

Gümüş Damla Tekne Organizasyonlarında 1993 Yılından Beri Sizlerle...

Endüstriyel mutfakların vazgeçilmez yardımcısı....



OMIS
Mikser, Hamur Yoğurma ve Mayonez Makineleri

omismakina



omis@omismikser.com



alientohotel



Aliento Hotel'de tatiller kişiye özel

Koronavirüs ile mücadele ettiğimiz günlerde izole bir hayatın kıymeti oldukça arttı. Virüsten önce de kişiye özel, kalabalıktan uzak bir tatil anlayışı sunan Aliento Hotel, tam da aradığınız izole tatili sunuyor. Balıkesir, Burhaniye'de konumlanan otel, İda Dağı'na karşı denize girip tüm gün boyunca mitolojik dönemdeymişiniz gibi hissedebileceğiniz harika bir tatil noktası. Aliento Hotel'de yemek anlayışı da kişiye özel. Büfe uygulaması olmayan mekan serpm kahalvatsı, havuz başı restoranı ve sezlonga yemek servisi yapması ile meşhur. Kaz Dağları'nın enfes manzarasında yiyeceğiniz akşam yemeğinde ise şefin sürprizlerine hazır olun! ● **ESRA TAPAR**

demilounge_balikesir



Bu mekan çok farklı De Mi!

Geçtiğimiz yıl franchise bir cafe açarak başlanan yolculuk kısa süre sonra De Mi Lounge markasına dönüştü. Stratejisini 'çayın keyfi ile yemeğin lezzetini birleştiren marka' olarak kuran De Mi Lounge'ın ismi de halk arasında 'öyle değil mi?' anlamında kullanılan 'de mi'den geliyor. Çeşit çeşit kahvaltısı ile meşhur olan mekan, çorbadan pizzaya, makarnadan et yemeklerine, hamburgerden salatalara ve tatlıya kadar şeflerin elinden çıkma lezzetleri misafirleri ile buluşturuyor. De Mi Lounge misafirlerine de şunu soruyor: çayın keyfi, yemeğin lezzeti, mekanın konsepti, hizmetin kalitesi farklı mı? ● **ESRA TAPAR**

BANDIRMA'DAKİ İLK VE TEK TAHİN HELVACISI!

1917 yılından bu yana lezzet tutkunlarını gerçek tahin helvası ile buluşturan Hasan Çavuş Helvacısı, Bandırma'nın ilk ve tek tahin helvacısı olma unvanını elinde bulunduruyor

Hasan Çavuş Helvacısı tam 1 asırdır lezzet yolculuğuna devam ediyor. Dile kolay tam 103 yıl! Hasan Çavuş'un 1917 yılında başladığı helvacılığa günümüzde dördüncü kuşak konumundaki Serkan Argüden devam ediyor. Köklü markaları hakkında konuşan Argüden, "1917 yılında başlayıp, bölgemizde ve ülkemizin birçok yöresinde tanınan Hasan Çavuş Helvacısı tescilli bir marka durumuna geldi. Hizmetimizi, bundan sonraki kuşaklarımızla da aynı meslek ahlakı içinde sürdürüceğiz" diyor.

Tamamen el yapımı ve doğal

Hasan Çavuş Helvacısı'nı diğerlerinden ayıran en önemli özellik ürünlerin el yapımı ve yüzde 100 doğal olması. Hasan Çavuş'ta üretilen ürünleri sade, kakaolu, cevizli, fıstıklı, cevizli-kakaolu tahin helvaları, bademli ve çilekli yaz helvaları, koz helva, köpük helva, tahin ve pekmez olarak sıralayabiliriz. İstanbul, Bandırma, Erdek, Edincik ve Aşa'daki satış noktalarından tedarik edebileceğiniz helvaları, resmi internet sitesinde yer alan Whatsapp sipariş hattından da satın alabilirsiniz. ● **ESRA TAPAR**



Serkan Argüden

hasancavus.helvacisi

HASAN ÇAVUŞ
1917
HELVACISI



Serkan Argüden

Türk-İtalyan sentezi lezzetler
CRACKERS PIZZA

İtalya'nın en meşhur lezzeti pizzayı Türk mutfağının eşsiz damak tadı ile harmanlayan bir mekan ile tanıştıracamız sizi; Crackers Pizza!

Dünya genelinde pizzayı sevmeyen var mıdır? Hiç sanmıyoruz. Büyük, küçük hemen herkesin bayılarak tükettiği bu lezzetli bir de Crackers Pizza'da deneyimlemenizi tavsiye ediyoruz. 2008 yılında İtalyan lezzetlerini Türk damak tadı ile buluşturmak amacıyla yola çıkan Crackers Pizza, bugün Trabzon'da 9, Ankara'da 2, Samsun'da 2, İstanbul, Rize, Giresun, Ordu da dahil olmak üzere 9 şehirde 22 restoran ile hizmet vermeye devam ediyor.

