

Yayın Adı: Milliyet Ek

Referans No:15678719

Renk: Renkli

Yayın Tarihi: 18.07.2011

Etki: Olumlu

STxCM: 33,00

Küpür Sayfa:1

Tiraj: 158579

Reklam Eşdeğeri: 71137,00

Biri "Kahvaltı mı?" dedi

Hepsinin ortak özelliği standarttan kaçınıp yerel ve organik ürünlerle donatmaları masaları. Peynirin en iyisi, yumurtanın en tazesı, böreğın en sıcakđı, domatesin en güzeli onlarda. Bir parça kilo almaya değmez mi?

Mutlu Tönbekici sayfa 2



Alaçatı Zeytin Konak

Yayın Adı: Milliyet Ek
Referans No:15678719
Renk: Renkli

Yayın Tarihi: 18.07.2011
Etki: Olumlu
STxCM: 286,00

Küpür Sayfa:2
Tiraj: 158579
Reklam Eşdeğeri: 71137,00

2 PAZARTESİ 18 TEMMUZ 2011



KEYİF

En güzel kahvaltıları veren küçük oteller

Tatilde, güne muhteşem bir kahvaltıyla başlamak kadar güzel bir şey var mıdır? Bana sorarsanız yok. Düpedüz 'gitme' nedenim diyebilirim. Benim gibi kahvaltı meraklıları da vardır diyerek bu hafta size Türkiye'nin çeşitli yörelerinden zengin kahvaltısıyla meşhur küçük otelleri derledim. Alacağınız kiloların vebal boynuma olsun, çok isteyene 'tatil dönüşü' diyet listesi yollayabilirim



MÜLKI TÖNBEĞİ
www.kucukvebutikoteller.com

Bağbadem'de Selanik Böreği

Bozcaada'da üzüm bağları ve badem ağaçları arasında bir otel. Sessiz sakin huzur dolu. Bağsız toprakla yoğrulmuş, harikulade bir hayat sunuyorlar. Kahvaltı tam bir senlik. Bir kere her şey organik. Reçelin neredeyse her çeşidini bulmak mümkün. Yöresel peynir ve zeytinler, yumurta ve Datça'dan gelen bal masayı şenlendirenler arasında. Günün sürprizi ise kimi zaman lokma, kimi zaman börek ya da bir Selanik Böreği olan 'keçi bacağı.'



www.gezginsincap.com/bagbadem-tatil-evi

Villa Fe'de ekmek kokusuyla uyanmak

İstanbul'un çok yakınında, Çatalca'da nefis bir malikane. Her bir köşesi zevkli antikalar, mobilyalar ve objelerle döşenmiş sıcak bir yer. Ferhan Hanım konuklarına bir çiftlik evine yarışır güzel bir mutfak sunuyor. Tüm sebzeleri bahçelerinde kendileri yetiştiriyor. Kahvaltıda Catalca ve Silivri yöresinin en doğal yöntemleriyle



Rengigül Konukevi'nde her sabah yılbaşı sevinci

Bozcaada'nın merkezinde mavi beyaz nefis bir Rum evi. Dünya tatlısı sahibesi Özcan Hanım tarafından tarihinin ihneti etmeden ilk günkü görkemine kavuşturulmuş. Yüzlerce resim, antika bardaklar, kilimler, şapkalarla donatılmış. Sabah börek kokusuyla uyanıyorsunuz. Kahvaltı masasına tam bir şölen: Üzerinde yok yok. Enval çeşit peynir, Özcan Hanım'ın kendi kendi ev yapımı nefis reçeller, tazeek domates ve salatalıklar. Öyle ayrı ayrı yemek yok. Tüm misafirler bir arada yiyor, vesileyle de danslıyor. Yılbaşı havasında güne olabilecek en neşeli halde başlanıyor. Rezervasyonla dışarıdan da gidilebilir.

www.gezginsincap.com/rengigul-konukevi



Günebakan Talani'den her güne bir şiir

Ayvalık merkezin az biraz dışında kalan Çamlık Mahallesi'nde, Ayvalık koyuna tepeden bakan dünya tatlısı bir yer. Hemen arkasına asırlık çam ağaçları. Kimisi teraslı 12 odası var. Sahibi Meliha Hanım. Tandırdığım en pozitif, en neşeli ve hayata en bağlı insan. Kahvaltısı yedi düvele nam salmış durumda. Sofraya koyduğu her şeyi tek tek hiç üşenmeden gidip kendisi alıyor. Ayvalık'ın meşhur peynirlerinin en güzeli, en kaliteliğini seçiyor. Kendi elleriyle yaptığı reçeller, börekler, bahçeden az evvel toplanmış maydanozlar, roknalar, biberler, ışın matrik tarafı su Meliha Hanım, misafirler için size özel maniler. Sofrada bir yerlerde gizli size özel maniler.

www.gezginsincap.com/gunebakan-talani-apart



Sapanca Zeliş Çiftliği'nde özel fümpe peynirler

Sapanca Gölü'nü tepeden gören, orman içinde lüks olmayan, ama buna karşın lüks yerlerin yanından bile geçemeyeceği lezzetli yemekler çıkaran bir dağ evi. Sade döşenmiş sekiz odası var. Sahibi Zeliş Hanım, yemek yapmak için doğmuş çok enteresan bir insan. Dışardan neredeyse hiçbir şey almıyor. Ekmeği her sabah kendi pişiriyor. Reçelini bahçesindeki ağaçlardan topladığı meyvelerden yapıyor. Yetmedi peynirini de kendi mayalıyor. İnalmaz fümpe etler hazırlıyor. İşte bu nedenle kahvaltısı olağanüstü, yemekleri de öyle. Dolmalar, sarmalar, humus, fava, çiğirtma, yanında kabaklı tavuk, et sote ve tandir kaburga.

www.gezginsincap.com/zelis-ciftligi

Alaçatı Zeytin Konak'da sabah lokması



Alaçatı merkezde kocaman bir bahçe içinde son derece ferah bir butik otel. Dört güzel taş binadan oluşuyor. İki havuzu var. Kahvaltıda kelimenin gerçek anlamıyla coşuyorlar. Her sabah nefis bir sofra hazırlıyorlar. Çeşit çeşit reçeller, peynirler, zeytinler çıkarıyorlar. Her gün ayrı hamur işleri yapıyorlar. Bizim favorimiz

pişi ama börek ya da gözleme de seçenekler arasında. İlkur Hanım gluten alerjisi olanları da es geçmemiş. Alerjisi olanlar için keçi sütünden yapılmış peynir ya da glutensiz özel undan yapılmış börek ve ekmek de pişiriyor.

www.gezginsincap.com/alacati-zeytin-konak