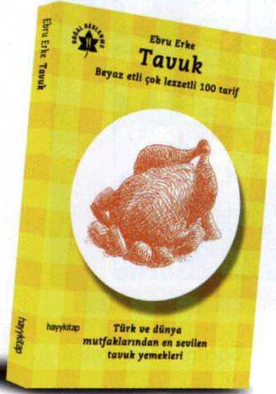


Kitap

& d e r g i

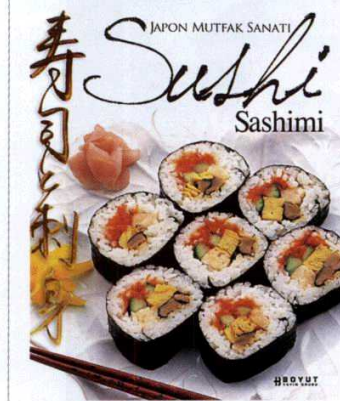
kültür&sanat

TAVUK "BEYAZ ETLİ ÇOK
LEZZETLİ 100 TARİF"

Hayykitap tarafından yayınlanan ve Ebru Erke tarafından kaleme alınan "TAVUK Beyaz etli çok lezzetli 100 tarif" adlı kitap dünya ve geleneksel mutfağımızdan tavuklu tariflere yer veriyor. Yazar, kendisinin de çalışan bir anne olduğunu, Türk ve dünya mutfaklarında kısa bir yolculuğa çıkarak, kısa zamanda hazırlayabileceğimiz pratik ve lezzetli tarifleri derlediğini ifade ediyor. Kitapta, bizim mutfağımızdan, Keşkek, Arabaşı, Çerkez tavuğunun yanında, Avusturya'dan Şnitzel, Rusya'dan Karski, Hindistan'dan Tandoori tavuk gibi bizim damak tadımıza uygun değişik tarifler yer alıyor.

Ayrıntılı Bilgi İçin: Hayykitap
www.hayykitap.com

SUSHI & SASHIMI



Bu kitapta eşsiz lezzetleriyle birlikte Japon kültürü, nezaketi ve inceliğinden örnekler bulacaksınız. Güzellik ve biçimselliğin, Japonya'da geleneksel ve gündelik yaşamın mutfakta bile önde gelen parçası olduğunu da deneyimleyerek öğrenebileceksiniz. Budizmin mutfakın temeline

kadar etkilediği bu kültürün doğayla doğrudan ve güçlü ilişkisine de tanıklık edeceksiniz. Batı'da büyük ilgi gören Japon Mutfak Sanatı'nın inceliklerle bezeli ürünlerine eşlik eden dünyanın en güzel içecekleri de "sushi & sashimi"nin konuları arasında... Eser, denizin varlıklarıyla toprağın sunduklarını inanılmaz bir incelikle bir araya getirilmesinin de öyküsünü içeriyor.

Ayrıntılı Bilgi İçin: Boyut Yayıncılık / www.boyutstore.com

BİN İKİNCİ GECE

İlk kitabı "KÖYE" ile 6.000 adet satarak, Türkiye'de zor yazılan, zor okunan bir kulvara giren Teoman Hekimoğlu'nun ikinci kitabı, Bin İkinci Gece de, yine bir hikaye kitabı. Birbirinden bağımsız ama içten içe birbirini tanıyan, bir yerlerde karşılaşmış, aynı kitabın öznesi olacağından habersiz insanların ama özellikle de kadınların hikayelerinden oluşan Bin İkinci Gece'de herkes kendinden bir parça bulacak. İşte bu yüzden bir solukta okunacak, işte bu yüzden bir ömür boyu hatırlanacak. Kadınlara bakışı, kadınların bakışından yakalayan yazar, bazen kaçamak, bazen doğrudan onların gözünün içine bakıyor. Sonra da yazıyor. Yazılamayana, akıldan geçeni... Tam da söylenmesi gerektiğinde konuşuyor, sözün bittiği yerde de susuyor...

Ayrıntılı Bilgi İçin: An Sanat
www.binikincigece.net



BURSA MUTFAĞI



Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları tarafından yayınlanan, Şef Ömür Akkor'un kaleme aldığı "Bursa Mutfak Sanatı" kitabı, dünyanın en prestijli yemek kitabı yarışması "Gourmand World Cookbook Awards"un yerel mutfak kategorisinde 2009'un en iyi kitabı seçildi. Şef Ömür Akkor'un, beş yıl önce Bursa'yı karış karış gezerek şehrin zengin yemek kültürüne ait unutulmuş lezzetlerini keşfettiği araştırması sonucu ortaya çıkan ve geçtiğimiz Mart ayında İş Bankası Kültür Yayınları tarafından yayınlanan "Bursa Yemekleri" kitabı, hamur işlerinden sebze yemeklerine, et yemeklerinden tatlılara zengin ve otantik bir içeriğe sahip. Kitapta yer alan, 140 tarifi 120'si ilk kez yemek literatürüne girmeyi başarmış. Yemek kitaplarının Nobel'i olarak bilinen "Gourmand World Cookbook Awards"a bu yıl 136 ülkeden yaklaşık 5 bin kitap başvurdu. "Bursa Mutfak Sanatı" ilk 20'ye kalarak "2009'un En İyi Yemek Kitabı" finalistleri olurken yerel mutfak kategorisinde ise 2009'un en iyi kitabı seçildi.

Ayrıntılı Bilgi İçin: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları
www.iskulturyayinlari.com.tr