Menüye bir bakalım

En başta da söylediğimiz gibi Crackers Pizza'da İtalyan-Türk mutfağı sentezi odak noktası. Ege lezzeti, İtalyano, Crackers tavuklu, nefis hellim ve ton balıklı pizza seçenekleri sizi şaşırtmasın. Bunların yanı sıra Türk usulü, Meksikan, bonfile pizza, kavurmalı ve sucuklu gibi her damağa hitap eden lezzetler de hazırlanıyor. Burası bir pizzacı olsa da aslin-



crackerspizzaturkiye



Crackers İtalyano

Crackers Kavurmalı

Nefis Bonfile Pizza

da yemek isteyeceğiniz birçok şey menüde yer alıyor. Diyet salata, Akdeniz salata, ton balıklı salata, Napolitan soslu penne, Penne Alfredo, Penne Arabiata, spagetti

bolonez, kavurmalı calzone, hamburger, soya soslu biftek sandwich, tiramisü, süfle ve özel tatlı çokoluna buraya sığdırabildiğimiz lezzetlerden sadece bazıları! ● **ESRA TAPAR**



no6cunda

no6restoran

Cunda'nın en yeni mekanı!

Türkiye'nin en sevimli tatil beldelerinden biri olan Cunda'da yeni açılan çiçeği burnundan bir mekan ile tanıştılarız sizi; no6 Restoran. Genç işletmeciler Arzu ve Agron Mani tarafından işletilen mekan henüz çok yeni olmasına rağmen dekorasyonu, menüsü, şeflerin elinden çıkma lezzetleri, keyifli ambiyansı ile Cunda'da yaşayanların ve turistlerin ilgisini çekmeyi başardı. İstanbul'da ünlü mekanlarda çalışan Mutfakta Executive Chef Ersoy Çiftçi, Salonda Murat Erdoğan ve Uğur Sazlı gibi deneyimli isimlerle lezzet yolculuğuna başlayan no6 Restoran, sıcak tabakları, atıştırmalıkları, pizzaları, salataları, et yemekleri, burgerleri, tatlıları ve özellikle kokteylleri ile bir hayli iddialı. ● **ESRA TAPAR**



kardeslerkasap10

Üçü bir arada: Kardeşler Kasap, Izgara ve Güveç Salonu

2010 yılında kurulan Kardeşler Kasap, Izgara ve Güveç Salonu, alışık olduğunuz restoranlardan biraz farklı. Genç işletmeci Ramazan Çankaya tarafından yönetilen Balıkesir, Bigadic'te yer alan bu mekanda etleri vitrinden seçiyorsunuz, nasıl yemek istediğinize karar veriyorsunuz ve masanıza oturup usta şeflerin elinden çıkmasını bekliyorsunuz. Taze olarak satın alabileceğiniz ürünleri hijyen koşullarına çok güvenen, kasap ve restoranı bir arada götüren mekanın menüsünde yok yok; oğlak dolması, tandir, oğlak güveci, köfte, satır köfte, külbastı, kuzu şiş, kuzu pırzola, beyti, küşleme, dana antrikot, bonfile, biftek, salata, manda kaymaklı ekmekek tatlısı, kadayıf, kemal paşa, hoşşerim. Kendi ürettikleri sucuk da menünün favorisi! ● **ESRA TAPAR**



ozlemmekik@favorimediyagrup.com

Turizmde tedbirler en üst seviyede!

Mart ayından bu yana hayatımızın bir parçası olan salgınla mücadele devam ediyor. Hepimiz kurallara uymalı, maskelerimizi takarak sıklıkla ellerimizi yıkamalıyız. Her nerede olursak olalım, temizlik kurallarına uymak zorundayız. Bu zorunluluk şehirde olduğu gibi tatil bedelleri için de geçerli... Üstelik sadece kişisel olarak değil kurumsal olarak da önlemlerimizi almamız gerekiyor. İşte, Bodrum'un ilk lüks sağlık ve kaplıca oteli olan "Sianji Well-Being Resort Kaplıca Bodrum" da, kapılarını normalleşme süreci tedbirlerine uyarak misafirlerine yeniden açtı. Sianji Hotels, misafirlerini sağlıklı, hijyenik ve sosyal mesafenin korunduğu bir ortamda ağırlamaya hazır. Otelin Yönetim Kurulu Başkanı Recai Çakır, "Her şeyden önemlisi sağlığımız. Otelimizde spa terapilerinden masajlara, diyet programlarından klinik uygulamalara kadar herkese uygun sağlıklı yaşam seçenekleri sunuyoruz," diyor. Böylece, uzman denetiminde doğal yaşam kalitesini artırarak misafirlerini evlerine geçerken dinlenmiş ve mutlu dönemlerini sağlıyor ki, açıkçası bu sağlıklı dinlenmeye gerçekten çok fazla ihtiyacımız var.

