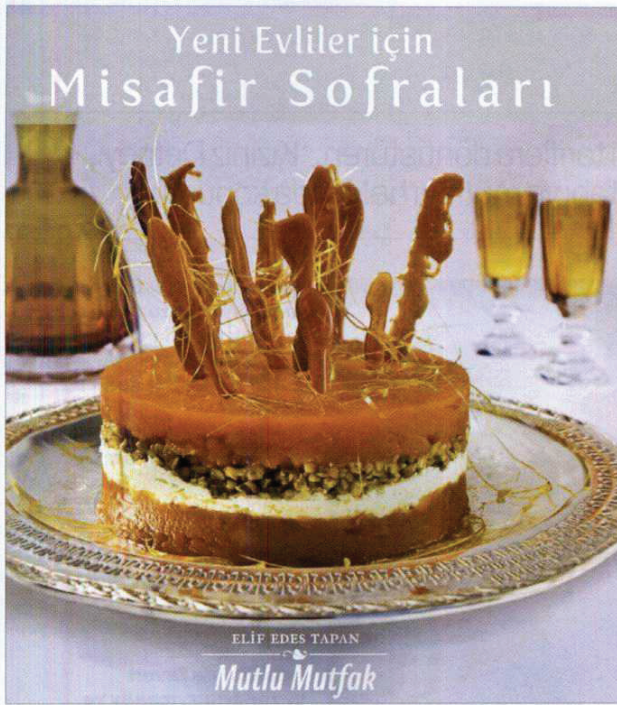




kitapta. Buğday ununun alternatifi olarak mısır unu, pirinç unu, kara-buğday unu gibi malzemeler kullanılıyor. Bu unlarla yapılmış ekmekler, börek ve poğaçalar hiç de fena durmuyor. Kitabın en güzel yanı; her yemeğin yanında besin değerleri tablosu da yer alması. Tek tek tüm yemekler enerji, protein, karbonhidrat, yağ, kolesterol bakımından değerlendirilmiş. Ayrıca tarifi verilen yemeğin bir yetişkinin günlük gereksinimlerini karşılama durumu da renkli tablolarla açıklanmış. 323 sayfa ve 75 TL.

### Yeni Evliler için Misafir Sofraları

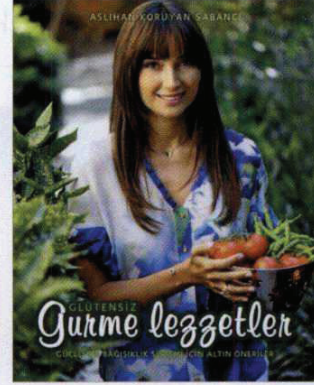
Adından da çok kolay anlaşılabilceği gibi bu kitap yeni evlenenler için yazılmış. Evlenmeden önce mutfağa hasbikader girmiş, annesinin birkaç tarifiyle kendi mutfağını çekip çevirmeye çalışan kadının kitabı da denilebilir. Bu yüzden tarifler me-

nülerle kategorize edilerek verilmiş. Mesela 'patron geliyor', 'maç var' ya da 'eşimle baş başa' menüleri gibi... Bu ayrıştırma işe yarar, zira yeni evlilerin sık sık karşılaştığı 'güle güle oturun'a gelen misafir tipini memnun etmek için her defasında bir menü oluşturmak gerekiyor. Gerçi bu kitaptaki menüler kallavi, hepsini bir defada yapabilir misiniz, orası meçhul. Bir örnek vermek gerekirse; patron geliyor menüsünde: Kurutulmuş domatesli crème brûlée, armut, ceviz & keçi peynirli salata, dil balığı & somon füme rulo, mantar flambe ve son olarak dondurmalı & bezeli pasta var. Bu kadar uğraşmak için patronunuzu çok seviyor olmalısınız! Kitap göze de hitap ediyor. Bu arada meraklılarına müjdeleyelim: Yazar Elif Edes Tapan yeni kitap serisi 'Mutlu Mutfak'ın devamını da yazıyor bir taraftan, dört gözle bekliyoruz... 152 sayfa ve 49 TL.

### SAKLI LEZZETLER

Bu kitap diğerlerinden oldukça farklı. Bir kere üç-beş tarif var içinde, numunelik. Yazan Laura Esquivel mutfağa felsefi yaklaşmış. 'Acı Çikolata' kitabının da yazarı olan Esquivel, yemek yapma tutkusunu anlatıyor. Mutfakın herkesi birleştirebilecek, insanın içindeki yaratıcılığı, sevgiyi ortaya koyabileceği bir ortam olması düsturuyula yola çıkan kitap illüstrasyonlarıyla da farklılığını ortaya koyuyor. Mutfaka ve onunla ilgili araştırmalara meraklıların bir günde okuyacağı sürükleyici kitap Can Yayınları'ndan çıktı. 155 sayfa, 14,50 TL.

