

TÜRKİYE'NİN FAVORİ LEZZETLER ÖDÜLLERİ SAHİPLARİNİ BULUYOR

www.favorilezzetlerodulleri.com

www.favorilezzetler.com

www.favorilezzetlerodulleri.com

www.favorilezzetler.com

www.favorilezzetlerodulleri.com

Endüstriyel mutfakların vazgeçilmez yardımcısı....



omis@omismikser.com

31 AĞUSTOS 2019 CUMARTESİ

favori Lezzetler.com

Türk ve Dünya Mutfağından Lezzetler



TUĞBA DERE BOLAT
tugbabolat@favorimedyaagrup.com

KADINLAR 'MAVİ YOLCULUK'TA BULUŞTU

Bodrum Belediyesi'nin destekleri ile Uluslararası Ekolojik Kadın Köyü Derneği (ULEKAD) ve Galerî Mavist iş birliğinde düzenlenen 5. Mavi Yolculuk ve Bir Başarı Öyküsü Sanat Şöleni, Ali Hakan Aykan Kültür ve Sanat Merkezi'nde gerçekleştirildi.



Bu yıl 5. kez düzenlenen Mavi Yolculuk ve Bir Başarı Öyküsü Sanat Şöleni'nin sanatçısı Yasemin Zambak oldu. Cemiyet ve iş hayatından çok sayıda ünlü ismin katıldığı sergide Zambak'ın eserleri büyük beğeni topladı. Yasemin Zambak'ın Yurt içi ve yurt dışında özel koleksiyonlarda çalışmaları bulunmaktadır. "Samimi ilişki kurarım resimlerimle ve seçtiğim konu ve figürlerin yaşamsal ifadelerine yoğunlaştığım resimlerle izleyicileri öykü kurmaya sevk etmeyi isterim" diyen sanatçı, minyatür inceliği ve hassaslığında olan çalışmalarını Kadıköy'de kendi atölyesinde sürdürmektedir.

Yasemin Zambak, Kişisel Sergilerinin yanı sıra 2005'ten bu güne Tekel Sanat Galerisi, Odakule Sanat Galerisi, İstanbul Deniz Müzesi, Harbiye Askeri Müzesi, Moda Deniz Kulübü, Fenerbahçe Kulübü, İstanbul Hilton Bosphorus'da Karma Sergilerde eserlerini sergilemiştir.

Kadın dayanışması

Zambak'ın resimleri ile donatılan sergide

bir de mini panel düzenlendi. Panelde konuşma yapan katılımcılar, kendi başarı hikâyelerinin yanı sıra diğer kadınlara nasıl destek olunabileceğini konuştular. Bodrum Belediye Başkan Yardımcısı Ummuhan Yurt da etkinlikte bir konuşma yaptı. Yurt, "Bodrum Belediyesi tarafından sanata ve sanatçıya saygı en üst seviyelerde ve bizler her zaman sizlerin yanınızda olacağız. Toplumumuzda o kadar çok içine kapanık kadın var ki, ben bu başarı hikâyelerinin daha fazla olduğunu düşünüyorum. Çok acı çeken ama bir o kadar mutlu kadınlar tanıyorum. Bizler birbirimizi anlar, birlik olur ve yaralarımıza merhem olursak bu kâinat güzelleşecek. Herkesin hikâyesine dokunmak güzel ama dokunurken incitmek gerek" dedi. Konuşmaların ardından, ULEKAD Başkanı Hüziye Yücel'in kendi yazdığı bir şiiri seslendirmesi herkesi duygulandırdı. İzleyicilerin sorularının ardından söylenen şarkılar ve marşlarla etkinlik sona erdi.



Yasemin Zambak

'Amacımız misafirlerimizi ailemizin bir parçası yapmak'

4 kardeş tarafından işletilen Acıbadem Sahra Kebap 1995 yılından bu yana kebapların, beyran çorbasının ve künefenin en iyisini en lezzetli şekilde yapmak için çalışıyor.



Beyran Çorbası

İçli Köfte

Kuzu Ciğeri

Künefe

Cevizli Kebap

acibademsahra

Kadıköy Acıbadem'deki restoranında misafirleriyle buluşan Sahra Kebap, baba mesleği olan kebapçılığı inanılmaz bir şekilde işlerini severek kendilerine meslek edinmiş 4 kardeş tarafından işletiliyor. En güzel tarafları da her biri bir bezgahta işlerinin başında çalışmaları ve misafirleri ile birebir ilgilenmeleri. Sahra Kebap'ta en iyi yöresel ürünleri, Anadolu'dan temin ediyorlar. Etler Balıkesir ve Antep'ten, baharatlar Maraş, Urfa ve Mardin'den, kebab biberi ise Kahramanmaraş'tan geliyor.