Grup ve özel olarak uygulanan SPA terapileri, klinik uygulamalar, masajlar, zihin ve ruh terapilerini bir arada sunan otel, ruh ve bedensel fonksiyonlarını birlikte hareketle geçiriyor. Misafirlerinin üzerinden özellikle pandemi sürecinde yaşanan stres ve yorgunluğun etkisini atabilmeleri için sağlıklı yaşama yönelik programlar sunan otelde, Master Detoks, Raw Food Detoks, Ketojenik Diyet ve Anti-Aging Diyet gibi sağlıklı programlarını uygulamanız mümkün. Deniz ve havuz manzaralı suite ve villa konaklama seçeneklerinde iki farklı konsept sunuluyor. Ayrıca konaklamalarda fitness merkezi, buhar, sauna, Türk hamamı, Thalasso ve termal havuz kullanımlarından ücretsiz olarak faydalanılıyor. Oda kahvaltısı ve ultra her şey dahil sistemi... Her iki konseptten de hizmet alan misafirlere yemekler, tedbirle uygun şekilde açık büfe olarak servis ediliyor. Bu arada otelin Executive Chef'i Hasan Karabulut'un şahane menüleri ve nefis lezzetlere sahip yemeklerini tatmak, tatilinize ayrıca keyif katacak. Recai Çakır Bey'in de yemek pişirmeye olan tutkusunu söylemeden geçemeyeceğimiz ki a-şğıdaki lezzetli lahmacun tarifi de tamamen kendisine ait. Sözlün kıtası, Sianji Well-Being Resort Kaplıca Bodrum'da sağlık önlemlerinin üst düzeyde olduğu harika bir tatil ve lezzet lezzetler sizleri bekliyor. Sağlıkla kalın!



CAĞCI BEDO
Erzurum'un meşhur çağ kebapını İzmir'lilerle bayraklı semtinde buluşturan mekan, şehrin büyük bir ekisini kapatmak adına hizmet vermeye başladı. Ustası tarafından özenle seçilen %100 kuzu etini marine ettikten sonra 2 gün dinlendirip servise hazır hale getiren mekan ürün lezzeti ile müşterilerine parmak ısırtıyor. Cağcı Bedo'nun misyonu 'misafirlerini en iyi şekilde ağırlayarak, kaliteli ve hijyenik olarak hazırladıkları geleneksel çağ kebapını en lezzetli şekilde daima gülen yüzlerle sunabilme'ktir. Adres: Mansuroğlu Mah. 286 Sokak Tatari No: 15 Bayraklı/İzmir Tel: 0232 400 25 35



İZMİR ŞIRDAN KEYFİ
"En iyisi için buradayız" sloganıyla 2018 yılında Adana'dan yola çıkan Kamuran bey yaratmış olduğu "İzmir Şırdan Keyfi" markasıyla 2 yıldır Adana'nın meşhur yöresel lezzetleri olan Şırdan, Mumbo, Kırkat, İskembe dolması ve paça çorbasını en hakiki ve lezzetli şekliyle İzmir'lilerle buluşturuyor. Acaba nasıl? Hiç yemedim? Hayatta yemem... gibi ön yargılan olan tüm lezzet severlerin bile müdavimi olduğu mekan kategorisinde İzmir'in en iyisi olmaya aday. Adres: Bostanlı mh. 1799 sk. 10-C Karşıyaka -İzmir - Tel: 0507 257 04 57 - Sirdankeyfi.com

İZMİR'İN EN FAVORİ'LERİ



HACI SOKAKTA
İlk kez 2019 yılında Kayseri'de sektöre adım atan Hacı Sokakta markası, adının hakkını vererek en sevilen sokak lezzetlerini kendi kalite çizgisinde buluşturmuş güzide bir mekan. Kayserili olması nedeniyle pastırma turşusu, sucuk ekme ve çemen ekme gibi yöresel lezzetleri de bulabileceğiniz bu mekanda çeşit çeşit hamburgerler, İzmir Asım Ustadan kokoreç, kuzu uykuluk taco, dana kaburga taco, beyin söğüş bun bao, piriñç yufkasına sarılı dana yanak, midye casserole gibi başka yerde bulunmayacak çok kuvvetli lezzetleri de bulacaksınız! Adres: Mansuroğlu Mah. 1593/1 No: 4 Lider Centrio Bayraklı-İzmir - Tel: 0232 202 62 66 Şubeler: Kayseri-Ankara



