

Yayın Adı Jetlife
Referans No 16353332
Renk Renkli

Yayın Tarihi 01.10.2011
Etki Olumlu
STxCM 163,00

Küpür Sayfa 1
Tiraj 5000



Erkekler MUTFAĞA GİRERSE

Ferzan Özpetek'ten, Murat Belge'ye; Ali Poyrazoğlu'ndan Mustafa ve Memet Ali Alabora'ya kadar 28 ünlü erkek, Deniz Alphan'ın kitabında mutfağa girdi. Farklı mesleklerdeki bu erkeklerin lezzet hikâyeleri ve yemek tariflerini bulacağınız, Boyut Yayınları'ndan çıkan "Mutfakta Erkek Var!" yemek pişirmekle ilgili olmayanların bile merakla okuyacakları bir yemek kitabı. Haydi vakit kaybetmeden, mutfağa girip erkeklerin ne yaptığına bir bakalım...

If men enter THE KITCHEN

28 male celebrities from Ferzan Özpetek to Murat Belge; from Ali Poyrazoğlu to Mustafa and Memet Ali Alabora entered into the kitchen in Deniz Alphan's book. "Mutfakta Erkek Var!" (literally, There's a Man in the Kitchen!) from Boyut Publishing, that contains taste stories and recipes of these men from different professions, is a cook book that will interest everyone, even those who has no interest in cooking. Let's get into the kitchen without wasting any time and check out what men are doing...



CEM MANSUR

Evde çok yoğun olmadığı zaman hep yemek yaptığını söyleyen ünlü orkestra şefi Cem Mansur hiç üşenmiyor yemek yapmaya. Mansur, yemek merakıyla o kadar tanınmış ki Youtube'a adını yazınca kadınbudu köfte yaptığı video çıkıyormuş. Tamamen kendi yaratıcılığıyla, o anda buzdolabında bulunan malzemelerle yaptığı ve Dımbıl adını verdiği yemeğin tarifini kitapta bulabilirsiniz.

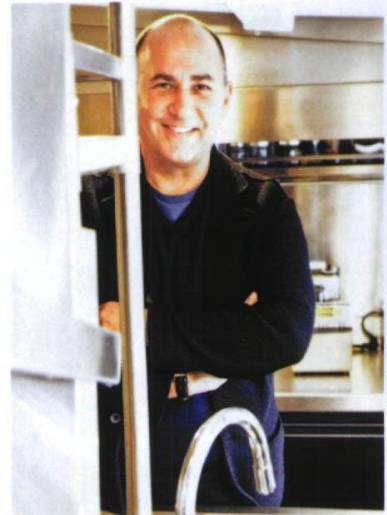
Cem Mansur, the famous conductor, says that he cooks whenever he gets the time at home and seems not to get tired of it. Mansur is so famous for his interest in cooking that once you type his name on YouTube; his video where he makes meat and rice croquettes comes up. In this book, you can find the recipe named "Dımbıl" by Mansur which is a product of his own creativity using whatever ingredients he found in his fridge.



FERZAN ÖZPETEK

Filmlerinde muhakkak keyifli, sohbetli, sıcak duyuların da içinde barındıran zengin sofralar görüyoruz Ferzan Özpetek'in. Bu bile onun yemek sevdasının ipuçlarını veriyor aslında. "Filmlerimde çocukluğumdaki evimizin sofralarının izi görülebilir," diyor ünlü yönetmen. Çocukluğunda en sevdiği yemek de hep köfteymiş. Yaptığı yemeklerde de oldukça iddialı. "Tavuk tarifimi çok kişiye verdim ama kimse benim gibi yapamadı" diyor. Kitapta Ferzan Özpetek'ten sarımsaklı spaghetti tarifini alabilirsiniz.

We always see enjoyable, chatty rich tables in his movies full of warm feelings. This is enough as a clue to his passion for food. "It's possible to see the traces of my childhood meals in the food scenes of my movies" says the famous director. His one and only favourite childhood dish was meatballs. Özpetek is also very challenging with his recipes, and he adds: "I have given my special chicken recipe to many people but no one could make it like I do." You can get his recipe of spaghetti with garlic from the book.



