir konu olmadığını; gastronominin ekonomik, sosyal ve kültürel boyutlarını da kapsadığını göstermektedir.

Bu bir trend değil, kültürel bir dönüşüm

Sürdürülebilir mutfağı geçici bir gastronomi trendi olarak değerlendirmemek gerekir.

Bu yaklaşım; doğaya saygılı üretimi, yerel üreticinin desteklenmesini, kaynakların bilinçli kullanılmasını ve kültürel mirasın gelecek nesillere aktarılmasını ifade etmektedir.

Kalıcı bir dönüşüm için restoranların yanı sıra üreticilerin, akademinin ve tüketicilerin de bu sürecin aktif bir parçası olması gerekmektedir.

Çünkü sürdürülebilir gastronomi yalnızca mutfakta başlamaz. Tarlada, bahçede, denizde ve üreticinin emeğinde başlar; mutfakta şekillenir ve sofrada tüketiciyle buluşur.

Yerel kaynaklara dayalı mutfak anlayışı, yalnızca bugünün gastronomisini değil, geleceğin sofrasını da korumanın anahtarlarından biridir.



Lezzeti Hafızoğulları

GALATA

1800'lü yıllardan bugüne...

ŞERBETÇİSİ

BOZA ve SİRKE

VEFA 19008

Vefa Spor

ANA SPONSORU

Boza

GELENEKSEL LEZZET

DOĞAL FERMENTE İÇECEK



DOĞAL FERMENTE

KATKISIZ KORUYUCUSUZ

GELENEKSEL LEZZET

Asırlık Lezzet, Doğal Sağlık

Ömerpaşa'da yeni bir lezzet durağı

Erenköy'ün değişen yüzü

Çocukluğumun geçtiği Erenköy'ün Ömerpaşa Sokağı, bugün adeta küçük bir gastronomi sokağına dönüşmüş durumda. Sokakta dolaşırken farklı lezzet duraklarına rastlamak, açıkçası beni hem şaşırtıyor hem de mutlu ediyor. Masal Kokoreç de bu değişimin dikkat çeken yeni adreslerinden biri.

Erenköy benim için sadece bir semt değil. Çocukluğumun sokakları, anıları ve hikâyeleri var burada. Ömerpaşa Sokak'tan geçerken geçmişi hatırlarken bugün karşıma çıkan yeni mekânlara bakıyorum ve "Ne olmuş bu sokağa!" demeden edemiyorum. Bir zamanlar bildiğimiz mahalle dokusunun içine şimdi gastronominin farklı renkleri de eklenmiş. İşte Masal Kokoreç de bu yeni dönemin dikkat çeken duraklarından…

Klasik kokoreççiden çok daha fazlası

Birkaç ay önce kapılarını açan Masal Kokoreç, adından dolayı insanı doğrudan klasik bir kokoreççi beklentisine sokuyor. Ancak içeri girdiğinizde durum biraz farklı.

Şık, ferah ve modern bir mekân. Açık mutfak konseptiyle hazırlanan ürünleri ister mekânın önündeki ısıtmalı açık alanda oturarak yiyebiliyor, isterseniz paket olarak alabiliyorsunuz.

Mekânın sahibi Yiğit Çalışkan, restoranın adını kızı Masal'dan esinlenerek koymuş. Menünün merkezinde ise kokoreç kadar dikkat çeken başka bir lezzet var: Madrid usulü kalamar sandviç.

Madrid'den Erenköy'e uzanan kalamar

Roka, kırmızı soğan ve tarator sosla hazırlanan çıtır kalamar, ekmek arasında servis ediliyor. İsterseniz porsiyon olarak baby kalamar da söyleyebiliyorsunuz. Kalamarın dışı çıtır, içi yumuşak. Taratorun dokunuşuyla ortaya oldukça dengeli bir sokak lezzeti çıkıyor. Zaten son dönemde mekânın en çok konuşulan ürünü de bu.

Geçtiğimiz haftalarda Vedat Milor'un da Masal Kokoreç'i ziyaret edip Madrid'de sevdiği kalamar ekmeğini İstanbul'da bulduğunu söylemesi, mekânın adını daha geniş bir çevreye duyurmuş.

Menüde denizden karaya uzanan bir yolculuk

Yiğit Çalışkan'ın daha önce balıkçılık sektöründe deneyim sahibi olması da menüye yansımış.

