

Fransız usulü Türk yemekleri



Ressam, fotoğraf sanatçısı Daniel Colagrossi, aynı zamanda diplomalı usta bir aşçı. Mutfakta farklı tatlar yaratmak onun hayattaki en büyük zevki.

Çok yönlü sanatçı, sıradışı ve özgün lezzetlerin yaratıcısı Daniel Colagrossi, son kitabında Türk mutfağının unutulmaz lezzetlerini Fransız mutfağının sosları ve pişirme teknikleriyle yorumlayarak farklı bir damak tadı yarattı. Yepyeni yemek tariflerinin yer aldığı "Alafranga Türk Sofrası" kitabı Boyut Yayınları tarafından piyasaya çıkarıldı. Gazeteci - yazar Mine G. Kırıkkanat'ın keyifli Türkçesiyle okurların karşısına çıkan bu kitapla, Daniel

Colagrossi, arşivlere gömülüp unutilan Osmanlı

mutfağının yitik zerafetine bir saygı duruşu olarak, Fransız saray aşçılarından halka mal ettiği tekniklerle Türkler için bir saray mutfağı düzenledi ve ortaya bu yemek kitabı çıktı.

168 sayfalık bu lezzet dünyasında, sıcak ve soğuk başlangıçlardan çorbalara, etli balıklı ana yemeklerden,

çikolata ve tatlılara, prestijli bir mutfağın kusursuz zenginliği yer alıyor. Açık seçik anlatımı, ölçü birimleri, pişirme teknikleri ve yemeğe hangi garnitürün eşlik edeceğine ilişkin verilen bilgiler, ince iş isteyen tarifleri bile kolaylıkla hazırlanır kılıyor.

Her bölümün başında, o bölümdeki yemeklere eşlik edecek soslar ve yakışacak garnitürler ayrıntılı olarak yer alırken, sofranızda estetik bir bütünlük sağlıyor. Kitabın kullanışlı boyutu ve kolay anlatımı, evinizin mutfağını saraylara layık kılıyor. Yazarı Daniel Colagrossi, kitaptaki özgün yemek tariflerine yine kendi elinden çıkan çini mürekkebi rengarenk desenlerle özgün bir zevk katıyor. "Alafranga Türk Sofrası"nda 100'ün üzerinde özel yemek tarifi bulunuyor. Kitabı, okurlarının hem gözünü, hem de midesini doldurmak için hazırladığını söyleyen Colagrossi, "Alışıldık Türk mutfağı malzemeleri kullanarak değişik biçimlerde hazırlanmış tarifler öneriyorum" diyor.

