

# TÜRKİYE'NİN 'FAVORİ LEZZETLER ÖDÜLLERİ' SAHİPLERİNİ BULUYOR

www.favorilezzetlerodulleri.com

www.favorilezzetler.com

www.favorilezzetlerodulleri.com

www.favorilezzetler.com

www.favorilezzetlerodulleri.com

Endüstriyel mutfakların vazgeçilmez yardımcısı....



omis@omismikser.com

## favori Lezzetler.com

Türk ve Dünya Mutfağından Lezzetler

5 EKİM 2019 CUMARTESİ



streamparkrestaurant

## MANGAL EVLERİ ile tanıştınız mı?

Gündüz kahvaltı, akşam mangal evi... The Stream Garden'ın özel konsepti ile tanışmaya hazır olun. 6-8-10 kişilik bungalov evlerde kahvaltı ve mangal imkanı sunan izmir Çiçekli Köy'deki The Stream Garden, bu konsepti ile oldukça ilgi çekiyor.

### ORGANİK ÜRÜNLER İLE...



DOĞA İLE İÇ İÇE: Kahvaltı planlarınızı için 5,8,10 kişilik özel kahvaltı evlerimiz sayesinde rahatça kahvaltınızı yapın, temiz hava ve organik ürünlerin tadını çıkarın...



MEHMET DURAN  
mehmetduran@favorimedyagrup.com

Orman içinde ve dere kenarında konumlanan mekan, çim alanı, havuz başı ve yeşiller içindeki enfes manzarası ile şehirden kaçmak isteyenlere harika bir alternatif oluyor. The Stream Garden, evlilik teklifi, yıl dönümü yemeği gibi özel anları da unutmayan, çiftlere romantik bir ortam hazırlıyor.

### Menüsünde neler var?

The Stream Garden'da sayısız çeşidi barındıran harika bir serpm kahvaltı hazırlanıyor. Misafirler bungalov evlerde, kendilerine ait özel alanlarda hafta içi/hafta sonu enfes kahvaltının tadını çıkarabiliyor. Sabahları kahvaltı sunan mekan, akşamları ise mangal evine dönüşüyor. Kırmızı ya da beyaz et seçenekleri kaliteden ödün vermeyen üreticilerden tedarik ediliyor. Mangal başına ise ister kendiniz geçebiliyorsunuz, isterseniz de siz doğanın tadını çıkarırken ustalar sizler için pişirip servis ediyorlar.

### İZMİR'DE TEK...

### Gündüz Kahvaltı Evi, Akşam Mangal Evi

İzmir Çiçekli Köy'de bulunan özel bungalov evler konsepti ile bir yeniliğe imza atarak size özel alanlar sunuyoruz. 6-8-10 kişilik özel bungalov evlerimiz ile size öle alanlarda ister kahvaltı, ister mangal, isterseniz özel görüşmelerinizi gerçekleştirin.

### MANGAL KEYFİ



heralemocakbasi

## Bambaşka bir alem: Her Alem Ocakbaşı



Muhteşem bir ziyafete hazır mısınız? Cevabınız "Evet" ise sizi Her Alem Ocakbaşı'na alalım...

Uzun süredir İstanbul Esentepe'de faaliyet gösteren Her Alem Ocakbaşı Adana'nın yerel lezzetlerini İstanbul'a taşıyor.

"Kebabın en lezzetlisini yemeliyim", "Kendimi evimde gibi hissetmeliyim", "Müdavim olmayı severim" diyorsanız Her Alem Ocakbaşı doğru adres. Mekan hijyenik, güler yüzlü hizmet, ferah bir dekorasyon ve harika tatlar eşliğinde yemek yemek isteyenlere tam da aradıklarını sunuyor.

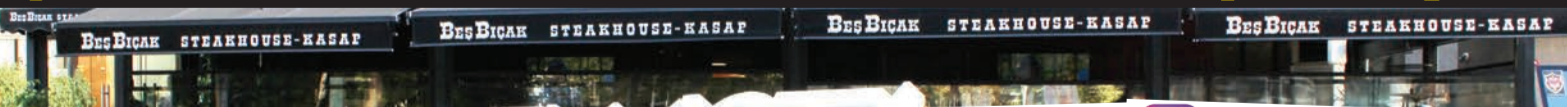
### Menü saymakla bitmiyor

Lahmacun ve pide çeşitleri, adana kebab, pırzola, kaburga, çöp şiş, lokum, küşleme, külbastı da dahil olmak üzere kömür ateşinde yapılan patlıcan söğürme, soğan sarımsak kebabın ardından vazgeçilmez olan tatlılarda ise künefe, katmer, Maraş'tan getirdikleri enfes dondurma ile servis edilen fıstıklı irmik ve kadayıf... Restoranda kebablar satır etinden hazırlanıyor, şalgam ve tüm baharatlar Adana'dan geliyor. Müşteri değil müdavim geleneğini devam ettiren Her Alem Ocakbaşı, restoran-müşteri ilişkisini ev sahibi-müdavim samimiyetine taşımayı başaran az sayıdaki mekandan birisi olarak tanımlanıyor.

● TUĞBA DERE BOLAT



## Beş Bıçak Steakhouse hem gözünüze hem midenize hitap ediyor



Sektörde 3 yılda elde ettikleri başarı ve tecrübe ile Başakşehir de 2. şubeyi de açarak büyük bir başarıya imza atan 5 Bıçak Steakhouse, enfes lezzetleri ile vazgeçilmez lezzet duraklarından



besbicaksteak

2015 yılında Beylikdüzü'nde filizlenerek gün yüzüne çıkan 5 Bıçak Steakhouse, 2019 yılı başlarında ikinci şubesi ile Bahçeşehir'de misafirlerini ağırlamaya başladı. 5 Bıçak Steakhouse, etleri, steakleri, burgerleri, çok çeşitli başlangıç menüsü, salataları, markalarını, tatlıları, vitamin barı ve çig et standı ile hem gözlere hem de midelere hitap ediyor. Sıra dışı