Tereyağı ve sarımsakla sotelenen fener kavurma, arpacık soğan ve kapya biberle servis ediliyor. Mezgit filetodan hazırlanan balık ekmek ise klasik sokak lezzetlerine farklı bir alternatif oluşturuyor.

Karides sevenler için klasik karides güveç de menüde.

Ancak burada iş biraz daha farklılaşıyor; karidesin tempura versiyonu da ekmek arasında ya da porsiyon olarak sunuluyor.

Midye tava, midye dolma, kokoreç ve sucuk ekmek ise menünün diğer dikkat çeken seçenekleri.

Erenköy'de gastronomi hareketliliği

Benim için işin en güzel tarafı ise Masal Kokoreç'in bulunduğu yer.

Çocukluğumun geçtiği Ömerpaşa Sokağı'nın bugün gastronomi açısından hareketlenmesini görmek gerçekten keyifli. Bir sokağın hafızası değişmiyor belki ama üzerine yeni hikâyeler ekleniyor.

Masal Kokoreç de Ömerpaşa'nın bu yeni hikâyelerinden biri.

Bazen bir semtin değiştiğini anlamak için büyük restoranlara, gösterişli caddelere bakmaya gerek yok. Mahalle arasındaki küçük bir sokakta, iyi hazırlanmış bir sandviçin peşinden gelen insanlara bakmak bile yeterli.

Erenköy'de benim için geçmişle bugünün yan yana geldiği yerlerden biri artık Ömerpaşa Sokak. Ve görünen o ki bu sokak, gastronomi yolculuğunda daha çok hikâye anlatacak.









Murat Çiçek...





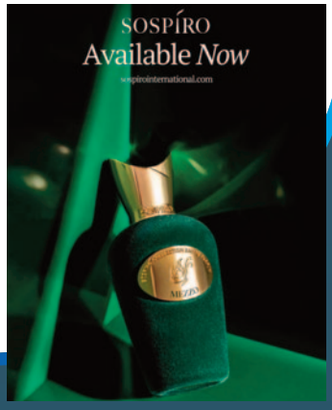
MASAL KOKOREÇ

Ömer Paşa Sok. No: 38/A
Erenköy – Kadıköy / İstanbul
Tel: (0216) 355 30 25

MEZZO EDP 100 ML Sessizce Büyüleyen Zarafet Parfümü

Mezzo, Taze, dengeli ve sessizce büyüleyen bir karakter sunar. Parfüm canlı narenciye notaları ve aromatik lavanta ile açılır; ardından taze elma, topraksı vetiver, zencefil ve yumuşak manolyadan oluşan zarif bir kalbe yerleşir. Geliştikçe; tonka fasulyesi, yosun, misk ve paçuli; zarif, dengeli ve unutulmaz bir his bırakan pürüzsüz ve kalıcı bir dip nota oluşturur.





DAS 1350 YENİ SEZONA "DAS THE OPENING" İLE MERHABA DİYOR

DAS Otelcilik, Erciyes'te DAS 3917 ile kısa sürede ikonikleşen dinamik ve özgün ruhunu, Kapadokya'nın eşsiz atmosferine taşıyarak Uçhisar Kalesi'nin tam karşısında konumlanan DAS 1350 ile yaşatmaya devam ediyor. Yeni sezona "DAS The Opening" ile merhaba diyen otel, DAS'ın deneyim odaklı dünyasını bu kez Kapadokya'nın kendine özgü ritmiyle buluşturuyor.





MUKO İLE
Mukaddes Kaya
Her telden

Yeni sezona tüm hazırlıklarımızı tamamlayarak hızlı bir giriş yapıyoruz. Yeni konular, yepyeni haberler ve yeni markalarla kaldığımız yerden devam ediyoruz.
Mukaddes Kaya



Kia'nın Kompakt Elektrikli SUV Modeli EV2 Türkiye'de!

Kia'nın tamamen elektrikli ürün gamının en erişilebilir modeli EV2, Türkiye'de satışa sunuldu. Avrupa'da üretilen yeni elektrikli B-SUV modeli EV2; kompakt boyutları, akıllı teknolojileri ve cesur tasarımıyla elektrikli mobiliteyi daha geniş kitlelerle buluşturmayı hedefliyor.