Yayın Adı Jetlife
Referans No 16353332
Renk Renkli

Yayın Tarihi 01.10.2011
Etki Olumlu
STxCM 163,00

Küpür Sayfa 2
Tiraj 5000



MARIO LEVI

Yazmaktan bunaldığı zamanlarda terapi gibi gelirmiş Mario Levi'ye yemek yapmak. Yazarın, içinde hem hikayeler hem yemekler olan bir kitap projesi de var. Yazar bununla ilgili "Muhtemelen daha çok Sefarad yemekleri olacak, kendi bakış açımdan o kültürü biraz deşmek istiyorum," diyor. Kitapta, Mario Levi'nin karamelize şekerli kabak dolması tarifini bir deneyin.

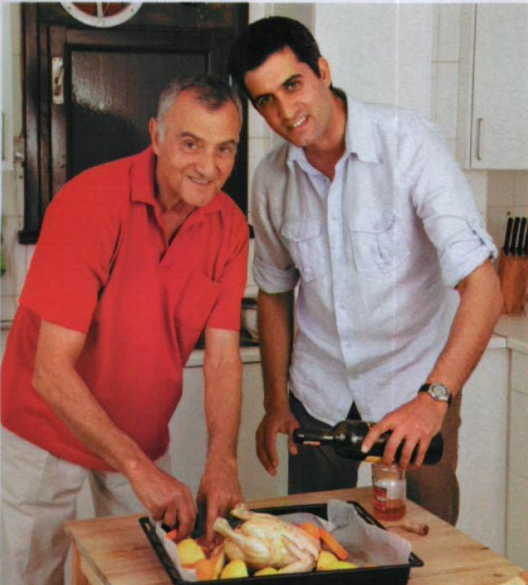
Cooking is a like a therapy for Mario Levi at his spare times that he saves from writing. The author also has a book project consisting of both stories and food recipes. The author says: "Most of it will probably be Sephardic recipes; I would like to dig into that culture more through my own perspective." Mario Levi's stuffed courgette with caramelized sugar recipe has to be on your must-try list.



MURAT BELGE

Murat Belge küçükken babasının yemek sevdasını pek onaylamamış. Ama zamanla o da meraklanıp 20 yaşında mutfağa girmiş. 62'de Kumkapi'da meyhane işletmiş olan yazar, balığın tazesinden çok iyi anlarımış. Murat Belge "Ben yemekte ciddi bir şekilde gelenekselden yanayımdır," diyor. Yazarın, Türkiye'de pek alışkın olmadığımız karedesli avokado mezesinin tarifi de bu kitapta.

Murat Belge did not approve his father's love for cooking but his own interest in cooking grew over time and he entered the kitchen at the age of 20. The author, who also ran a tavern in Kumkapi in 1962 with the money he saved, has a good knowledge of fresh fish. "I'm a serious traditionalist when it comes to cooking," says Murat Belge. The author's recipe in the book is unusual in Turkey: shrimp with avocado starter.



MUSTAFA- MEMET ALİ ALABORA

Baba-oğul, ekranların ve tiyatrunun sevilen oyuncularını yemek yapmak konusunda da aynı şekilde yetenekliler. Ama mutfakta ayrı düştükleri noktalar da yok değil. Mustafa Alabora "Ben tavuğa ve et yemeklerine bal koyarım" derken, Memet Ali Alabora etlere kakuleyi daha çok yakıştırdığını söylüyor. Mustafa Alabora'nın fırında meyveli tavuk tarifini kitapta bulabilirsiniz.

Father-son, the beloved faces of white screen and theatre, are equally talented in cooking. However, they have their differences when it comes to cooking. "I add honey to chicken and meat dishes" says Mustafa Alabora; whereas, Memet Ali Alabora believes that cardamom suits better to meat. Mustafa Alabora shared his roasted chicken with fruits recipe in this book for you.