dekorasyonu, enfes lezzetleri ve usta şefleri ile steakhouse restoranları arasında kısa sürede fark yaratmayı başaran 5 Bıçak'ı Şef Erdi Özcan'dan dinleyelim: "5 bıçak fikrinin oluştuğu günden bu güne kadar geçen süre zarfında damagımıza ve gözümüze hitap eden Anadolu lezzetlerini tecrübemiz ve araştırmalarımızla harmanlayarak siz değerli misa-

firlerimizin beğenisine sunduk. Çocuklarınızın hoş vakit geçirmesi için yapılan özel alanlar mimarlarımızın eseriymi. Kısaca yaptığımız her şey sadece sizin keyifli saatler geçirmeniz içindi... Hedefimiz, oluşturmuş olduğumuz lezzetli ve sağlıklı menümüzü daha da geliştirerek köklerimiz daha derinlere, dallarımızı daha uzaklara ulaştır- maktır." ● GÖNÜL VANLI







ozlemmekik@favorimedya.com

## Bi lokma Bodrum...

Muğla'nın dünyaca ünlü kıyı semti Bodrum, Türkiye'nin de tatil başkenti. Bodrum'a gitmek, tatili Bodrum'da geçirmek ayrı bir zevk, keyif verir insana... İşte ben de bu yaz mevsimini Bodrum'da geçirendim. Birazcık tatil ama çokça çalışarak! Bu yaz, harika bir mekâna imza attık desem, abartı olmaz, çünkü gerçekten ortaklarım ve ekibimizle birlikte misafirlerimizi nefis bir mekânda, La Rica Türkbükü'nde ağırladık. La Rica için en kısa tanımla biraz İspanyol, biraz Türk, kısacası "Bodrum'da bir melez" diyebilirim. Bu keyifli mekânımızda, tapas'lar, sangria'lar; mantarlar, kahvaltılar, mezeler fenomen olan ara sıcaklar ve birbirinden harika menüler hazırladık. Misafirlerimizle unutulmaz anlar yaşadık ve La Rica'da önümüzdeki yaz mevsiminde buluşmak üzere, diyerek İstanbul'a 16 yıllık efsane olan Ziyade Fasil'a döndük.

### Bodrum'dan notlar...

Genç bir adam; çalışkan, başarılı... İşini ve ekibini seven bir marka müdürü... Köşebaşı restoranlarının marka müdürü Mustafa Ağbulut'tan söz ediyoruz. Bizim sektörün çalışanları genellikle erken yaşlarda hayata atılır. Yeme-içme sektörü zor, yorucu ama bir o kadar da keyifli bir alandır. Mustafa Ağbulut da çok değerli, genç bir müdür ve restoranlık sektöründeki Sivas'lı hemşerilerimizin yeni nesil başarılı aktörlerinden. Şu anda Köşebaşı Restoranlarının marka müdürü olarak çalışma hayatına devam ediyor. Sektöre on beş yaşında adımını attığından bu yana pek çok büyük restoranda çalışmış, kendini geliştirmiş, farklı tecrübeler kazanmış, değerli bir insan... Bir gün yolunuz Köşebaşı Restoranlarından birine düşerse ne demek istediğimi çok daha iyi anlarsınız.

Ve Bodrum notlarımda çok değerli bir marka adı daha var: Bodrum Mutfak. Adı üstünde Bodrum Mutfak, her segment malzeme ve ürün seçimi ile harika mutfak tasarımlarına imza atıyor. "Hayallerinizi değil, mutfağınızı değiştirir," misyonu yola çıkan Bodrum Mutfak, hem tasarımı estetiği yakalamayı, hem de teknoloji ile entegre olarak kişiye özel ürünler geliştirmeyi amaç ediniyor. Böylece Bodrum Mutfak, en rahat olduğumuz ve en çok zaman geçirdiğimiz yaşam alanlarımızı güzelleştiriyor. Bizler de bunu fazlasıyla hak ediyoruz.



## Acıbadem'de bir et harikası: Taylan Şef Steakhouse

Steakhouse ve burger evleri son zamanlarda lezzet tutkunlarının en çok tercih ettiği mekanlar arasında yer alıyor. O evlerin en lezzet adreslerinin başında ise Acıbadem'deki Taylan Şef Steakhouse geliyor.

Taylan şefin mahareti ellerinden çıkan özel tatlar, misafirleri deyim yerindeyse mest ediyor. Restorana gittiğinizde menüden seçim yaparken bir hayli zorlanacaksınız; Taylan spaghetti, lokum, şaşlık, dana sırt, Taylan burger, lokum burger, Taylan kobe, havuç dilimi, katmer ve daha neler neler. ● **ESRA TAPAR**

**favori Lezzetler**  
Türk ve Dünya Mutfağından Lezzetler

WWW.FAVORILEZZETLER.COM ADINA SAHİBİ  
Tuncay TAPAR

YIL: 2 GENEL KOORDİNATÖR  
SAYI: 16 Ali YELİNER

YAYIN YÖNETMENİ  
Özlem MEKİK

YAYIN KURULU BAŞKANI  
Haldun TÜZEL

GÜNER & KURTULUŞ HUKUK BÜROSU  
Fatma Gülay GÜNER

REKLAM REZERVASYON  
Mecidiye Kuyu Sok. Kuyu Apt. No: 26 Kat: 1 Daire: 2  
Mecidiyeköy - İSTANBUL  
0532 212 10 25 / 0532 692 81 74

YANILAN REKLAM AJANSI  
DANIŞMANLIK TİC. LTD. ŞTİ.

Bu ek Milliyet okurlarına ücretsiz dağıtılmak üzere Yeliner Reklam Ajansı tarafından hazırlanmıştır. İçerisindeki yorum, haber fotoğraf vb'nden Milliyet Gazetesi sorumlu değildir.