Kebaplarının yanı sıra An-

tep'in meşhur beyran çorbasını da harika yapan Sahra Kebap bu lezzeti sevenlerin favori adreslerinden biri.

Beyran içmeden dönmeyin!

Mekânda beyran çorbasını içmeden asla kalkmamanızı tavsiye ediyoruz. Beyran çorbasının ardından künefe yemeyi de ihmal etmeyin. "Türkiye'de ünlü künefemizden bahsetmeden geçemeyeceğiz" diyen kardeşler, sebebini ise şöyle anlatıyor: "Tadında bize has sırrımız var.

Kadayıf hamurunu kendimiz döküyoruz yani fabrika kadayıfı kullanmıyoruz. Özel köy peynirini Hatay'dan tuzsuz ve taze günlük getiriyoruz. Künefe şerbetini kendimiz hazırlıyor kesinlikle glikoz şerbeti kullanmıyoruz. Künefe ve kadayıfı Şanlıurfa'dan temin ettiğimiz ev yapımı sade yağ kullanıyoruz." Lezzette sınır tanımayan Sahra Kebap'ta, günlük özel elle yoğrulmuş yapım etli çiğ köfte, içli köfte, cevizli kebab, zırh kebab, patlıcan kebab ve kuzu ciğeri lezzetler menününün en sevilenlerinden. ● DİLEK EKŞİ

ELBET® ELBETTE Bİ FARK VAR!

elbetsteakhouse



Ibrahim Çolak

Öncelikle sizi tanıyabilir miyiz...

1989 Malatya doğumluyum, Babam Kasap Ustası, küçük yaşlardan itibaren babamla beraber sektöre yönelik çok fazla mesai harcadık. Çekirdekten yetişme kasap ustasıym diyebiliriz. Hangi hayvanın lezzet olarak daha iyi olduğunu, hayvanın neresinden en iyi eti alabileceğimizi konusunda iyi bir tecrübeye sahibim. Sektörde değerli ustaların yanında çalışarak bilgi ve deneyimimi güçlendirerek genç yaşında iyi bir işletmenin sahibi oldum. Evliyim, inşallah yakın zamanda bir bebeğimize olacak.

Elbet steakhouse'un lezzet yolculuğundan bahsedebilir misiniz?

Elbet Steakhouse yolculuğu ben Ibrahim Çolak ve değerli iş ortağım Elvan Şahin'in yollarımızın keşmesi ile başladı. Elbet bir gün bizim de bir işletmemiz olacak, Elbet biz de başaracağız diyerek ilk işletmemizi 2016 yılında Akatlar, Etilerde açtık. 3 masa, 12 sandalye ve 3 personelle başladığımız Elbet yolculuğumuz bugün Akasya Avm ve Akatlar olarak iki şube ile yoluna devam ediyor. Yine bir yıl içerisinde 3. şubemizi de açmayı hedefliyoruz.

Son 5 yılda Türkiye'de çok fazla steak restaurantı açıldı. Sizi diğer steak restoranlarından ayıran özellik nedir?

Dünyada yaşanan steakhouse trendi Türkiye'de de hızla yayılmaya devam ediyor. Bu trendin yayılmasındaki en büyük sebeplerden biri olarak gördüğümüz tüketicinin kaliteli ete duymuş olduğu bir arayışta. Yurt dışından gelen etlerin kontrol ve denetim tam anlamıyla doğru yapılmaması, yerli besiciliğin biraz daha önem kazanmasını neden oldu. Son dönemde bazı steak restoran işletmecileri etlerinin kaliteli olması için kendi besi çiftliklerini kurmuş durumda. Biz de bu anlamda Elbet için anlaşmalı olduğumuz Trakya bölgesindeki çiftliklerde bizim için hayvan üretimi yaptırıyoruz. Etin en kalitesini "Lokum" olarak tabir ettiğimiz lezzeti misafirlerimize sunuyoruz.

Elbet Steakhouse da kendinizi evinizde hissettirmiş, hoş sohbetlerle vakit geçirebileceğiniz uygun fiyat, kalite ve lezzetli bir arada bulabilirsiniz.

Elbet steakhouse da fark yaratan lezzetleriniz nelerdir?