ÜNLÜ OYUNCU ECE ÖZDİKİCİ'NİN TEK KİŞİLİK OYUNU "MİSS TURKEY'BAŞLIYOR..



13 Ocak 2025 tarihinde prömiyeri gerçekleşen ve Sadri Alışık Tiyatro ve Sinema Oyuncu Ödülleri Tek Kişilik Performans Dalında Yılın En Başarılı Kadın Oyuncusu Adaylığı bulunan MiSS TURKEY oyunu 21 Ekim Kadıköy Barış Manço Kültür Merkezi, 7 Kasım Avcılar Barış Manço Kültür Merkezi'nde sezonu açıyor ve tüm sezon boyunca sanatseverlere muhteşem bir kadının öyküsünü anlatıyor.



BIJAL'DE MEVSİM HÂLÂ YAZ

Akdeniz'de yazın en güzel hali, kalabalıklar çekildikten sonra başlıyor. BIJAL, misafirlerini Kasım ayına kadar ağırlamaya devam ediyor.

Akdeniz'de yaz henüz bitmiyor. Güneş hâlâ sıcak, deniz hâlâ davetkâr; günler ise yazın telaşından uzak, çok daha sakin bir ritimde akıyor.

Side'nin çam ormanlarıyla çevrili, tamamı özel villalardan oluşan BIJAL, yazı biraz daha uzatmak isteyenleri Akdeniz'in "bitmeyen yaz"ına davet ediyor.



Nadas Fırın ve Nadas Kaz Dağlarından Kültür Ve Turizme Anlamlı Destek



Çanakkale'nin yerel markalarından Nadas Fırın ve Nadas Kaz Dağları, Kültür ve Turizm Bakanlığı ile yapılan anlaşma çerçevesinde 2026 ve 2027 yıllarını kapsayan iki yıllık sponsorluk sözleşmesiyle Assos Antik Kenti Kazıları'nın resmi sponsoru oldu. Nadas Fırın ve Nadas Kaz Dağları'nın sağlayacağı sponsorluk desteğinin, Assos Antik Kenti Kazıları'nın sürdürülebilirliğine katkı sunmasının yanı sıra bölgenin kültürel mirasının korunmasına, bilimsel araştırmaların desteklenmesine ve Çanakkale'nin turizm değerinin daha da güçlenmesine önemli katkılar sağlaması hedefleniyor.



Cranberry raflarda...



Vitafenix'ten kadınların konforunu artırmaya yönelik yeni nesil çözüm:

Gıda takviyesi alanında yenilikçi ürünleriyle dikkat çeken Vitafenix, kadınların günlük yaşam konforunu desteklemeye yönelik geliştirdiği yeni ürünü Cranberry'yi piyasaya sundu.

Türkiye'de benzeri bulunmayan çok bileşenli formülasyonu ile öne çıkan ürün, dört aktif içeriği tek kapsülde buluşturuyor.

eforea SPA'DA DAHA FAZLA BAKIM VE DAHA FAZLA AYRICALIKLA, YENİLENME ZAMANI



İstanbul'un en prestijli spa merkezlerinden eforea Spa, yaz aylarının beden ve cilt üzerinde bıraktığı etkileri geride bırakmak isteyen misafirlerini bütünsel bir wellness yaklaşımıyla karşılıyor. Şehrin yoğun temposundan uzaklaştıran huzurlu atmosferinde; masaj uygulamalarından geleneksel hamam ritüeline ve yüz bakımına uzanan farklı bakım seçenekleriyle bedenin dinlenmesine ve cildin tazelenmesine odaklanıyor.



Şefin yeni yardımcısı!

Yapay Zekâ



Yapay zekâ mutfağa girerse şefin rolü ne olacak?

Yapay zekâ hayatımızın hemen her alanında olduğu gibi gastronominin de kapısını çaldı. Menü hazırlamadan yeni reçeteler geliştirmeye, maliyet hesaplamasından stok yönetimine kadar birçok konuda artık teknolojiden destek almak mümkün. Peki mutfakta yıllardır deneyimiyle karar veren şefler için yeni dönem ne getirecek? Yapay zekâ şefin rakibi mi olacak, yoksa mutfağın en yeni yardımcısı mı?