# İZMİR'İN FAVORİ LEZZETLERİ

Mehmet Duran • Favori Lezzetler İzmir Temsilcisi

İzmir Ekibi: Sibel Duran • Selcen Şenocak • Begümhan Öztüfekçi • Müberra Bağcı • Seçil Turan Karaoğlu



**STREAMPARK GARDEN**  
İzmir'in Yeme içme sektöründe en popüler yerlerinden olan Çiçekliköy'de ormanla iç içe sarıl sarıl akan bir derenin yanı başında. Alışılmış serpm kahvaltı algınızı sınırsız hale getiren, organik ürünlerin eşsiz lezzeti ve hiçbir yerde bulamayacağınız kadar çeşitlilik bu harika mekanda. Gruplara ve ailelere özel bungalov odalarda ister mükemmel bir kahvaltı yapın isterseniz özel seçilmiş et ürünleri ile mangal keyfi yaparken derbi maçlarının heyecanını yaşayın.  
Çiçekli mahallesi pınarlı sokak No:4 Bornova- İzmir  
Tel: 0232 377 54 98



**BAŞKANINYERİ**  
Ezber bozan LEZZETLERİ ile adından sıkça söz ettiren ve her geçen gün müdavim sayısını hızla arttıran Başkanın yeri restoran köfte, pırizola, beyti, çöp şiş, ciğer, Adana ve mekana özel başkan burgeri ile müşterilerine lezzet şöleni yaşıyor. tüm Özel seçilmiş yerli hayvanlardan hazırladıkları et ürünlerine en lezzetli şekilde en uygun fiyatlarla bu mekanda doyabilirsiniz.  
Adres: Yıldırım Beyazıt cad. No:272/C Folkart Life ve Bahçeşehir Koleji Bornova kampüsü yanı  
Tel: 0 553 950 00 93



**CEBOSS BURGER**  
İngiltere'de burger sektöründe yakaladığı başarıyı İzmir'e taşıyan Cebrail beyin, işletmeciliği ve şefliği yaptığı Ceboss Burger, hamburger severlerin yeni adresi. Hamburger konusunda kazanılan deneyim, burgerin lezzeti içeriği ve sunumuna yansarak müşterilerini müdavimlerine dönüştürüyor. Yüze yüz dana kaburga etinden yapılmış burger köftesi, harika ekmeği ve şefin kendi yorumladığı çeşitliyle Ceboss Burger, diğer burgerlerden farkını ortaya koyuyor. Tabi köfteyi ustası yaparsa, burgeri de usta işi oluyor.  
Adres: Bostanlı Mahallesi, Girne Bulvarı No: 33/B, Karşıyaka/İzmir - 0232 368 0112



**KOKOREÇİ SUAT USTA**  
İzmir Karşıyaka'da kokoreç sevenlere yıllardır hizmet veren Kokoreççi Suat Usta, haftanın yedi günü 10:00 - 02:00 saatleri arasında çalışıyor. En sevilen sokak lezzetlerinden birini, İzmir usulü kokoreçi, İzmir'de yemek isteyenlere lezzetli alternatiflerle sunuyor. Yarım, çeyrek, porsiyon şeklinde alabileceğiniz kokoreçler tam manasıyla İzmir usulü. Özel seçim süt kuzularının ince bağırsağından titizlikle ve hijyenel kendi sardıkları kokoreçi müşterileriyle buluşturuyor. Gerçek bir İzmir kokoreçi yemek isteyenler için adres Kokoreççi Suat Usta.  
Adres: Sogukkuyu Mah. Girne Bulvarı No 234 D, Karşıyaka / İZMİR - 0535 839 77 11



**ZAZ BEIR HALLE**  
Bostanlı'da alışılmışın dışında efsane lezzetler eşliğinde biraya yeni nefes, yeni tarz... Yeni nesil BIER HALLE Lezzeti, keyfi, huzuru, sohbeti, birayı bir arada isteyenler için yepyeni ZAZ BIER HALL... Bira köşeniz yepyeni atıştırmalıklar ve zengin menüsü ile unutamayacağınız keyifli saatler için sizi bekliyor.  
Cemal Gürsel cad. No:474 Bostanlı/ Karşıyaka-İzmir  
Tel:02323309575



**PİZZA POT**  
Pizza kavramının tamamen farklı ve özgün bir yorumunu sunan Pot, Türkiye'de bir ilke imza atıyor. Toprak kap içerisinde mozzarella peynirinin ve mantarın isteğe göre bolonez soslu, tavuklu, ispanaklı, pastırmalı veya pizza malzemeleriyle bir araya getirilmesi ve üzerine de harika pizza hamuru ile ortaya çıkan muhteşem lezzet, size yepyeni bir deneyim katacak. Klasik pizza mantığından tamamen farklı olarak sunulan hiçbir yerde bulamayacağınız bu tatları mutlaka denemelisiniz. Ayrıca bu harika lezzetleri, Pot'a özel Panna Cotta tatlısı ile taçlandırabilirsiniz.  
Adres: Yalı Mah. 6440/4 sokak No:19 D:A Karşıyaka Atakent İzmir - Tel: 0536 930 5978

## Anatolian Salon Culinary Competition 11-12 Ekim'de CNR Expo'da

Aşçılar ve Gastronomi Derneği ile "Bayim Olur musun?" Franchising ve Markalı Bayilik Fuarı iş birliği ile bu yıl ilki düzenlenecek olan 1. Anatolian Salon Culinary Competitions, 11-12 Ekim 2019 tarihin de tüm yemek severleri İstanbul / CNR Expo Yeşilköy Fuar Merkezinde buluşturacak.

Aşçılar ve Gastronomi Derneği ile Altınkeçpe Turizm ve Aşçılar Derneği, Çanakkale Aşçılar Derneği, "Bayim Olur musun?" fuarında yer alacak. Franchising ve Markalı Bayilik Fuarı iş birliğinde, mutfak ana sponsoru Gürcelik Metal ve Yarışma Ana Sponsoru Ülker g2mEKSPER ve Barista Ana Sponsoru FM Kahve ile gıda sektöründe hizmet veren aşçı, öğretmen, öğrenci, işveren, tüketicisi, tedarikçi, gurme, blogger ve yemek

yazarları bir araya gelecek. Ayrıca uluslararası diplomalı jürilerimiz tarafından aylardır üzerinde çalışmakta olduğumuz, Türkiye'nin çeşitli illerinde Anadolu mutfağına hizmet veren lezzet elçileri ve mekanlarına Üstün Lezzet Ödülü verilecek.

Aşçılar ve Gastronomi Derneği Başkanı olmasının yanında aynı zamanda World Master Chef Society (Dünya Master Şefler Birliği) Türkiye Başkanı olan Executive Chef Fikret Özdemir'in ve yönetim kurulunun Uluslararası tecrübeleriyle ile gerçekleştirecek olan bu etkinlikte Türkiye'den ve yabancı ülkelerden birçok katılımcı olacak.

