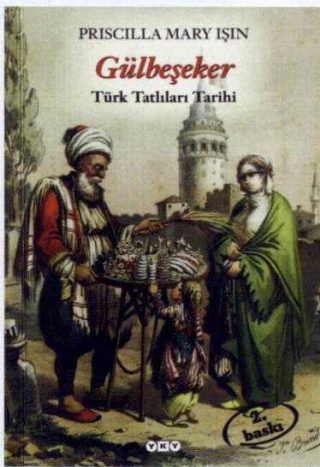


leziz kütüphane

Gülbeşeker

Priscilla Mary Işın, YKY, 359 sayfa

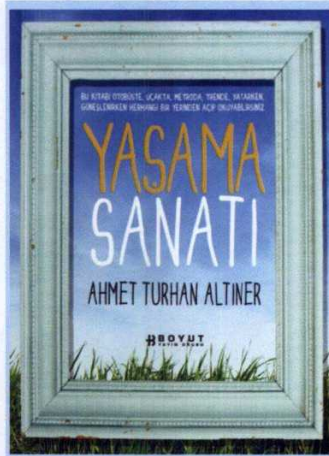
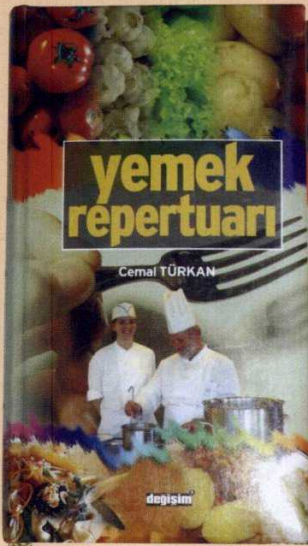
"Gülbeşeker Türk Tatlıları Tarihi" kitabı, nöbet şekeri, peynir şekeri, kudret helvası, ağız miski, badem şekeri, çarşı helvası, tatlı sucuk, güllaç, baklava, kayıf, pelte, lokum, aşure, zerde gibi klasikleşmiş Türk tatlı ve şekerlemelerinin tariflerini hikayeleriyle birlikte anlatıyor. Türk tatlıları ve şekerlerinin tarihiyle ilgileniyorsanız Gülbeşeker kitabını beğeneceksiniz. Priscilla Mary Işın, kitabı uzun araştırmalar sonucunda oluşturmuş ve kütüphaneden çıkması yasak olan nadir kitaplardan not alan ve çalışmalarında Ona destek olan annesi Sheila Maureen Butler'e ithaf etmiş. Anlatıldığı dönemlerin resimlerle desteklendiği Gülbeşeker Türk tatlılarıyla ilgili özlü sözlerle de zenginleştirilmiş. Tatlıyı ve şekeri seviyorsanız Gülbeşeker kitabını okurken şekerleme ve tatlılar üzerine çok şey öğrenebilirsiniz.



Yemek Repertuarı

Cemal Türkan, Değişim Yayınları, 309 sayfa

Elinizde ince, kolay taşınan, mutfakta iki arada bir derede bile açıp rahatça okuyabileceğiniz bir kitap bulunuyor. Yemek ile ilgili bilmek istediğiniz hemen hemen her şey kısa notlar halinde kitapta yer alıyor. Kitabın yazarı Cemal Türkan, önsözde kitabın yazılış amacını ve kullanma yöntemini şöyle açıklıyor: "Bu kitaptaki yemek tarifleri birbirleriyle bağlantılıdır. Bilmediğiniz veya tanımadığınız bir sos, bir garnitür, bir tarif veya başka bir kelimeyle karşılaştığınız zaman hiç endişelenmeyin... İyi bilinmeyen hiçbir kelime izahsız bırakılmamıştır..." Aslında yemek hazırlamaktan anlayan hiç kimsenin o uzun ve sıkıcı yemek tariflerini baştan sona kadar okumaya tahammül edemeyeceğini düşünen yazar, bu nedenle sadece hatırlatmalardan oluşan bu pratik kitabı kaleme almış.



Yaşama Sanatı

Ahmet Turhan Altınır, Boyut Yayın Grubu, 204 sayfa

Gündelik hayatı daha güzel ve yaratıcı olarak yaşamak... Hayata güzellik ve anlam kazandırmak... Güzellik duygumuzun tadına varmak... Hayatın sanatla dolu olabileceğini algılamak... Kalıpları aşabilmek... Bize verilene değer katmak...

Mimar, gazeteci ve yazar Ahmet Turhan Altınır, kitabının önsözünde şöyle yazmış: "İsterim ki bu kitap okuyanı öyle bir yere götürsün ve orasını öylesine harikulade bir aynalar dehli-zine dönüştürsün ki kalbi ve beyni ürpersin. Ki onlar, kalp ve beyin, her ikisi de ayaklar ve gözlere bağlı olduğundan, bundan böyle nereye giderlerse (gerçek yaşamda ve edebiyatta veya düşüncede) farklı bir deneyim yaşasınlar. Bütüncül bir deneyim: Bundan böyle dünya, içinde bulunmaktan haz duydukları ve yaşamlarına lezzet katan bir yere dönüşmüş olsun." Kitap, bilginizi sınarken ve arttırırken, eğlenceli vakit geçirmenizi sağlayacak testlerle dolu... Çeşitli dergi ve gazete-lerde yayınlanmış bu testleri birbirinden güzel illüstrasyonlar süslüyor.

Kitap, okuyucuya bilgi ve eğlenceyle dolu bir dünya sunuyor. Öğrenirken keyifli vakit geçireceğiniz kitabı arkadaşlarınızla birlikte okuyarak eğlenceli bir oyuna dönüştürebilirsiniz.

Sofradaki İstanbul Anneannemin Mutfağı

Yelda Sönmez, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, 278 sayfa

Rehber niteliğindeki Sofradaki İstanbul Anneannemin Mutfağı kitabını raflardan bulup satın alabilirsiniz. "Anneannemin Mutfağı" 2004 yılında Gourmand Dünya Yemek Kitapları Yarışmasında Dünyanın En Güzel ve Kolay Yemek Tarifleri ödülüne layık görülmüştü. Yelda Sönmez, çok kültürlü İstanbul'un semtlerinden Zehra Hanımlar, Madam Suzanlar, Nivart Teyzeler, Bayan Elenilerden derlediği tarifleri sunuyor. El ayarı göz kararıyla yapılan tarifleri tek tek denedikten sonra yapılabilecek reçeteler haline getirmiş. Kitapta tadımlıklar, çorbalar, salatalar, yumurtalar, deniz ürünleri, tavuk yemekleri, et yemekleri, sebze yemekleri, zeytinyağlılar, bakliyat, lezzetli patatesler, hamur işleri, pilavlar ve tatlılar bölümlere ayrılıyor. Sönmez, kitabında mutfak ustası anneannesi Zehra, annesi Neylan ve resamlığını sofralara yansıtan teyzesi Cuyibar'ı anmayı unutmuyor.

Lezzetli ve kolay yemek tariflerini bulabileceğiniz "Anneannemin Mutfağı" kitabı yemek yaparken size yol gösterebilir.

Yemek yapmak sizin için önemli bir uğraş ise Anneannemin Yemekleri kitabında mutlaka öğrenmeniz gereken temel tarifler bulacaksınız.