**'Refika'nın Mutfak'ı' favorilerimizden; kadayıftan mantı veya yufkadan Türk sushi'si yapmanın sırrı bu kitapta...**

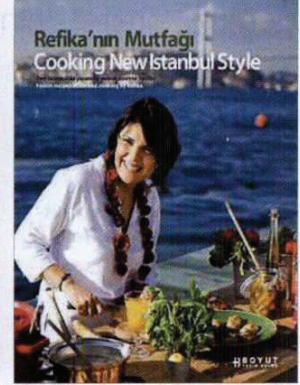


### Tadı Damağımda Kaldı

Bolulu ustaların elinden yemek yemek ayrı bir zevk. Bu kitabın yazarı Bolulu Mehmet Soykan'ın reçeteleri de denemeye değer. Pek çok zincir otelin mutfakından geçen şef, Türk mutfakına farklı yorumlar getirmiş. Bu yorumları da kitaplaştırmış. Yemek tariflerinin yanı sıra pek çok mutfak teriminin açıklaması, pişirme teknikleri, yemek hikâyeleri de yer alıyor. Diğer yemek kitaplarının aksine 'Tadı Damağımda Kaldı' daki metinler hem Türkçe, hem de İngilizce. Ayrıca tüm tariflerin yanında uygun şarap eşleştirmeleri de yapılmış. Kitaptan tavsiye ettiklerimiz; karamelli kızıl kek, zerdeçal soslu karides ve kıtır kalamar. 222 sayfa ve 45 TL.

### Kızınız Defneyi Öğlümüz İskorpite...

Yapı Kredi Yayınları'nın en yeni yemek kitabı aşk hikâyesi tadındaki başlığıyla en sempatik yemek kitabı ödülüne aday! Didem Şenol tarafından hazırlanan 'Kızınız Defneyi Öğlümüz İskorpite...' / 'Ege Pazarlarından Lezzetlerle Yaratıcı Yemekler' adlı kitap, Ege mutfakının iyi bir temsilcisi. Acılı ve taze kekikli ahtapot sote, fesleğenli közlenmiş sebze salatası, sütte pişmiş orfoz, elmalı pancar çorbası, ızgara bildircin ile biberiyeli mantar, taze kişnişli kurlangıç köftesi ve ızgara dil ile kaparılı patates salatası kitapta tarifi verilen sağlıklı yemeklerden sadece birkaçı. Kitabın en iyi sahibi anlatır, bakın ne diyor Didem Şenol: "Yemek yaparken daima o mevsime has malzemeleri kullanıyorum. Bu kitap için on bir Ege pazarını değişik mevsimlerde dolaşıp her mevsim tezgâhların renklerinin değişmesini seyretmenin tadını



çıkarttım: Havran, Urla, Alaçatı, Tire, Milas, Yalıkavak, Muğla, Ula, Marmaris, Bozburun, Datça. Hepsini kendi içinde değişik tatlarla, kokulara ve dokuya sahip. Bir ürünü mevsiminde pişirdiğim zaman zorlama olmuyor yemekler. Hiçbirini fazla süslemeye alayıp pullamaya gerek kalmadan sade halleriyle de çok çekici ve lezzetli tabaklar çıkıyor ortaya." 280 sayfa ve 75 TL.

### Refika'nın Mutfak'ı

İstanbul ve yemeği bir araya getiren bu kitap ilgi alanımız dolayısıyla Time Out'un da favorisi. Refika Birgül, sizi hem kendi keşfi olan lezzetleri denemeye hem de hoş bir İstanbul sohbetine davet ediyor. Yazar, tarhana ve erişte gibi aşına olduğumuz ama neredeyse tatmayı bile unuttuğumuz malzemeleri tekrar mutfaklara sokacak gibi... Yemek yapmaya yeni başlayanların da adım adım takip edebilecekleri, yeni ev kuranların mutfak düzeni ile ilgili bir dolu şey öğrenebilecekleri, mutfakta gözü kapalı yemek yapanların bile hayrete düşerek merakla deneyecekleri, hazırlaması kolay, tadı nefis ve bizim malzemeleri-mizle üretilmiş yepyeni yemekler var kitapta. Kadayıftan mantı, yufkadan Türk sushi'si yapmak istemez misiniz? 371 sayfa ve 48 TL.

### All Sports Cafe'den Sevgiyle

Kağıdıyla, tasarımıyla, görselleriyle çok havalı bir kitap bu. Atıştırmalıklar, sandviçler, makarnalar, çorbalar ve salataların yanı sıra et & sebze yemekleri ve içecek tarifleri var. Ayrıca All Sport Cafe'nin mutfakları için önerdiği baharatlar ve otlar da sıralanıyor. 99 güzel tarif ve kütüphane-nizin görsel değerini artırmak için alın. 270 sayfa ve 35 TL.