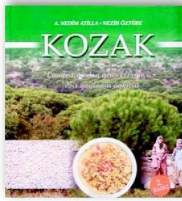


Yayın Adı Milliyet Ek
Referans No 29779135
Renk Renkli

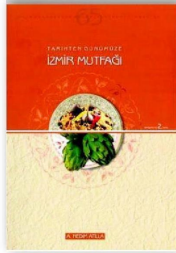
Yayın Tarihi 02.06.2013
Etki Tarafsız
STxCM 597,06

Küpür Sayfa 1
Tiraj 181544
Sayfa 4

Lezzet kitaplığı



A. Nedim Atilla'nın gelecek yıl "Türk Mutfağında Balkan Esintileri" adlı bir kitabı çıkacak.



PABUCAKI

A. Nedim Atilla

"Başarılı yemek kitaplarında genelde kadınların imzası var"

Kitaplığınızdaki hangi yemek kitaplarını daha çok seviyorsunuz?

Ben yerel çalışmalarını ve başarılı çevirileri çok seviyorum. Bir de başarılı yemek kitaplarında genellikle kadınların imzası olduğunu itiraf etmeliyim. Hem mutfağa, hem geleneğe, hem füyuna meraklı biri olarak bunları bulduğum kitapları seviyorum.

Üç yemek kitabı önerir misiniz?

- "Bizim Zeytinyağılı Ayvalık Yemeklerimiz". Ahmet Abi'nin (Yorulmaz) kitabı, verdiği nefis tariflerle dolu CD'nin yanı sıra ders kitabı niteliği de taşıyor.
- "Kazdağları'ndan Bir Lezzet Öyküsü". Erhan Şeker'in kitabı sadece bir tarif kitabı olarak görülmemeli. Kitapta, Tadımliklar, Doyumluklar Keyiflikler ve Kilerdekiler adıyla tarifler yer alıyor. Sonra gelsin Kazdağları...
- "İstanbul Rumları Mutfağı". Sula Bozic'in son kitabı da öncekiler gibi verdiği olağanüstü tariflerin ötesinde tam bir yeme-içme kültürü kitabı...

Şimdilerde ne okuyorsunuz?

"Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü". Osmanlı mutfağı çalışmalarından tanıdığımız Marianna

Yerasimos'un bu kitabı bize Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde geçen yemeklerle ilgili müthiş bilgiler ulaştırıyor.

Bu aralar üzerinde çalıştığınız bir yemek kitabı var mı?

Bir grup arkadaşla Ege yemeklerinin kültür tarihi üzerine çalışıyoruz. Kişisel olarak mübadele mutfağı üzerine çalışıyorum. Gelecek yıl da "Türk Mutfağında Balkan Esintileri" adlı kitabım çıkacak. ■

Yazarın yemek kültürü üzerine hazırladığı kitaplardan bazıları

- ✓ "En Yangın Aşkılar Yemekte Başlar"
- ✓ "Tarihten Günümüze İzmir Mutfağı"
- ✓ "Batı Anadolu Zeytinyağı Kültürü"
- ✓ "İlkçağdan Günümüze Raki"
- ✓ "Ağaçtan İnsana Zeytin Anıtları"
- ✓ "Batı Anadolu Şarap Kültürü"
- ✓ "Kozak, Çamfıstığından Yemeklerine... Bir Yaylanın Öyküsü" - Nezh Öztüre ile birlikte...

kitaptan
bir tarif

PABUCAKI

MALZEMELER

- 6 adet Girit kabağı
- 250 gr kaşar lor
- 150 gr kelle peyniri
- 150 gr taze kaşar
- 1/2 demet dereotu
- 1 çay bardağı sızma zeytinyağı
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 1/2 çay kaşığı tuz

HAZIRLANIŞI

Kabaklar 10 dakika bütün olarak tuzlu suda haşlanır. Ilınınca karnıyarık yapar gibi boyuna kesilerek içi alınır. Fırın tepsisine sıralanır. Dereotu, lor, rendelenmiş kelle peyniri, tuz ve karabiber harmanlanarak kabakların içi doldurulur. Üzerine rendelenmiş taze kaşar konularak sızma zeytinyağı gezdirilir. 175 derece fırında üzeri pembeleşinceye kadar kızartılır.

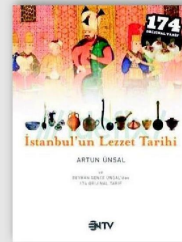


LEZZETE MERHABA-MÖNÜLER, TARİFLER VE ANILAR

Filiz Akın
Epsilon Yayınevi

yeni

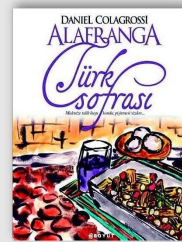
SİNEMA sanatçısı Filiz Akın yeni kitabında "Yemek yapmanın yaratıcılık gerektiren bir alan olduğunu 40 yaşında anladım ve bu bende sanatın başka bir koluyla ilgileniyordum hissi uyandırdı. Hepimiz misafirlerimize en lezzetlisini sunmak, sonuç olumlu olursa bundan bir sanatçı gibi keyif almak peşinde değil miyiz?" diyor.



İSTANBUL'UN LEZZET TARİHİ
BEYHAN GENCE
ÜNSAL'DAN 174
ORJİNAL TARİF
EŞLİĞİNDE

Artun Ünsal
NTV Yayınları

YAZAR 174 tarifile zenginleştirdiği bu kitabında İstanbul'u, hâlâ en kalabalık, en çok göç alan ve en zengin merkez olma özelliğinden yola çıkarak bir yemek metropolü olarak ele alıyor.



ALAFRANGA TÜRK SOFRASI

Daniel Colagrossi
Boyut Yayıncılık

KİTAPTA sıcak ve soğuk başlangıçlardan çorbalara, etli, balıklı ana yemeklerden, çikolata ve tatlılara 100'ün üzerinde yemek tarifi yer alıyor. Kitaptaki özgün yemek tariflerine yine yazarın desenleri eşlik ediyor. Kitabı Türkçe'ye Mine G. Kırıkkanat uyarladı.