11 - 12 EKİM / OCTOBER 2019 - İSTANBUL

CNR EXPO / İM

### ANATOLIAN SALON CULINARY COMPETITIONS

Düzenleyen: **AGADER** Ana Sponsor: **g2mEKSPER** Mutfak Sponsoru: **Gürcelik Metal**

Destekleyen: **ALTIN KEÇPE** Destekleyen: **ÇANAKKALE AŞÇILAR DERNEĞİ**

## Altın madalyalı şef Ercan Keleş mutfakta



Meslek hayatına 2000 yılında başlayan Şef Ercan Keleş, İstanbul'da ve Ege'de çok sayıda restoran ve otelin mutfağında şeflik yapmış. Türk ve dünya mutfağına fazlasıyla hakim olan Şef Ercan Keleş, sektörün en deneyimli isimlerinden biri olarak öne çıkıyor. 19 yıldır birçok üniversitede gastronomi derslerinde teori ve uygulamalı olarak eğitim veren şef, usta eğitmeni belgesiyle yeme-içme sektöründe adını her geçen gün biraz daha fazla duyuruyor. Bu zamana kadar sayısız yarışmaya katılan ve buralarda da yeteneğini konuşturmuş MSA'da eğitim almış olan Şef Ercan Keleş'in, kazandığı grup birinciliği kupası ve 4 altın madalyası da bulunuyor.

Şef Ercan Keleş, şef adaylarına öncelikle bu mesleği sevmeleri gerektiği söylüyor

**TÜRKİYE'NİN USTA ŞEFLERİ**

**\_ercan.chef**

**GASTROANTALYA**  
ULUSLARARASI GASTRONOMİ FESTİVALI

KASIM 2019 - Antalya EXPO Fuar Merkezi  
www.apgad.org.tr

## GASTRO ANTALYA kasım ayında başlıyor

Antalya Uluslararası Gastronomi Festivali, 21-24 Kasım tarihleri arasında EXPO Antalya Fuar Merkezi'nde gerçekleşecek

Makedonya, Fransa, Rusya, Hırvatistan, Sırbistan, Japonya, Almanya, Çek Cumhuriyeti, Güney Kore, Azerbaycan, Yunanistan da dahil olmak üzere 25'ten fazla ülkenin ve 4 binin üzerinde kişinin katılım göstereceği Antalya Uluslararası Gastronomi Festivali için geri sayım başladı. Sektörel gelişmelerin takip edileceği, ünlü aşçıların bir araya geleceği Antalya Uluslararası Gastronomi Festivali'nde yarışmalar, akademik oturumlar, tadım panelleri, deneysel mutfak atölyeleri, fuar ve sergiler de gerçekleşecek. Ülkemiz için önemli bir tanıtım kaynağı olacak olan bu festivalin, ekonomik anlamda da büyük oranda katkı sağlaması bekleniyor. ● **ESRA TAPAR**



## VizyonİST

Pınar  
Karahan

pinarkarahan@favorimedyagrup.com

## Tabakla aşk zamanı!

Türkiye'nin potansiyelinin yarısına sahip olmayan ülkeler, gastronomi turizminin nimetlerinden faydalanıyor. Gastronomi kültürü ve sanatı kadar bunu nasıl tanıtacağımız da önemli. Sosyal medyanın gücünü de arkamıza alarak dünyaya Türk yemeklerinden sözlen sunmanın tam zamanı! Telefonumuz en yakın arkadaşımız oldu bile çoktan. Sosyal medya ile yatıp sosyal medya ile kalkıyoruz.

Instagram tam bir görsel şölen. 'Görsellik' ve 'şölen' deyince de elbette ilk olarak akla ne geliyor? Tabii ki YEMEK! Şunu çok açıkça söyleyebiliriz ki bugün yemeklerinin kalitesi ve lezzeti kadar sunumuna da özen göstermeyen mekanlara ilgi çok çabuk azalıyor. İnsanlar, bugün, eskisinden çok daha fazla önündeki tabakla aşk yaşamak istiyor. Çünkü o tabağı Instagram'dan başkalarına da göstermenin yollarını arıyor. Bu yüzden sadece tabağın değil, yanındaki peçetenin, su bardağının, kadrāja gerekcek karşı duvardaki süslerin bile önemi var.

## Turist iyi yemeğe gidiyor

Sosyal medyanın gücü ve keyfi, gastronomi turizmini de artıran bir unsur oldu. Bugün turistlerin % 80'i gezilerinde 'iyi yemeklerin' olduğu destinasyonlara yönelindiklerini, bunun için de sürekli internetten araştırma yaptıklarını belirtiyorlar. Gastronomi turlarına katılanlar diğer turlarla seyahat edenlere göre % 25 daha fazla harcama yapıyor. Türkiye Seyahat Acenteleri Birliği (TURSAB) Başkanı Firuz Bağlıkaya'nın verdiği bilgilere göre Türkiye'ye gelen yabancı turistler ortalama 1 hafta kalıyor ve yaklaşık 1.000 dolar harcıyor.

## Peki bunu artırmamız nasıl mümkün olur?

Türkiye, gastronomi kültüründe gerçekten sınırsız bir zenginliğe sahip. Bizim kültürümüzün yarısı kadar bile potansiyele sahip olmayan ülkeler bizden daha fazla turist çekebiliyor ve gelir elde edebiliyor. Çünkü tanıtımını yapıyor. Sunuma önem veriyor, sosyal medyayı kullanıyor. Bugün başlangıcını yaptığımız bu köşede bol bol sahip olduğumuz gastronomi kültürünü, sanatını ve bunu nasıl tanıtacağımızı konuşacağız. Örnekler yer vereceğiz.

Ve eminim farkındalık arttıkça gastronomide dünya ünlü markalarımız çoğalacak, hizmet kalitesi artacak ve böylece ülkemizin kalkınmasında gastronomi daha da etkisini gösterebilecek. Lezzetli günler dilerim

## Siz hiç közde yaprak DÖNER YEDİNİZ Mİ?



Döner binbir çeşit yemeğin yer aldığı harika Türk mutfağımızın şüphesiz en özel lezzetlerinden biri. Köz ateşinde döne döne pişen yaprak döner tandırda pişen incecik lavaşla birleşince tadına doyum olmuyor. Peki bu enfes lezzetin közde pişmiş halini daha önce hiç tattınız mı?