Öncelikle Et sushimizi denemenizi tavsiye ediyoruz. Ev yapımı sos ve sucuklarımızı güvenle yiyebilirsiniz. Muh-teşem avakado salatamız, şifa dolu ilik lezzetini, Carpaccio ve diğer Asado, T Bone, Elbet Burger ürünlerimizle Elbet'in farkını göreceksiniz.





TÜRKİYE'NİN FAVORİ 10 ÇORBACISI

Türk mutfağının en sıcak lezzetlerinden, en keyifli yemeklerin güzel başlangıçlarından olan çorba nerede içilir? Favorilezzetler şefleri, yazarları ve bloggerları gitti, gördü, denedi, sizler için Türkiye'nin en iyi 10 çorbasını seçti...

**TÜRKİYE'NİN
FAVORİ
ÇORBACILARINI
SEÇTİK!**



PAÇACI MAHMUT USTA

Mahmut Kodal tarafından uzun yıllar önce Erzurum'da kurulan çorbacı, 1978 yılından bu yana İstanbul'da hizmet veriyor. Adını tüm Türkiye'ye duyurmayı başaran Mahmut Usta'da, her gün çeşit çeşit ev yemeği ve çorbalar şifa niyetine hazırlanıyor, lezzet severlerle buluşuyor. Eğer seviyorsanız, bu dükkanda paça içmeden dönmeyin.
İstanbul, Fatih 0212 635 46 08

LALE İŞKEMBESİ



1960 yılında Beyoğlu Büyükparmakkapı Sokak'ta açılan, 2001'den bu yana da Tarlabası Bulvarı'nda misafirlerini ağırlayan Lale İşkembecisi, tuzlama, kuzu paça, kelle paça, şırdan tuzlama, beyin çorbası, mercimek ve domates çorbası hazırlıyor. Çorbalarını yanı sıra ızgara ve tatlı çeşitleri de sunuyor.
İstanbul, Beyoğlu 0212 252 69 69



METANET LOKANTASI

Beyran aşığı iseniz, sabah kalktığınızda canınız beyran istiyorsa, Metanet bulabilesiğiniz en doğru adres. Yolunuz Antep'e düşerse, Metanet'e uğramadan sakın dönmeyin!
Gaziantep, Şahinbey 0342 231 46 66



7 MEHMET

Sahrap Soysal'ın da "En lezzetli çorbayı burada içtim. Kulaklı çorbayı muhakkak tadın" dediği 7 Mehmet, Türkiye'nin en lezzetli çorbacılarından biri.
Antalya 0242 238 52 00

FAVORILEZZETLER.COM GAZETESİ'NİN ŞEFLERİ, MEKAN YAZARLARI VE BLOGGERLARDAN OLUŞAN JÜRİSİ SEÇTİ



CUNDA ADAP ÇORBACI

En sevimli tatil beldelerinden Cunda Adası'nda bulunan Adap Çorbacı, çeşit çeşit çorbalarıyla günün her saatinde sağlıklı bir öğün sunuyor.
Balıkesir, Cunda Adası 0534 313 82 81



ŞEN OCAK ÇORBA

Adana'nın en meşhur çorbacılarından olan Şen Ocak Çorbacı, tavuklu mercimek çorbası ile günün her saatinde sağlıklı bir öğün sunuyor. Yolunuz Adana'ya düşerse uğramayı sakın unutmayın.
Adana, Seyhan 0322 359 83 38



İSMET USTA

1950 yılından beri hizmet veren İsmet Usta, tam 20 farklı çorba çeşidi sunuyor. Bol seçeneği ve lezzetliyle gece geç saatlerde bile kalabalık olan mekan, 'İzmir'in çorba kralı' olarak adlandırılıyor.
İzmir, Alsancak 0232 463 57 56



BEYKOZ PAÇA VE İŞKEMBE

7 çeşit sakatat çorbası bulunan mekanda, sakatat sevmeyenler için mercimek ve domates çorbası da hazırlanıyor. 1992 yılından beri hizmet veren Beykoz Paça ve İşkembe, 24 saat açık olmasıyla da oldukça seviliyor.
Ankara, Hoşdere 0312 442 68 68



ZEMZEM ÇORBACI

Zemzem Çorbacı'da işkembe, kelle paça, bamya çorbası da dahil olmak üzere 15 çeşit çorba hazırlanıyor. Mekanın özel çorbası ise 14 farklı baharat ve zemzem suyuyla hazırlanan zemzem çorbası.
Konya, Selçuklu 0332 236 72 02



KARAKÖY ÇORBA EVİ

Burada çorbadan başka hiçbir şey yok! Ancak endişe etmeyin. Çeşit çeşit çorbalar oldukça doyurucu porsiyonlarda sunuluyor, içine de ekmeğin lezzetine lezzet ekleniyor!
İstanbul, Karaköy 0212 245 00 68

Gezi Notları



“Şefin En İyi Tabagi” Yarışması WorldFood İstanbul'da!

