

Çağdaş bir mutfak öyküsü

**Refika'nın Mutfacı -
Cooking New
Istanbul Style** adlı
kitap, sizi hem yeni
lezzetleri denemeye
hem de hoş bir
sohbete çağırıyor



Refika Birgül, kitapta
ekmek yapımı
hakkında da bilgilere
yer vermiş.

BUGÜNE kadar unuttuklarınızı yeniden hatırlama zamanı geldi! Tat, yaratıcılık, estetik ve paylaşım kelimeleri üzerine oluşturulan *Refika'nın Mutfacı - Cooking New Istanbul Style* adlı kitapta, yemek yapmaya yeni başlayanların adım adım takip edebilecekleri, yeni ev kuranların mutfak düzeniyle ilgili pek çok şey öğrenebilecekleri, profesyonellerin bile "Bu daha önce hiç aklıma gelmemişti," diyebilecekleri tariflere yer verilmiş.

Elimizin altındaki malzemelerle geleneksel Türk mutfaklarına yeni bir ışıltı tutan Refika Birgül, tarhana ve erişte gibi aşına olduğumuz ama neredeyse tatmayı bile unuttuğumuz lezzetleri evinizde kısa bir sürede ve oldukça basit bir şekilde yapmanın yollarını gösteriyor. Geleneksel Türk mutfaklarına sahip çıkan bir kitap olan *Refika'nın Mutfacı'nın* en önemli özellikleri, yaratıcı, lezzetli, pratik, ekonomik ve yerel malzemelerle oluşturulmuş olması.

Birgül kitabını şöyle anlatıyor; "Benim dünyamda hazzı dönüşen bir tada ulaşmak; iyi malzemelerin, keyifli bir mutfakta, kolay ve akan tariflerle hazırlanması ve kendilerine uygun özgün sunumlarıyla mümkün. Bu nedenle bu kitap sadece tariflerden değil bunları kapsayan dört ana bölümden oluşuyor. Kadayıftan mantı, yufkadan Türk şüşisi gibi yapması çok kolay ve tadı nefis tariflerle karşılaşacaksınız."

Boyut Yayınları arasında çıkan ve

Türkçe-İngilizce olarak hazırlanan büyük boy kitap, "Temel malzemeler" bölümüyle başlıyor: 'Baharatçılar', 'balık pazarı', 'minik bitki bahçesi', 'mahalle fırını', 'mahalle yufkacısı', 'organik pazar', 'zeytinyağı', 'mahalle kasabı' başlıklı bölümlerde, bayatlamış bir ekmeği nasıl değerlendirebileceğimizden, yufkacıda başka neler satıldığına dair pratik bilgiler yer alıyor. Sahne arkası bölümünde, pişirme kapları, kaşık ve bıçaklar detaylarıyla anlatılmış. Kitabın en geniş bölümü tabii ki tariflere ayrılmış. Her malzemeden çorba ve salata yapılabileceğini, evde lokma yapmanın hiç de zor olmadığını, Türk şüşilerinin çeşitliliğini görünce şaşıracaksınız. Son bölümde ise belki de her şeyin anahtarı olan sunum var: Yemeğin sunumunda beş duyuya, yani duyma, koklama, dokunma, tatma ve görmeye hitap etmesinin sırları...