Üsküdar Bulgurlu'da hizmet veren Mekan Közde Döner adından anlaşılacağı üzere döneri közde pişiriyor ve bu lezzete farklı bir yorum katıyor. Ünlü gurmelerin de lezzet testi ile onayladığı yaprak közde döner bir hayli seviliyor.

Balıkesir yöresinin, 18 ayını doldurmuş özel besi danalarından islami usullere göre kesilerek elde edilen tranç etlerinden hazırlanan yaprak döner Mekan ustalarına ait özel sos ile iki gün marine edilir. Köz ateşinin karşına çıkacağı zaman kuzu döş eti ile yağlandırılarak şişe takılarak hazırlanır ve enfes tadı ile damakta dağılan yaprak közde döner ortaya çıkar.

Közde yaprak döner, tandır lavaşı ile porsiyon döner, pilav üstü döner, enfes İskender sosu ve tereyağı ile İskender, ister mekan beyti, isterseniz de dürüm döner, tombik döner, bağet ekmek yada klasik da-

mak tadı olan yarım ekmek döner olarak servis edilmekte. Her biri bağımlısı olacağımız harika lezzetler....

Kemik suyundan çorbalı, döner etinden içli köftesi, Hatay'dan



gelen özel künefe peyniri ile yapılan künefesi, bol antep fıstıklı ve tereyağı havuç dilimli baklavası, bol fındıklı fırın sütlaç ve sütle şerbetlendirilmiş peynir tatlısı olan kemalpaşa tatlısı yaprak közde döner lezzetine eşlik ediyor. ● BİRGÜL ERDOĞAN



MEKAN

KÖZDE DÖNER

Adres: Bulgurlu Caddesi No:120/1A BULGURLU/ÜSKÜDAR İSTANBUL

## Başarı hikayeleri

Şef  
Ayyaz  
Akbaçak

ayvazakbaçak@favorimedyagrup.com

## Gerçek star Türk mutfağı

Değerli okuyucular sizlere köşemde gerçek star Türk mutfağında bahsetmek istiyorum. Türk mutfağı her ne kadar tanıtılmasa da basite alınıp doğru işlenmesi de özellikle son yıllarda dünyadaki şeflerin dikkatini çekmeyi başardı. 90'lı yıllarda ülkemizde yaygınlaşan dünya mutfağı akımı; Fransız, İtalyan, Uzakdoğu, Meksika mutfaklarından oluşan akım yer yer çok tutuldu. Çoğu damak zevkimizi yumasına da hava olsun diye çoğunluğun ismini içerdiğini bilmediği yemekleri iştahla yemeleri ya da yer gibi yapmaları bu akımları da hızlı tüketti.

Fast food'un yaygınlaşması ile Türk mutfağını yansıtan esnaf lokantaları, ayakta durmaya çalışan kebabçılar ve gece çorbacıları adeta kan kaybetti. Aşçılar tarafından da yadrganan bu durum kendi içinde 'dünya mutfağı aşçısıysan daha çok kazanıyor ve daha hızlı iş buluyorsun' algısı yarattı. "Türk mutfağı aşçısıyım" dendiğinde yapılan az maaş teklifleri, iyi olmayan çalışma koşulları, Türk aşçıların maalesef dünya mutfağı öğrenmeye ve dünya mutfaklarını ülkemizde geliştirmeye zorladı. Oysa önce ana dilimiz gibi önce kendi mutfağımız kendi kültürümüz olmalıydı.

Tabii ki gelişim önemli. Bir dil bir insan. Birkaç mutfak kültürü bilmek bir şefin dostudur benim gözümde. 2000'li yıllar da aynı akımlar ve hatta yeni mutfak akımları ile devam etti. 2010 yılından sonra ise durum değişti. Türk mutfağı, yöresel mutfaklar kendini göstermeye başladı. Türk şefleri yurt dışına açıldığında gördü ki herkes kendi öz mutfağı ile başarı elde ediyor. O zaman anladılar ki Türk mutfağı işlenmeli, modernize edilmeli, tüm dünyaya tanıtılmalıydı.

Ülkemize gelen yabancı şefler, mutfağımızı tanıdıkça çok sevdiler. TV programları ile sosyal medyada paylaşarak Türk mutfağının dünyaya tanıtılmasına yardımcı oldular. Türk mutfağı sadece kebab ve simitten ibaret sanılıyordu. Oysa bizim mutfağımız sonsuz bir derya. Yeter ki derinlere inmeyi, onu tanıtmayı bilelim.

Ege'si, doğusu, batısı her yörenin kendine has lezzetleri inanılmaz bir kültür. Son yıllarda dünyaca ünlü şeflerin de dikkatini çeken Türk mutfağı bence gerçek bir star diyorum...



## DENİZLİ'DE YÖRESEL YEMEKLER YARIŞACAK

Denizli'de 'Tat, Tattır, Tanıştır' sloganıyla gıda şenliği ve yöresel yemek yarışması düzenlenecek. İki gün boyunca devam edecek şenlik ve yemek yarışmasında usta aşçılardan oluşan jüri değerlendirme yapacak. 19 ilçenin katılacağı yarışmada dereceye girenlere ödülleri verilecek, dereceye girenler diğer illerde yapılacak yemek yarışmalarına katılmaya hak kazanacak. Denizli Butik Pastacılar ve Girişimci Kadınlar Derneği Nahide Erkan, Kale Biber Festivali, Gastro Pamukkale'den sonraki üçüncü etkinlik olarak 'Tat Tattır, Tanıştır' sloganıyla gıda şenliği ve yöresel yemek yarışmasını organize ettiklerini söyledi. ● ESRA TAPAR