Bu yıl 27. kez düzenlenecek olan WorldFood İstanbul Fuarı, yurt içi ve yurt dışından gıda sektörünün birçok büyük firmasını aynı çatı altında buluşturuyor. TÜYAP Fuar ve Kongre Merkezi'nde 4-7 Eylül 2019 tarihleri arasında düzenlenecek olan WorldFood İstanbul'da binden fazla firma, yeni ürün ve markalarını görücüye çıkaracak. İstanbul İhracatçı Birlikleri ile birlikte düzenlenen fuar, yeni alım, iş, iş geliştirme ve ortaklık fırsatları sunan Alım Hedefi Programı ile Çin, Fransa, Almanya, Rusya, İngiltere, Hindistan, Hollanda ve Amerika gibi birçok ülkeden 100'ün üzerinde yabancı profesyonel alıcıya da bir araya getiriyor. Bununla birlikte fuarda katılımcı ve ziyaretçi için birbirinden ilginç etkinlikler düzenlenecek.

Ünlü Şefler Show Mutfağında!

Aşçılar Derneği iş birliği ve Kayalar Mutfak "Mutfak Ekipmanları Sponsorluğu"nda gerçekleşen tadım şovlarında mutfak profesyonelleri, katılımcı firmaların ürünleriyle harika menüler hazırlayacak. Aşçılar Derneği Yönetim Kurulu Başkanı İsmail Ay, Aşçılar Derneği Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Necat Çuhadar, Aşçılar Derneği Yönetim Kurulu Üyesi Fatih Açıkkça, Suvla Executive Chef Ersin Aşvar ile Executive Chef'ler Halis Aydın ve Mehmet Altaş şov yapacak şefler arasında yer alıyor. ve Executive Chef Rüzgar Sünbül ise şov sunuculuğunu üstleniyor.

“Şefin En İyi Tabagi” Yarışması ile en yaratıcı tabaklar ödüllendirilecek.

Türkiye ayağının World Gourmet Society iş birliği, Aşçılar Derneği, Favori Lezzetler ve Gastronomi Turizmi Derneği desteğiyle WorldFood İstanbul kapsamında düzenlendiği “Şefin En İyi Tabagi” yarışması ile Türkiye'nin dört bir yanından katılımcı gösteren şefler en yaratıcı tabakları sunmak üzere kıyasıya rekabet içerisinde olacaklar. Türkiye “Şefin En İyi Tabagi Yarışması” kazananı 6 Eylül'de WorldFood İstanbul'da gerçekleşecek seremonide madalyasını alacak ve global yarışmaya doğrudan katılmaya hak kazanacak.

TAFED 6. Genel Kurulu Ankara'da gerçekleşti



Türkiye'nin en büyük organizasyonlarından olan Türkiye Aşçılar Federasyonu (TAFED), gastronomi sektörünün önde gelen derneklerinin ve isimlerinin katılımıyla gerçekleşti.

Ankara Hilton Garden Inn Otel'de gerçekleşen genel kurula ilgi büyüktü. TAFED Başkanı Zeki Açıkköz, kurulda kısa bir konuşma yaptı. Konuşmasında gastronomi sektörünün dünden bugüne gelişiminden bahseden Açıkköz, yerli

üretim ve tüketimin önemini vurgulamak için hayata geçirdikleri “Yerli ise yeriz” projesinin de hızla yayıldığını söyledi. Organizasyonun Divan Kurulu Başkanlığı ise Favorilezzetler Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Haldun Tüzel yaptı. Genel Kurul toplantısının yeni yönetiminde Şef Rifat Pir, Şef Mustafa Erol, Şef Yılmaz Seçim Şef Bilge Erk ve daha birçok tanınmış isim yer aldı.



İstanbul Culinary Cup 2020 için 'start' verildi

Türkiye'nin köklü derneklerinden olan Aşçılar Derneği'nin 9. kez düzenleyeceği International İstanbul Culinary Cup, her yıl olduğu gibi 2020'de de, binlerce Executive Chef ile ulusal ve uluslararası pek çok tedarikçi firmayı bir araya getirecek.

