



Çok tatlı bir kitap: Çikolatam

Yiyip içmek, sadece karın doyurmak ya da vücudun ihtiyacını karşılamak olarak algılanmaktan çıkmalı çok oldu. Yani artık insanlar yiyip içmeyi keyifle birleştirmeyi istiyorlar. İşte bu yüzden ne yedikleriyle ilgilendikleri kadar nerede ve nasıl yedikleriyle de ilgileniyorlar.

Bir de işin yeme-içme kısmını aşip ne yediğiyle gerçekten ilgilenenler var. Yani yediği şeyin gerçekte ne olduğunu, nasıl yapıldığını ya da ilk kez nasıl ortaya çıktığını öğrenmek isteyenler.

İşte bazılarımızın tutkunu olduğu çikolatayı anlatan "Çikolatam", tam da yediği şeyle gerçekten ilgilenenler için yazılmış bir kitap. Kapağı, tasarımı, içindeki bilgi ve tariflerle gerçekten insanın iştahını kabartan nitelikte. Üstelik kitapla birlikte veri-

len iki paket çikolata kitaba şöyle bir göz gezdirmeye işini daha da tatlı hale getiriyor.

Nestle ve Boyut Yayıncılık tarafından hazırlanmış "Çikolatam". İçinde çikolatanın tarihinden çeşitlerine, aşkla kurduğu ilişkiden nasıl saklanması gerektiğine kadar pek çok bilgi var. Hangi burcun ne çeşit çikolata yemesi gerektiğine bile yer verilen kitap sadece çikolata tutkunlarına değil, aynı zamanda yeme-içme kültürüyle ilgilenenlere de hitap ediyor.

Bu lezzetli kitabı edinmenin iki yolu var. Ya seçkin bir kitapçıya gidip kitabınızı çikolata hediyesiyle birlikte satın alıyorsunuz ya da belli başlı süpermarketlere gidip Nestle ürünlerinden alıyorsunuz ve "Çikolatam" size hediye ediliyor.

Haydi çikolata hakkında daha fazla bilgi edinin de günleriniz tatlı tatlı geçsin.

SİNKONTA

Malzeme listesi

- 2 adet orta boy kuru soğan
- 10-12 diş sarımsak
- 3 adet topan patlıcan (Şişman olanlarından seçin.) ● 3 adet kırmızı uzun dolmalık biber
- 4 adet yeşil sivri biber
- 4 adet orta boy domates
- ½ su bardağı sızma zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası ● 1 su bardağı sıcak su
- 2 çay kaşığı tuz



**İZMİR
MUTFAĞI**

YAPILIŞI

Halkalar halinde doğradığınız soğanları ve dilimlediğiniz sarımsakları geniş bir tencereye koyun.

Patlıcanları alacalı olarak soyup iki santim kalınlığında dilimleyin ve tencereye ilave edin. Domatesleri soyup küp küp doğrayarak, biberleri de dilimleyerek tencereye koyun.

Bir su bardağı suya salça,

tuz ve zeytinyağı koyup karıştırarak salçayı sulandırın.

Hazırladığınız salçalı karışımı sebzelerin üzerine gezdirip tencereyi orta ısıli ateşin üzerine oturtun ve kapağını kapatın.

Kaynamaya başlayınca ocağın altını kısip kısık ateşte, tencereyi arada sırada sallayarak 25-30 dakika kadar pişirin. Sıcak sıcak servise sunun.