## BİZE HAS SİZE ÖZEL: SAHRA KEBAP VE DÜRÜM EVİ

1995 yılından bu yana Türkiye'nin geleneksel lezzetlerini misafirleriyle buluşturan Sahra Kebab ve Dürüm Evi, Acıbadem'in ilk akla gelen mekanlarından biri olmuş durumda. Beyran çorbası, içli köfte, çiğ köfte, lahmacun, pide, samsız kebab çeşidi, dürümleri ve künefesi ile lezzet tutkunlarının favori mekanlar listesine girmeyi başarmış. Mekan, ürünlerinde kullandığı her malzemeyi, kendi yöresinden temin ediyor, bu da lezzetlerini ikiye katlıyor. "Yemekte lezzeti sadece malzeme vermez, malzemeyi kıvamında ve yerinde kullanan usta verir" bakış açısıyla hareket eden Sahra Kebab ve Dürüm Evi misafirlerine de şöyle sesleniyor: "Güler yüzümüz, işinin ehli personelimiz ve sloganımız; bize has size özel... Damak tadınıza talibiz!" ● DİLEK EKŞİ

# TÜRKİYE'NİN EN FAVORİ LEZZETLERİ SAHİPLERİNİ BULUYOR

[www.favorilezzetlerodulleri.com](http://www.favorilezzetlerodulleri.com)

En favori adaylarınıza web sitemiz üzerinden oy vererek sıralamaya girmelerini sağlayabilirsiniz

## FAVORİ LEZZETLER ÖDÜLLERİ

Türk ve Dünya Mutfağı'ndan lezzetleri tanıtmak ve Türkiye'nin en favori restaurant, otel, cafe ve şeflerin lezzetlerini keşfetmek isteyen yemek severlere rehberlik etmek amacıyla faaliyet gösteren 'Favori Medya Grubu' bugüne kadar birçok lezzet noktasını lezzet severler ile buluşturdu. Favori Medya Grubu'nun Türkiye'de ilk defa bu tür konseptte bir çalışma başlatmasından ötürü son derece mutluyuz ve sizler gibi öncü işletmeler ile lezzet tutkumuzu, keşfedilmeye değer mutfaklarımızı, kültürel miraslarımızı sektörün önde gelen jüri üyelerimiz ile taçlandırıyoruz.

**2019 FAVORİ LEZZETLER ÖDÜLLERİ TÜRKİYE**

1. EN FAVORİ LEZZET DOLU AVM'ler
2. EN FAVORİ ÇORBACILAR
3. EN FAVORİ PİDECİLER
4. EN FAVORİ MEYHANELER
5. EN FAVORİ BÖREKÇİLER
6. EN FAVORİ KAHVE FİRMALARI
7. EN FAVORİ BAHARATÇI
8. EN FAVORİ SOKAK LEZZETLERİ
9. EN FAVORİ KÖFTECİLER
10. EN FAVORİ OTELLER ÖDÜLÜ
11. TARİH KOKAN LEZZETLER (50 Yıllık)
12. EN FAVORİ CATERING FİRMALARI
13. FAVORİ LEZZETLER ÖZEL ÖDÜLÜ
14. BAŞARILI İŞ İNSANLARI ÖDÜLÜ
15. EN FAVORİ OCAKBAŞI
16. DUAYEN ŞEFLER
17. EN FAVORİ GASTRONOMİ ÜNİVERSİTELERİ
18. KADIN İSTERSE HER ŞEY YAPAR
19. EN FAVORİ GASTRONOMİ KİTAPLARI

**FAVORİ LEZZETLER ÖDÜLLERİ**

20. EN FAVORİ YEMEK PROGRAMI SUNUCUSU
21. EN FAVORİ YEMEK PROGRAMI
22. EN FAVORİ YEMEK YAZARI
23. EN FAVORİ KAHVALTICILAR
24. EN FAVORİ ŞEFLER
25. EN FAVORİ OSMANLI SARAY MUTFAĞI
26. EN FAVORİ TÜRK MUTFAĞI
27. SEKTÖRÜN DUAYEN İŞLETMECİLERİ
28. YEREL ÜRÜNLERE DESTEK VEREN BELEDİYELER
29. EN FAVORİ HAMBURGERCİ
30. EN FAVORİ PASTANE
31. EN FAVORİ KEBAPÇILAR
32. EN FAVORİ DONDURMACI
33. EN FAVORİ DÖNERCİLER
34. EN FAVORİ STEAKHOUSE
35. EN FAVORİ BALIKÇI
36. YOL ÜSTÜ FAVORİ LEZZET DURAKLARI
37. EN FAVORİ MANTICILAR
38. EN FAVORİ BAKLAVACILAR
39. GELECEK VADEDEN ŞEF ÖDÜLÜ



## Burgerin en lezzet hali Cheddar Burger

Burgerler, son zamanların en çok talep edilen lezzetlerinden biri haline aldı. Hem hızlı, hem lezzetli hem de doyurucu olmasıyla pek çok insanın favorisi olan burgerleri Cheddar Burger'de denediniz mi? Favorilezzetler şeflerinden Halis Aydın şefin açtığı ve burgerleri kendi tarifleriyle hazırladığı mekan, oldukça özel lezzetler sunuyor. 8 çeşit burger ve tacolar hazırlayan Halis Şef, menüyü hazırlarken vejeteryanları da unutmamış, enfes bir vejeteryan burger hazırlamış. Gümüşsuyu'nda bulunan Cheddar Burger'e hala gitmediyseniz yapılacaklar listesinin ilk sırasına yazmanızı şiddetle tavsiye ediyoruz. ● ESRA TAPAR



## Çengelköy'ün 'Uğrak' noktası

Kahvaltı sonrası içilen kahve, günün en keyifli anlarından biridir. Çengelköy'deki Uğrak Kahve, tam da bu ani daha da keyifli kılmak için... Oldukça geniş bir kahve menüsüne sahip olan Uğrak Kahve, özel bitki çayları ile de meşhur.



## Gastro Yaşam

Talip  
\*  
BAYRAM

talipbayram@favorimedyagrup.com

## Favori Lezzetler ödülleri doğru!

Binlerce yıllık "Göbeklitepe" ve "Alacahöyük" gibi köklü medeniyetimizdeki kaynaklarla beslenen, gücünü geleneksellikten alan ama yönünü moderniteye çevirmiş, Türk Mutfağına sahip çıkan, Anadolu'muzun müstesna lezzetlerini dünyaya tanıtmaya çalışması içinde olan "Favori Medya Grup" bir lezzet güneşi olarak ülkemizin ufuklarından doğdu ve yükseliyor.