Aşçılar Derneği'nin 29 Şubat - 1 Mart 2020 tarihlerinde İstanbul Kongre Merkezi'nde düzenleyeceği International İstanbul Culinary Cup'ta, Aşçılar Derneği'nin 23. yıl etkinliği kutlamasının yanı sıra aşçı adayları ve profesyonel şeflere yönelik olan İstanbul Culinary Cup yarışması 5. kez gerçekleştirilecek.

Etkinlik bu yıl, uluslararası bir ağ olan ve Türkiye'deki öncülüğünü Alanya Belediyesi'nin sürdürdüğü 'Bölgesel Mutfak Mirası - Regional Culinary Heritage' temasını işleyerek, Türkiye'nin mutfak kültürlerine destek vermeye devam edecek. Türkiye'nin öne çıkan gastronomi kültürü yarışmalarından biri olan İstanbul Culinary Cup, 2020'de de ülkemizin 7 bölgesinden profesyonel aşçılar ve aşçı adaylarını başta olmak üzere, sektörden 20 bini aşkın kişiyi ağırlayacak.



Başarı hikayeleri



Doğru tanıtım için profesyonel çalışma şart

Değerli okuyucular, bu yazımda sizlere yemek tarihi ya da püf noktası vermeyi düşünmüyorum ama yine sektörün büyük sorunu olan günümüz dünyasında herkesin uzman olduğunu sandığı ya da anlamasa da anılmamış gibi yaptığı 'uzmanlık dışı' çalışmalara imza atan sosyal medya tanıtımlarından ve mekân sahiplerinin kararsızlığından bahsediyor olacağım. Sevdiği okurlar, herkesin bir hayali vardır. Sevdiği işi yapıp mekân açmak vb gibi... Tabii ki işlerin düzgün gitmesi ve para kazanmak asıl amaçtır ama maalesef bazen işler ters gidiyor, hayal ettikimiz gibi olmuyor. Bu kez "Denize düşen yılanla sarılır" sözleriyle başlıyoruz kurtarılar aramaya. İşte tam bu esnada adeta ağzını açmış timsah gibi bekleyen sosyal medya sazınları devreye giriyor. Bir umut deyiş kanan işletme sahipleri aslında farkında olmadığı yanlışla sapanıyor. Kısa not; eğer ki bir mekân iş yapmaktan sıyrılırsa değneği olsa bu sahte insanların kendine mekân açıp çoktan zengin olurlardı. Sevgili okurlar, dikkat etmeniz gerekenleri sektörünüzden bir kardeşiniz ve 30 yılını vermiş biri olarak yazıyorum.

Birinci kural kesinlikle doğru kaynaklarla reklam çalışması yapın. Bir gazete, dergi kurumsallığına dikkat edin. Bireysel sayfaların satın alınmış takipçi ve beğeni sayılarına kanmayın.

Sosyal medyada çalışma yapılacaksa kesinlikle çalışma yapacak olan kişinin sayfasının sizin sektörünüzle bağdaştığına dikkat edin. Bir restoran sahibi iseniz tekstil ya da kozmetik üzerine yoğunlaşan bir sayfanın size dönüşü olmayacaktır. Mekan çekimlerinde profesyonel çekimler ve paylaşımlara özen gösterin. Sosyal medyadaki alıcı çok önemli ve etkileyici olacaktır. Her reklamınızı yapalım diyene kanıp paylaşım yaptırmayın bedava yapsa bile onun sayfasında mekânınızın gözükmesi belki prestijinize zarar verebilir.

Toparlayacak olursak, kesinlikle konunun uzmanına iş bırakıp onun doğrultusunda bir yol izlemelisiniz. Çünkü gerçekten ülkemizde en kısa para kazanma yolu şu an üç beş bin takipçi satın almak, onlarca konuda uzmanmış gibi görünmek ve mekan sahiplerini kandırmak. Bu durum sektörde de zarar veriyor. Hayatında yumurta kırmamış biri şef olup tarif veriyor, blog yazarı kırk yıllık köşe yazarı gibi ahkâm kesiyor, yeteneği ve sesi olmayanlar şarkıcılık yapmaya çalışıyor. Bu liste böyle uzayıp gider.

Reklamın iyisi kötüsü olmaz demeyin. Reklamın kötüsü, gerçekten kötüdür. Esen kalın.

