

Kitap / Yayın

**Başrollerde kadayıftan mantı ve yufkadan
Türk suşisi ile çağdaş bir mutfak öyküsü:**

Refika'nın Mutfacı

Refika Birgül'ün tat, yaratıcılık, estetik, paylaşım ve bunları hem ayrı ayrı hem de bir arada yaşamının verdiği haz ile hazırladığı kitabı "Refika'nın Mutfacı" unuttuklarımızı yeniden hatırlatacak, geleneksel Türk mutfağına yeniden sempati duymamıza yardımcı olacak.

Refika Birgül'ün en çok istediği şey, yemek yapmanın keyfini ve basitliğini herkesle paylaşmaktır. Yemek yapmaya yeni başlayanların adım adım takip edebilecekleri, yeni ev kuranların mutfak düzeni ile ilgili pek çok şey öğrenebilecekleri, mutfakta gözü kapalı yemek yapanların bile "Aaa bu daha önce hiç aklıma gelmemişti!" diyebilecekleri, tadı nefis ve bizim malzemeleri-mizle üretilmiş yepyeni yemekler.

Refika'nın Mutfacı'nda hazza dönüşen bir tada ulaşmak, iyi malzemelerin, keyifli bir mutfakta, kolay ve akan tariflerle hazırlanması ve kendilerine uygun özgün sunumlarıyla mümkün. Bu nedenle bu kitap sadece tariflerden değil bunları kapsayan dört ana bölümden oluşuyor. Kadayıftan mantı ve yufka-



dan Türk suşisi gibi yapması çok kolay nefis tarifler...

"Refika'nın Mutfacı" kitabını seçkin kitapçılarda bulabileceğiniz gibi adresinize kargo ücreti alınmadan teslim edilmesi avantajı ile www.boyutstore.com ve 0212 444 53 53 numaralı Kültür Ürünleri Danışma Hattından da sahip olabilirsiniz. ■

Unuttuklarınızı yeniden hatırlama ve onlarla yeni lezzetler hazırlama zamanı geldi.

- Kadayıf, o sevdiğimiz ve alıştığımız şerbetli tatlı formatından başka türlü asla yenemez mi?
- Ülkemizde yıllık güllaç tüketiminin yüzde 85'i Ramazan ayında gerçekleşir. Peki, onu Ramazan dışında üstelik tatlı olmadan afiyetle yediğinizi hayal edebilir misiniz?
- Pişmaniye'nin kaderi sadece şehirler arası yollar-da mola mekanlarında satılan turistik bir tatlı olmak mıdır?

■ Aslında zaten pişirilmiş olarak satın aldığımız yufkayı neden yeniden pişirme ihtiyacı içindeyiz?

Yemek yemenin ve yapmaya çalışmanın verdiği haz ile harekete geçen Refika, sizi hem kendi keşfi olan bu lezzetleri denemeye hem de hoş bir sohbetle davet ediyor. Tat, yaratıcılık, estetik ve paylaşım... Refika'nın Mutfacı bu dört kelime üzerine oluşturuldu.

Düşündüğünüzden çok daha az zaman ve para harcayarak elimizin altındaki malzemelerle geleneksel Türk mutfağına yeni bir ışık tutan Refika, tarhana ve erişte gibi aşına olduğumuz ama neredeyse tatmayı bile unuttuğumuz lezzetleri evinizde kısa bir sürede ve oldukça basit bir şekilde yapmanın yollarını gösteriyor.