Menülerin yeni fikir ortağı

Yapay zekânın gastronomideki en dikkat çekici kullanım alanlarından biri menü ve reçete geliştirme. Şef, elindeki malzemeleri sisteme tanımlayarak farklı yemek önerileri alabiliyor. Mevsimsel ürünler, beslenme tercihleri veya belirli bir mutfak kültürü de hesaba katılabiliyor.

Bu teknoloji özellikle yeni fikir arayan şefler için bir çeşit "beyin fırtınası" aracı olabilir.

Ancak yapay zekânın önerdiği her tarifin mutfakta aynı sonucu vereceğini düşünmek mümkün değil. Çünkü gastronomi yalnızca ölçülerden ve malzemelerden oluşmuyor. Bir yemeğin kokusu, dokusu, sıcaklığı, sunumu ve sofrada bıraktığı his de lezzetin bir parçası.

Maliyet mutfakta artık daha önemli

Restoran işletmeciliğinde lezzet kadar maliyet yönetimi de büyük önem taşıyor. Ürün fiyatlarının değişmesi, fire oranları ve stok takibi işletmelerin günlük kararlarını doğrudan etkiliyor. Yapay zekâ burada da devreye giriyor. Hangi ürünün ne kadar tüketildiğini analiz edebiliyor, stokların takibine yardımcı olabiliyor ve işletmenin maliyetlerini daha yakından izlemesini sağlayabiliyor.

Bu durum şeflerin ve işletmecilerin zaman kazanmasına, mutfaktaki kaynakların daha verimli kullanılmasına katkı sağlayabilir.

Peki şefin rolü ne olacak? işte asıl merak edilen soru bu.

Yapay zekâ binlerce tarifi saniyeler içinde analiz edebilir, dünyanın farklı mutfaklarından ilham verebilir ve yeni kombinasyonlar önerebilir. Fakat bir şefin yıllar içinde kazandığı deneyim, sezgi ve yaratıcılık hâlâ mutfağın en önemli unsurlarından.

Çünkü bazı lezzetlerin tarifi kâğıda yazılamaz.

Bir ustanın elinden çıkan kebabın yıllardır değişmeyen tadı, bir şefin çocukluk anısından ilham alan tabağı ya da yöresel bir ürünün hikâyesi, yalnızca bir algoritmayla açıklanamaz.

Geleceğin mutfağı nasıl olacak?

Gelecekte yapay zekânın mutfaklarda daha fazla yer alması şaşırtıcı olmayacak. Akıllı ekipmanlar, kişiye özel menüler, otomatik stok takibi ve veri destekli reçeteler gastronominin günlük hayatının bir parçası haline gelebilir.

Ancak bu, şeflerin mutfaktan çekileceği anlamına gelmiyor.

Tam tersine teknoloji, şeflerin rutin işlerle daha az zaman harcayıp yaratıcılığa daha fazla odaklanmasını sağlayabilir.

Belki de geleceğin mutfağında kazanan, yapay zekâyı tamamen reddeden ya da her şeyi ona bırakan değil; teknolojiyi doğru yerde kullanmayı bilen şef olacak. Çünkü yapay zekâ hesaplayabilir, analiz edebilir ve fikir verebilir.

Ama yemeğe ruhunu katacak olan hâlâ şefin kendisi.



Saf, Sade, Zamansız...

MUHALLEBİ





İpeksi Borcam Muhallebisi Malzeme Listesi

- Süt: 1 litre
- Tereyağı: 100 g
- Toz şeker: 1 su bardağı
- Un: 1 su bardağı
- Yumurta: 1 adet
- Krema: 200 ml (buzdolabından yeni çıkmış, soğuk)
- Vanilin: 1 paket

Adım Adım Hazırlanışı

1. Meyaneyi hazırlayın: Tereyağını tabanı kalın bir tencerede orta ateşte eritin. Unu ilave edip çiğ kokusu gidene kadar kısık ateşte 2-3 dakika yakmadan kavurun.

2. Sıvıları bağlayın: Ayrı bir kapta süt, toz şeker ve yumurtayı pürüzsüzleşene kadar telle çırpın.

3. Pişirin: Sütlü karışımı unun üzerine ince bir sicim gibi dökerken bir yandan da hızlıca çırpmayı sürdürün. Orta ateşte sürekli karıştırarak kıvam alıp göz göz kaynayana kadar pişirin.