Her hangi bir il veya ilçeye gittiğinizde buranın nesi meşhur veya en iyi mekan neresidir diye sorarsınız değil mi? veya gittiğiniz yerde misafir edenler kendi tecrübelerine dayanarak sizi bölgelerinin en iyi lezzeti olan mekanlarına götürürler. Bursa'ya gittiğinizde Iskender'e gitmek gibi. Ancak Bursa'da Iskender kebab yapan yüzlerce mekan var. Acaba hangisi iskenderi daha iyi yapıyor. Tek başına seyahat yapıyor yahut kimseye danışmayan bir Turist iseniz sizi bölgenin en iyi lezzetlerine kim ulaştıracak? Her hangi birine muhtaç olmadan, bölgenin en iyi lezzetlerine ulaşmanın kolay bir yolu olmalı.

İşte Favori Medya Grup bu boşluğu dolduruyor. Bir tarafta alanında uzman şefler, diğer tarafta ömrünü gazetecilikte geçirmiş duayen yazarlar, beri tarafta on binlerce takip edeni olan mekan yazarları ve tam bir bütünlük içerisinde 100'e yakın üyesi sayesinde, Favori Medya Grup, Lezzet severlere büyük bir lezzet dünyasının kapılarını açıyor. Bünyesinde olan deneyimli şeflerle birlikte gidip mekanları test edip onaylaması sonucunda, vatandaşın gönül rahatlığıyla o mekana gitmesini sağlıyor. Bu çalışmaların sonucunda sanırım Türkiye'nin Lezzet Haritası da kendiliğinden oluşacak.

Favori Medya Grup; Milliyet Gazetesi ile birlikte yayınlanan, belki alanında ilk Lezzet Gazetesi olma özelliğini taşıyan "Favori Lezzetler Gazetesi", Sosyal medyadaki güçlü hesapları ve www.favorilezzetler.com sitesindeki yüzbinlerce tekil ziyaretçisi ile güçlü bir medya şirketi olma yolunda hızla ilerliyor. Favori Medya Grup bu çalışmalarının dışında, bünyesinde olan şeflerle kendi oluşturduğu mutfağında workshoplar yapıyor, festivaller düzenliyor, gıda fuarlarına destek oluyor, gastronomi turizmi noktasında önemli katkılar sağlıyor, favori lezzetler ödülleri'ni organize ediyor ve son olarak yakında TV'lerde Lezzet programları imza atacak. Siz en iyisi Favori Medya Grup'unu takibe alın, yoksa çok lezzet kaçırırsınız.

@favorilezzetler @favorimekanlar @favorietkinlik @favorioteller @favorilezzetlerfestivali @favorimagazintv @gastro.chefler @gastroyasam @gastrosehirlir www.favorimedyagrup.com

# Etin en lezziz hali

Bir et ve et ürünleri markası olan Val-et, 70'e yakın ürün çeşidi ile sektörün en geniş yelpazesine sahip firmaların başında geliyor



Val-et Et ve Et Ürünleri, 'sağlıklı ve maksimum kalitede geliştirilmiş yeni ürünler' vizyonu ile çalışıyor. 2014 yılında Pascha Gıda çatısı altında Antalya Serik'te lezzet yolculuğuna başlayan Val-et Et ve Et Ürünleri, 2000 metrekaresi aşkın tesislerinde uluslararası standartlarda üretim yapıyor. Ukraynalı yatırımcılar tarafından 'Türkiye'de bir Türk markası' hedefi ile oluşturulan Val-et kuruluşundan kısa süre içinde ürün kalitesi ile yüksek müşteri memnuniyetine ulaşmış durumda.

Pascha Gıda Val-et Et ve Et Ürünleri'nin Yönetim Kurulu Başkanı Ivan Shevchenko, Türk Gıda Kodeksi mevzuatlarına ve İslami kesim kurallarına uygun helal Et, olarak hazırlanan 70'e yakın ürünleri olduğunu, geniş üretim skalası ile çalışmalarına başarı ile devam edeceklerini söylüyor. Satış Müdürü Korhan Kurtoglu ise bu yıl daha büyük hedefleri olduğunu, başarılarına başarı katmak için projeler ürettiklerini belirtiyor.

Peki, "Val-et'in ürünleri arasında neler var?" diye sorarsınız işte cevabımız; dana bacon, dana macar salam, kangal sucuk, dana salam küp, pilic sosis, hindi sosis, hindi jambon, pilic salam mozaik fume, dana ızgara köfte ve daha neler neler. ● REYHAN BAŞAL



yedoner.izmir



# Sanatı lezzetinde saklı Ye Döner!



"Mesele sadece yemek yapmak değil, yaptığın yemeği sanata döndürmektir. Ye Döner'in sanatı ise lezzetinde saklı" sözleriyle işletiliyor İzmir, Bayraklı'daki Ye Döner...



Uzun yıllar boyunca hayvancılık ile uğraşan Konca ailesinin genç girişimci ve en küçük oğlu olan Barış Konca tarafından kurulan Ye Döner, aileden gelen et tecrübesinin nefes bir dönere çevrilerek misafirlere sunulduğu lezzet noktası olarak adlandırılabilir.

## Diyet yapanlar unutulmamış

İzmir, Bayraklı'da yer alan Ye Döner'de, dönerin çeşit çeşit hali lezzet tutkunları ile buluşuyor. Et dönerler %100 yerli dana ve kuzu etinden hazırlanıyor. Taptaze sarılan ve pişmeye başlayan et dönerden ise pilav üstü, pita ekmeğe arası, jumbo döner, dürüm döner, yaprak döner, Iskender ve beyti sarma yapıyor. Ye Döner'de hafif beslenmek isteyenler de unutulmuyor, mevsim salata üzerine et döner konarak hazırlanan diyet menü sunuluyor.

