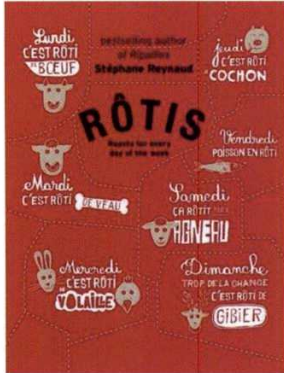


kitap

**Lezzet fırını**

Rüstik Fransız mutfağının ustası Stéphane Reynaud, *Rotis: Roasts for Everyday of the Week* adlı kitabında ağızınızı sulandıracak ve sizi haftanın her günü fırında et, balık ya da

sebze pişirmeye teşvik edecek ilham verici tarifler sunuyor. Tariflerin tamamı kolay uygulanabilir, lezzetli ve şık fırın yemeklerinden oluşuyor. Bu yemeklerle pazar günlerinin sıradan menüleri yerini, dostlarınız ve ailenizle paylaşacağınız keyifli sofralara bırakacak. Kitabı www.amazon.com adresinden 24.52 \$'a satın alabilirsiniz.

Şekerin tadı

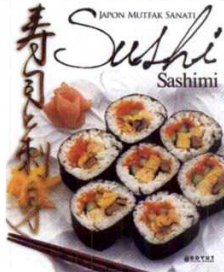
Bayramlar, kız isteme ritüelleri ya da eşsiz çocukluk anıları... Elma şekerinden akide şekerine, şekerin kültürümüzde önemli bir yeri var. Deniz Gürsoy, kaleme aldığı *Acı Şeker* adlı kitabında bize şekerin Türkiye



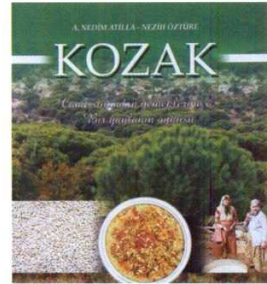
ve dünya tarihindeki yolculuğunu, ilginç hikâyeler eşliğinde anlatıyor. Ayrıca şeker böreği, kızılık şerbeti, tarçınlı akide şekeri gibi tarifleri de paylaşıyor. Oğlak Yayıncılık, 16 TL

Bin yıllık sanat

Japon mutfak sanatı yalnızca damağımıza değil, yemeklerinin servisi ve tabak düzeniyle ruhumuza da hitap eder. *Japon Mutfak Sanatı Sushi Sashimi* adlı kitap, size Japon mutfak sanatı kalbi olan sushi ve sashimi'nin inceliklerini öğretiyor. Kitapta sadece tariflere değil, Japon kültürünün geleneksel ve gündelik mutfak kültürüne de yer verilmiş. Japon mutfak sanatına en çok uyum sağlayan dünyanın en seçkin şarapları da ayrıca konu edilmiş. Kitabı www.boyutstore.com adresinden 33.90 TL'ye satın alabilirsiniz.

**Dünyanın tüm lezzetleri kelimelere dönüşüp sayfalara girse...**

Hazırlayan: Ebru Erke

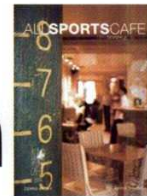
**Kendi küçük tadı büyük**

Nedim Atilla ve Nezi Öztüre'nin birlikte hazırladığı *Kozak* adlı kitapta kendi küçük ama lezzetli büyük çamfistüğünün hikâyesi, Türk mutfağından örneklerle sunulmuş.

İzmir'in Bergama ilçesindeki Kozak Yaylası, çamfistüğü üretiminin en fazla olduğu yerlerden biri. Yayladan fotoğraflar ve öyküleri evlerimize getiren kitaptaki tarifler de çamfistüğünün nefis reçinemi tadını daha ön plana çıkaran türden. Ayva dolması, çiporta, çamfistikli maş fasulyesi, çamfistüğü helvası bunlardan sadece birkaçı. Öztüre Kültür Yayınları, 20 TL

Nefis anılar

All Sports Cafe'den Sevgiyle 99 Tarif adlı kitap All Sports Cafe'lerin kurucusu Zehra Aktay tarafından hazırlanmış. Menüye dâhil edilen en yeni lezzetlerden



klasik spesiyallere kadar 99 All Sports Cafe tarifi, yemeklerin besin değerleri ve kafede yaşanmış hikâyeler eşliğinde anlatılmış. Kitap, yaşanarak geliştirilmiş bir lezzet kültürü biyografisi niteliğinde. Remzi Kitabevi, 15 TL

Gastronomik cevher

Fransız şef Pascal Aussignac'ın başarısında, doğup büyüdüğü ve adeta Fransa'nın gastronomi cevherlerinden biri olan Gascony bölgesinin etkileri tartışılmaz. Londra'daki Michelin yıldızlı Club Gascon'ın (www.clubgascon.com) şefi olan Aussignac da bunun farkında ki hazırladığı yeni kitabı *Cuisinier Gascon*'la bu mutfak sanatına olan minnet borcunu ödemiş. Kitapta ızgara kaz ciğeri gibi klasiklerin yanında kaz ciğeri pop corn gibi maceracı lezzetler, etkileyici fotoğraflar eşliğinde verilmiş. Kitabı www.amazon.com adresinden 23.07 \$'a satın alabilirsiniz.

