

“Refika'nın Mutfağı/ Cooking New Istanbul Style” fırından çıktı!

Refika Birgül imzasını taşıyan kitap İstanbul Culinary Institute'da gerçekleşen keyifli bir kutlama ile okuyucularıyla buluştu.



Refika'nın en çok istediği şey, yemek yapmanın keyfini ve basitliğini herkesle paylaşmaktır. Bundan yola çıkarak gelen tüm konuklara kendi kendilerine 5 dakikada hazırlayabilecekleri "Çıtır Muz" tarifi ve malzemeleri, geleneksel pazar filesi içinde armağan edildi.

Kitabın en çok ilgi gören yemekleri arasında bulunan Türk süsleri, kadayıf, kadayıf ve pişmaniyeli dondurma gibi lezzetlerin peş peşe sunulduğu gece, eski 45'liklerin bir ağızdan söylendiği keyifli bir partiye dönüşerek sona erdi.

ÇAĞDAŞ BİR MUTFAK ÖYKÜSÜ

Unutuklarınızı yeniden hatırlama ve onlarla yeni lezzetler hazırlama zamanı geldi.

- Kadayıf, o sevdiğimiz ve alıştığımız şerbetli tatlı formatından başka türlü asla yenemez mi?

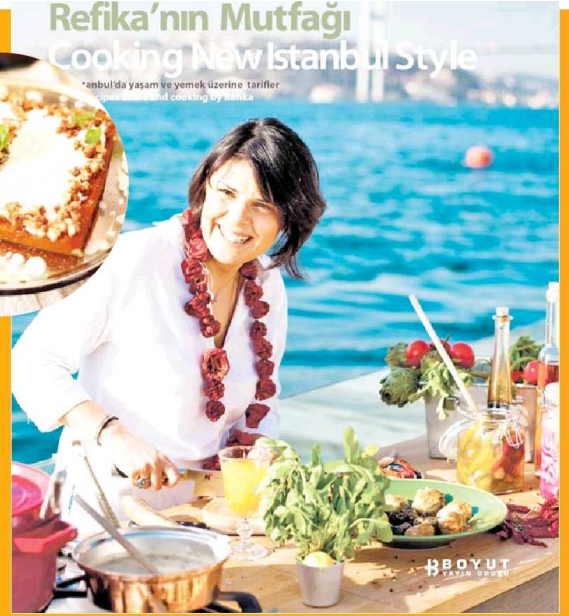
- Ülkemizde yıllık güllaç tüketiminin %85'i ramazan ayında gerçekleşir. Peki, onu ramazan dışında üstelik bambaşka bir tarifte afiyetle yediğinizi hayal edebilir misiniz?

- Pişmaniyenin kaderi sadece şehirler arası yollarda 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 sohbete davet ediyor. Tat, yaratıcılık, estetik ve paylaşım... Refika'nın Mutfağı bu dört kelime üzerine oluşturuldu.

Düşündüğünüzden çok daha az zaman ve para harcayarak elimizin altındaki malzemelerle geleneksel Türk mutfağına yeni bir ışıltı 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. 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!"

diyecekleri, tadı nefis ve bizim malzemelerimizle üretilmiş yepyeni yemekler. Refika'nın Mutfağı'nda hazzla dönüşen bir tada ulaşmak, iyi malzemelerin, keyifli bir mutfakta, kolay ve akan tariflerle hazırlanması ve kendilerine uygun özgün sunumlarıyla mümkün. Bu nedenle bu Boyut Yayıncılık'tan çıkan kitap sadece tariflerden değil bunları kapsayan dört ana bölümden oluşuyor.