



Yayın Adı Milliyet Sanat
Referans No 33971516
Renk Renkli

Yayın Tarihi 01.12.2013
Etki Tarafsız
STxCM 184,44

Küpür Sayfa 1
Tiraj 13000
Sayfa 122



İAŞE

HÜLYA EKŞİGİL

heksigil@yahoo.com



Yemek yapmayı, yeni tarifleri okumayı seven mutfak meraklıları ya da sadece ağzının tadını bilen dostlarınız için, mutfak kültürü üzerine birbirinden güzel yeni yıl hediyeleri seçtik.

Mutfak dostlarına armağanlar



YILBAŞI İÇİN armağan vermeyi düşündüğünüz kişi mutfakla haşır neşir mi? Yemek pişirmeyi, yeni malzemeleri denemeyi seviyor mu? Bizzat mutfaka girmese bile bu konuda okumaktan, bilgilenmekten zevk alıyor mu? Bu sorulardan birinin bile cevabı "Evet" ise hediye almak konusunda işiniz çocuk oyuncuğu demektir. Mutfakta vakit geçirenler için de, yemeğe bir lezzet avcısı olarak yaklaşanlara da, uyumadan roman niyetine yemek kitapları okuyanlara da -sayıları hiç de azımsanacak gibi değildir!- hediye almak için çok zengin seçeneklerle karşılaşıyoruz. İlk olarak, son dönemde çıkan kitaplara bir göz atalım...

YEMEK KİTAPLIĞI İÇİN

"1939'dan Günümüze Yazılı Kaynaklarda Yemek Kültürü Terimleri Sözlüğü" Nergis Ulu'nun imzasını taşıyor. Elinize aldığımızda bile heyecan duyacağımız bir çalışma. Son 75 yılın bu alandaki Türkçe yayınlarından derlenen sözlük, 12 yıllık uzun ve titiz bir çalışmanın ürünü. MSA Yayınları'ndan çıkan kitabın fiyatı 120 TL.

Diğer bir değerli kaynak kitap ise Nevin Halıcı'nın "Açıklamalı Yemek ve Mutfak Terimleri Sözlüğü". Orta Anadolu ve Mevlavi mutfagına bihakken vakıf olan Halıcı'nın çalışması sizi de Anadolu'nun yemek kültürüne bir adım daha yaklaştıracak. Oğlak Yayınları'ndan çıkan kitabın fiyatı 60 TL.

"**Bulgurun Halleri**, Başlangıçlardan Tatlılara Bulgurlu Tarifler" son yıllarda hakki verilmeye başlanan bu kıymetli malzemeyle aklınıza gelen ve gelmeyen her türlü reçetenin bulunabileceği bir kitap. Mutfagında bu sağlıklı besine daha çok yer vermek isteyip de bunu nasıl yapacağını bilemeyenler için biçilmiş kaftan. Münire Nursen Doğan'ın ta-



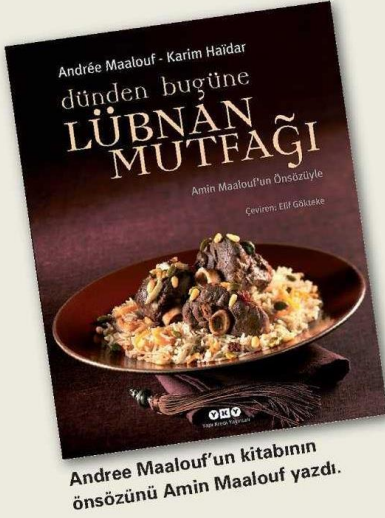
Kantin'in sahibi Şemsa Denizsel, ekşi mayalı olandan cevizli ekmeğe ve mısır ekmeğine kadar her biri birbirinden başarılı çeşitlerine bagetlerini de ekledi.



Yayın Adı Milliyet Sanat
Referans No 33971516
Renk Renkli

Yayın Tarihi 01.12.2013
Etki Tarafsız
STxCM 200,28

Küpür Sayfa 2
Tiraj 13000
Sayfa 123



riflerinin 'hamisi' ise Refika. Onun mutfağında pişen yemeklerle oluşturulan **kitap Boyut** tarafından basıldı. Fiyatı 34.90 TL. "Dünden Bugüne Lübnan Mutfağı" hem içeriğiyle hem de görselliğiyle albenili bir çalışma. Andree Maalouf ve Karim Haidar'ın yazdığı ve Elif Gökteke'nin çevirdiği **kitapta** pek çok ortak lezzeti paylaştığımız bu mutfağın en seçme örnekleri yer alıyor. Yapı Kredi **Yayınları**'ndan çıkan "Dünden Bugüne Lübnan Mutfağı"nın fiyatı 35.00 TL.