İşletmenin sahibi Barış Konca ise Ye Döner'in lezzetinin kullanılan kaliteli malzeme kadar ustaların maharetli elleri olduğunu altını çiziyor ve şunları söylüyor: "Lezzetlerimiz emin ellerden... Elleriyile çalışan insan işçidir. Elleri ve kafasıyla çalışan insan ustadır. Elleri, kafası ve yüreği ile çalışan insan sanatkardır..." ● MEHMET DURAN



## Favori Rotalar

Şef  
Haldun  
Z.TÜZEL



halduntuzel@favorimedyagrup.com

## KONFEDERASYON

Gastronomi camiasının, özellikle şeflerimizin bildiği üzere 2020 İKA Uluslararası Mutfak Sanatı, Mutfak Olimpiyatları 14/19 Şubat 2020 tarihinde Alanya'nın Stuttgart şehrinde, dünya ülkelerinin katılımıyla gerçekleştirilecek. Sportif olimpiyatlar gibi dört yılda bir yapılan bu olimpiyatlarda, yine dört yıllardır alıştığımız gibi Ülkemizin adının ve dahi, yemeklerinin tanıtılacağı bir milli takımımız maalesef bu sene yok, 2016 yılında katılmış olan 33 ülke arasındaki sıralamada her ne kadar 30. Olarak bulunmamız ülkemiz açısından son derece olumlu olmuştur. En azından bir çok değişik Türk demekleri ve federasyonlarının ayrı ayrı katılımlarıyla en fazla madalya alan ülkelerden biri olmaya rağmen, derecede giremediğimiz, işin profesyonelleri gayet iyi biliyorlardı. Bu sene, ya da geçen bu dört yıl içerisinde bu popülük, bu berabersizlik daha da büyüyerek, bu İKA olimpiyatlarında bir MİLLİ DURUŞ sergileyememize neden oldu. Aslında düzenleyen kuruluşun sayfasında bütün detaylar mevcut ve bilgisayar kullanılarak rahatlıkla bilebileceğiniz bir dokümanla, kırık tala olsa anlaşılabilir bir Türkçe ve çevirmesi de mümkün. Geçen ayki yazımda da değindiğim, anlatmaya çalıştığım gibi tek eksikliğimiz BİRLİKTESİZLİĞİMİZ. Gerek gastronomi camiası, gerek Favori Lezzetler Takipçileri, gerekse gıda ile küçük bir ilgisi olan herkesin malumu olan gerçek, camianın bir araya gelemeysi. Bu gün isminin önünde koskaca bir TÜRKİYE ibaresi olan federasyonumuz TAFED ile, yine ülkemizin güçlü federasyonlarından WACS (Dünya Şefler Birliği) nezdinde Türkiye'yi temsil hakkına sahip TAŞFED için bir araya gelip ülkemizin adına yarışır bir KONFEDERASYON oluşturuyorlar. Ben şahsen bunun altında herhangi bir kötülük veya çıkar ilişkileri olduğunu zannetmiyorum. Uzun yıllar önce federasyonlarımızdan birinin başında camia dışında bir yöneticinin bulunması bu birleşmeyi engellemiş olabilir diye düşünüyorum, şimdi her iki federasyonun başında bulunan, birisi bir çok dönemdir başkan seçilmiş değerli ve sevilen bir master şefimiz, diğeri de yine bir çok dönemdir başkan yardımcılığı yapmış bu dönem oy birliği ile eski dönem bitirip, yeni bir dönem başlatan yine değerli ve sevilen bir başka master şefimiz, birlikte, bu gün hem ülkemiz de hem de dünyada uygulanan EŞBAŞKANLIK sistemiyle bir KONFEDERASYON oluşturup, gastronomik açılarından en ön sıralarda bulunan fakat dünya sıralamalarında yer bulamayan, eşsiz benzersiz ve gerçekten hem sağlık hem lezzet hem de pişirme teknikleri açısından olağan üzeri, çeşitlilik ve kültür olarak muhteşem bir birikime sahip olan TÜRKİYE MUTFAKLARINI birlikte, güçlü, yaygın ve anlaşılır bir şekilde ortaya çıkaramazlar mı. Eminim yüceltiler ve eminim bir çok dernek ve federasyon da bu çatı altında birleşir. Hepsinden önemlisi, bütçe bulunamaması destek alınmaması da göreceksiniz kolaylıkla çözümler, ortada kalan, seni desteklersem ona, onu desteklersem sana ayıp olur, ben hiç birinizi kırmayım bu sene beni affedin diyen; sponsorlar da daha rahat yardımcı olmazlar mı? 2016 yılının ana sponsoru kimdi biliyor musunuz? Hadi isim vermiyeyim reklama girmesin, ama Dubai'de de faaliyet gösteren Türkiye'nin en büyük cam sanayii kuruluşu bir firma. Kıvanç duydum, birleşik bir taleple böyle nice firmalar bulur bu camia. Dünya ya uçurur bizi THY sponsor olup. Daha nice firmalar var bunun gibi, diğer taraflı alınırdıymayacaklarını, gücendirmeyeceklerini bilseler, destek olacak...

Umarım bu yazım okunur ve bir kıvılcım olur, altına güçlü bir ateş gereken bu koca tencerenin...



## Eker, "Sağlıklı Yaşam için Koş"

Türkiye'yi 42 yıldır lezzet ve tazelik ile buluşturan Eker, "Sağlıklı Yaşam için Koş" mottosuyla düzenlediği Eker I Run Koşusu'nu altıncı kez, 6 Ekim 2019 Pazar günü Bursa'da gerçekleştirecek. Beş farklı yarışın gerçekleştirileceği organizasyonun en önemli parkuru ise Eker'in 42. yılında gerçekleştireceği 42K Maratonu olacak. 42K maratonu aynı zamanda Türkiye'nin ilk dağdan aşağı yol maratonu da olacak.



Mehmet Butcher

Stresli ve yoğun şehir hayatından kaçıp, bir çiftlikte, köyde ya da dağ evinde yaşamak kimin hayali değildir ki? Aramızda bu hayalini gerçekleştirebilenler de var. Danışmanlığını deneyimli şef Mehmet Butcher'in yaptığı Nermin Hanım'ın Zeytinliği ve kurucusu Nermin Gelbal Gökdoğan ile tanıştım... Nermin Hanım'ın 2012 yılında Altınoluk - Avclar köyünde 52 dönüm arazi üzerinde 800 ağaç ile başlayan yolculuğu, bugün toplam 500 dönüm üzerinde 8000 adet asırlık zeytin ağaçları ile devam ediyor.