4. Kremayı yedirin: Tencereyi ocaktan alın; ilk yakıcı buharının çıkması için 3-4 dakika kadar dinlendirin. Soğuk krema ile vanilini ekleyin, mikser ya da el blenderı yardımıyla yüksek devirde 4-5 dakika boyunca kabarıp hafifleyene kadar çırpın.

5. Kalıba dökün ve dinlendirin: Dikdörtgen borcamın iç yüzeyini hafifçe ıslatıp fazla suyunu süzün (dilimlerin yapışmadan ayrılmasını sağlar). Muhallebiyi kaba aktarıp yüzeyini spatulayla düzeltin.

6. Soğutun: Oda sıcaklığına geldikten sonra buzdolabına kaldırarak en az 3 saat dinlendirin; kalıp gibi kesip servis edin.

Porsiyonları servis ederken üzerini dövülmüş yeşil fıstık, tarçın veya file badem, krep kırığı ile süsleyerek sunumu tamamlayabilirsiniz. Dergi yazısı için bu tarife uygun bir başlık ya da sunum notu eklememi ister misiniz?




Sevil'in
Sevil Karaca
Mutfağı

BAŞYAZICI®

OLURSA EFSANE OLUR

FERMENTE ÜRETİM

KENDİ ÇİFTLİĞİMİZDEN

GLUTEN İÇERMEZ



KATKISIZ I KORUYUCUSUZ

GERÇEK KAYSERİ SUCUĞU

basyazici.com.tr

USKUMRU DOLMASI TARİFİ

MALZEMELER

Uskumru dolması için:
1 adet uskumru
1/2 adet kuru soğan
1 adet çubuk tarçın
2 adet karanfil
10 adet kuş üzümü
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz
1 tutam maydanoz
Kızartmak için:
1 adet yumurta
1 çay bardağı un
Kızartmak için yeteri kadar sıvı yağ

USKUMRU DOLMASI YAPILIŞI

Uskumrunun içini dikkatlice temizleyin.

İnce uçlu bir bıçak yardımıyla balığın etini ve omurgasını mümkün olduğunca bütünlüğünü koruyarak çıkarın.

Soğanı ince ince doğrayın.

Zeytinyağını tavaya alıp soğanları yumuşayana ve hafifçe renk alana kadar kavurun.

Çubuk tarçın, karanfil, kuş üzümü ve tuzu tavaya ilave ederek birkaç dakika kavurun.

Uskumrudan çıkardığınız balık etini tavaya alın.

Balık eti pişene kadar harcı karıştırarak kavurun.

İnce kıyılmış maydanozu harca ekleyip karıştırın.

Ardından ocaktan alarak harcın ilk sıcaklığının çıkmasını bekleyin

Hazırladığınız aromalı balık harcını uskumrunun içine dikkatlice doldurun.

Harcı fazla bastırmadan yerleştirmeye özen gösterin.

Doldurduğunuz uskumruyu önce çırpılmış yumurtaya, ardından una bulayın.

Balığın her tarafının una bulanmasına dikkat edin.

Sıvı yağı tavada iyice kızdırın.

Uskumru dolmasını dikkatlice yağa bırakıp dışı altın sarısı renk alana kadar kızartın.

Kızaran uskumru dolmasını kısa süre dinlendirdikten sonra dilimleyerek servis edin.

Afiyet olsun!


SEÇ
Kaliteyi Seçenlere...
Geleneksel lezzeti, profesyonel mutfaklara
ve sofralara ulaştırıyoruz.
KETÇAP
MAYONEZ
Acı Biber Salçası
Domates Salçası
Net: 9100 g
Tarladan Sofranıza Güvenle
Merkez Ofis İletişim Bilgileri
Kocatepe Mah.
Yağ İskelesi Cad. No:11/36
Mega Center C33 Blok 5.kat
Bayrampaşa / İSTANBUL
Telefon: +90 212 545 04 04 & +90 212 614 18 02
Faks: +90 212 615 17 73
E-posta: info@secsalca.com.tr
Web: www.secsalca.com.tr

MUTLULUĞU KAŞIKLA!





















FRiGGY

friggy.com.tr

friggy

meySu®

Bizim Olanı Keşfet



www.meysu.com.tr/bizimolanikesfet