

Yayın Adı Milliyet Kitap
Referans No 32188390
Renk Renkli

Yayın Tarihi 15.09.2013
Etki Tarafsız
STxCM 249,17

Küpür Sayfa 1
Tiraj 181544
Sayfa 32

YEMEK

Kışın da tüketilen tatlı: Dondurma

Tatlı ustası Rachel Allen ve Bengi Kurtcebe'nin katkıları ile hazırlanan "Tatlı Sırlar" adlı dondurmali tarifler kitabı, 75 ayrı tarifi barındırıyor.

EZGİ MEMİŞ

Dondurma denilince akla genellikle sıcak yaz günleri gelir. Kış bitsin, yaz gelsin, sokakta dolaşırken canımızın çektiği bir külâh dondurmaya annemiz hayır demesin... Türkiye'de birçoğumuz için dondurma, ılık yaz akşamlarının tatlısı, bir sokak lezzetidir. Halbuki, dünyada dondurma yalnızca yazın değil, kışın da özellikle ev tipi paketlerde tüketilen bir lezzet. Carte d'Or, "Tatlı Sırlar" derlemesiyle dondurmaya evimize ve sofralarımıza getirmenin en pratik ve şık yollarını sunuyor.

Şeflerin işbirliği

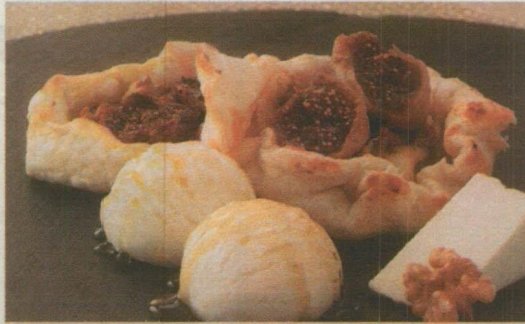
Ünlü bir şef ve yazar olan İrlandalı Rachel Allen ile tatlı tutkusunu profesyonelliğe dökmek için oldukça keskin bir kariyer sapmasında karar kılan ve kendi butik pastanesinde Nisan 2012'den beri yarattığı küçük tatlı mutulukları insanlarla paylaşan Bengi Kurtcebe'yi bir araya getiren kitapta, tam 75 özel dondurmali tarif meraklılarıyla buluşuyor. Sadece 10 dakikada hazırlayabileceğiniz muzlu çikolatalı milkshake'ten, akşam yemeği sonrası herkesi neğlendirecek dondurmali piramit pastaya, özel günlerde misafirlerinize ikram edebileceğiniz böğürtlenli ekler ya da tel kadayıfa sarılı kızarmış dondurmadan, Rachel Allen'ın pişmaniye yatağında tarçınlu armut tatlısına kadar dondurmanın lezzet kattığı tarifleri "Tatlı Sırlar" kitabında bulmak mümkün.

Zengin görseller

Tarifleri daha da ilgi çekici ve iştah kabartıcı hale getiren görselleri de unutmamak lazım. Uygulamayı kolaylaştıran önerileriyle zorluk derecelerine göre numaralandırılmış tariflerin fotoğrafları oldukça motive edici. Tariflerde küçük değişiklik yapmak isteyenler içinse Bengi Kurtcebe'nin sırları çok yardımcı olacaktır. Şahsen, limonlu fırın helvayı denemek için sabırsızlandığımı söylemeden geçemeyeceğim. Birbirinden renkli dondurmali tariflerle yaz-kış sofrasına tatlı bir dokunuş katmak isteyenlerin "Tatlı Sırlar" a bir göz atmalarında fayda var. Afiyetle... ■



Sağlıklı beslenmek isteyenlere puding ve dondurma bir arada...



Milföy yatağında keçi peynirli incir

- 1 paket milföy hamuru
- 1 çorba kaşığı margarin
- 8 adet incir
- 1 paket keçi peyniri
- 2 çorba kaşığı bal
- 2 çorba kaşığı krema
- Vanilyalı dondurma

Milföy hamurunu iyice unlanan tezgahta tart büyüklüğünde açın. Kenarlarını 1 cm. içe katlayın,

üzerine çatalla delikler açıp margarin sürün ve önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 12 dakika pişirin.

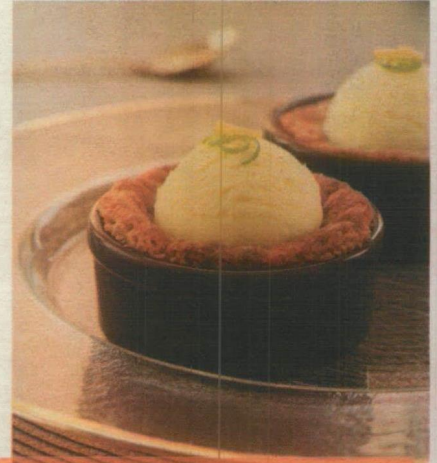
Keçi peyniri ve kremayı karıştırıp milföyün üzerine yayın. İkiye böldüğünüz incirleri dizip üzerine bal dökün. 10 dakika daha pişirip vanilyalı dondurmayla birlikte sıcak servis edin.

Magnola puding

- 2 adet muz
- 4 top vanilyalı dondurma
- 1 paket bebe bisküvisi
- Krem şanti
- Carte D'or karamelli sos
- Muzlu puding
- 4 top bitter çikolatalı dondurma

Muzlu pudingi paketin üzerindeki talimatlara göre hazırlayıp soğumaya bırakın. Diğer yandan 4 adet kupun dibine elinizle

parçaladığınız bebe bisküvilerini yerleştirin. Üzerine krem şanti ve soğuyan muzlu pudingden de koyup bir top vanilyalı dondurma ekleyin. Üzerini dilimlediğiniz muzlarla süsleyip tekrar bebe bisküvisi, krem şanti ve muzlu puding ekleyin. Pudinginizin en üst katını 1 top bitter çikolatalı dondurma ve karamelli sos ile süsleyerek servis edin.



Limonlu fırın helva

- 250 gr. tahin helvası
- 3 çorba kaşığı krema
- 1 adet limon rendesi
- 3 - 4 damla limon suyu
- Kaymaklı dondurma

Tahin helvasını krema ile yoğurarak içine 3 - 4 damla limon ve bir limonun rendesini ekleyip bir güvece yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 15 dakika veya üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Kaymaklı dondurma ile servis edin.

"TATLI SIRLAR"
 Rachell Allen,
 Bengi Kurtcebe
 Boyut Yayıncılık
 Fiyatı: 30 TL