ELİ KEPÇELİLERE

Sık sık mutfağa girdiğini bildiğiniz eş-dostu, yemek pişirirken daha yaratıcı olmalarını sağlayacak armağanlar vererek mutlu etmek mümkün. Baharat her türlü yemeğin en doğal lezzet ve aroma katkısı. Türkiye ise taze ve çeşitli baharat bulmanın çok kolay olduğu bir ülke. Ama yine de bazı adresler ayrıcalıklı. Mısır Çarşısı'ndaki ucuzcular da bu ayrıcalıklı adreslerden biri. Her türlü baharatın yanı sıra kendilerine özgü karışımlarıyla öne çıkan kuruluş aynı şekilde çaylarıyla da iddialı. Özellikle Anadolu, Osmanlı, Yeniçeri gibi isimlerle oluşturdukları farklı karışımlardan yapacağınız bir baharat seçkisi, mutfağınızı sevenlerin armağanınızı da seveceğinin garantisi.

Sirke deyince aklınıza üzüm, elma, bilemediniz bir de nar sirkesi mi geliyor? Neler kaçırdığınızı bir bilseniz! Meyve sirkeleri salataları, et yemeklerini, sosları bambaşka lezzet **boyutlarına** taşıyabiliyor. Mutfakta üretken bir dostunuza Nar'ın meyve sirkesi setini hediye ederek onu hem şaşırtıp hem de mutlu edebilirsiniz. Klasik olanların dışında mandalina, ayva, erik ve incir sirkelerinin de

yer aldığı altı şişelik organik sirke setini Nar'ın ürünlerini satan tüm mağaza ve marketlerde bulmak mümkün. Fiyatı: 35 TL.

Meyveler sadece sirkelere değil zeytinyağına da çok yakışan aromalar. Ama yapay olmamak şartıyla. Medarı iftiharımız zeytinyağı markalarından biri olan Laleli'nin, malzemenin kendisiyle preslenip doğal olarak üretilen zeytinyağları gerçekten çok özel. Fesleğenden kırmızı bibere, defneden sarımsağa, bergamuttan mandalinaya bütün aromalı yağlar, birkaç damlayla yemeğinize mucizevi katkılar yapıyor. İster tanesi 4 liraya satılan 50 ml.'lik ufak şişelerden bir seçme yapın ister 250 ml. olan ve 13 liraya satılanlardan. Seçiminiz keyfinize, bütçenize ve karşınızdakinin ne kadar şımartmak istediğinize kalsın! Laleli yağlarını Bebek'teki mağazasının dışında www.zeytinim.com adresinden de alabilirsiniz.

SADECE YİYENLER İÇİN

Eh, bu da bir tercih ve o durumdaki birini de mutlu etmek zor değil. Örneğin Kantin'den bir ekmeğe sepeti hazırlamak, damak zevkine düşkün dostlarınıza gerçek bir Nirvana duygusu yaşatabilir. Kantin'in sahibi Şemsa Denizsel, ekşi mayalı olandan cevizli ekmeğe ve mısır ekmeğine kadar her biri birbirinden başarılı çeşitlerine, bir benzerini Paris'te tadabileceğiniz bagetlerine de ekledi. Çeşit çeşit reçelleri ise ekmeğe sepetinizi hem renklendirip hem de ekstra lezzet katmaya aday. Üstelik bu ekmeğin yılbaşı akşamı tüketilmesi de gerekmiyor. Dilimli bir şekilde dondurulup yeniden ısıtıldığında fırından o gün çıkmış kıvamına gelebiliyorlar. Bütün ekmeğe çeşitlerini hem Nişantaşı'ndaki lokantanın alt katında hem de Bebek'teki dükkanda bulabilirsiniz.

Türk tatlılarını seven birçok insan, bir yandan da şerbetleri ve yüksek kalorileri nedeniyle bu lezzetlerden uzak duruyor. O durumda olduğunu bildiğiniz bir yakınınızı Semiramis ile tanıştırebilirsiniz. Şam usulü hamur tatlıları yapan kuruluşun bol kuruyemişli, çıtır çıtır dokulu ve az şerbetli tatlıları, klasik hamur tatlılarımız konusunda tavizsiz olanların bile tercihlerini gözden geçirmelerine neden olabilir. Şu anda Kağıthane Metro ve bazı AVM'lerde satış yapan Semiramis'ten alışverişinizi www.semiramistatli.com adresinden de ya-



Sık sık mutfağa girdiğini bildiğiniz eş-dostu, yemek pişirirken daha yaratıcı olmalarını sağlayacak armağanlar vererek mutlu etmek mümkün. Baharat her türlü yemeğin en doğal lezzet ve aroma katkısı. Türkiye ise taze ve çeşitli baharat bulmanın çok kolay olduğu bir ülke.

pabilirsiniz.

Uzun uzun yiyip içmekten zevk alanlar, o sofraların bir noktasında liköre de yer vermeden edemezler. Mey'in Hare'den sonra çıkardığı likör markası Nazen, çeşitleriyle olduğu kadar zarif şişeleriyle de çok albenili. Nane, vişne, acıbadem, ahududu gibi çeşitleri olan Nazen likörleri yılbaşı yemeğine davetli olduğunuz bir eve giderken götürmek için de cazip. Yılbaşı sofrasını paylaşanlar, gecenin sonunda kahvelerine eşlik eden bir kadeh likör eşliğinde yudumladıkları içki kadar tatlı hayallere dalabilirler. Ki bir yılbaşı gecesinin başansı da en çok, onu kutlayanlara ne kadar hayal kurdurabiliğiyle ölçülmelidir. **MS**

Organik elma sirkesi