DUAYEN PİDE & GÜVEÇ
Artık çok sık rastlayamadığımız taş fırında, odun ateşinde pişen pideleri, güveçleri bulabileceğiniz nadir mekanlardan biri olan Duayen pide güveç, muhteşem lezzetleri ile sizi bekliyor. Kendi deneyimleriyle yeniden harmanladıkları pideler ya da yörelerin hep sevdiğiniz lezzetleri. Hepsini bir arada bulabileceğiniz bu işletme, yüksek kaliteden ödün vermeden, hijyen kurallarına birebir uyan, şık ve güler yüzlü hizmet anlayışını benimsemiş, sık sık uğrayacağınız yerler arasına girecek. Adres: Gazi, Akçay Cd. No. 218/A, 35410 Gazimihir/İzmir Tel: 02322520777



DENİZÇİ YALI RESTAURANT
Taze ve günlük mezeler, özel balık ve et specialleri, mutfağında çıkan muhteşem lezzetler eşliğinde keyifli bir akşam geçirmek isteyenler için doğru adres. Birbirinden güzel balık ve arasıra lezzetleri yanında Pirzola, kuzu şiş, külbastı, antrikot ve köftesi ile mutfakta harikalar yaratıyor. Denizçi Yalı Restaurant gelen tüm müşterilerine evlerinde gibi hissettiren Personelinin güler yüzlü hizmeti ile hem gönüllere hem damaklara hitap ediyor. Adres: 6497 sokak no:12/A Karşıyaka Yalı Mah. / İzmir Rezervasyon: 0232 330 0054-0532 291 96 93



DİLEK LUX ET-GURME KASAP
Uzun yılların tecrübesi ve titiz çalışma prensiplerinden taviz vermeden, gerek sağlıklı gerekse hijyen kurallarına uygun, lezzet ve görünüm bakımından en iyi eti bulabileceğiniz çok özel bir işletme. Burada isteğe ve ihtiyaca uygun özelliklerde dana bonfile, antrikot, T-Bone, New York ve Dallas Steak gibi birbirinden özel Dry aged lüks etleri toptan veya perakende olarak bulabilirsiniz. Adres: Fevzi Çakmak, Barış Manço Cd. No:96, 35860 Torbalı/İzmir - Tel: 05326585783

Favorilezzetler Balıkesir'de!



Favori Medya Gurubu, gurme şef ve yazarlarıyla Balıkesir'e "Gastro Gezi" düzenledi. Balıkesir Belediyesi, Balıkesir Kent Konseyi'nin daveti üzerine gerçekleştirilen 3 günlük Gastro Gezi seyahatinde Favorilezzetler ailesi Belediye Başkanı Yücel Yılmaz ve Genel Sekreter Mürsel Sabancı'yı da makamında ziyaret etti. Gezide Balıkesir ili ve ilçelerinde birbirinden keyifli yerel lezzetleri tatma imkanı buldu, mutfak şovlarını yakından takip etti, tarihi ve turistik yerleri keşfetti. Tüm bunların yanı sıra Balıkesir'in gastronomi yatırımlarına da şahit oldu. Şehrin en favori mekanlarını da deneyimleme şansı bulan Favorilezzetler ailesi, firma sahipleriyle söyleşilerde bulundu. En dikkatlerini çeken nokta ise ziyaret ettikleri her mekanda pandemi ve hijyen kurallarına tamamen uyulması oldu.



TÜRKİYE'DE BİR İLK PANDOS DONDURMADA SAĞLIKLI CAM AMBALAJ

Gurme dondurma arıyorsunuz ama açıktan almak istemiyorsanız işte yeni çözüm; Pandos artizan dondurmaya sağlıklı cam ambalaj ile servis ediyor.



Yüksek kaliteli, gerçek malzemelerin kullanıldığı bir dondurma arıyorsanız, Pandos'un dondurmaları biçilmiş kaftan oluyor. Her çeşidinin arkasında farklı bir hikâye var. Manda sütü kaymaklı eskiden yedğimiz dondurmalar gibi. Bitter Çikolatalı N70 soğuk çikolata yer gibi. Yerli susam tahinlisi, French Vanilla, Fudge Caramel çeşitleri de birbirinden özel ve ayrıcalıklı tatlar sunuyor.

Kalite ve Lezzet

Balkan göçmeni bir ailenin en doğal ve lezzetli dondurmaya ulaşmak için çıktıkları bir lezzet yolculuğu Pandos'un Dondurmaları. Cam ambalajda sunulan dondurmaları seçili Marcocenter mağazalarından ve internet üzerinden tazedirekt.com'dan ulaşmak mümkün. Kalite ve lezzeti, orijinal çeşitleri ile buluşturan Pandos, çok yakında saf meyve ile yaptığı çilek, vişne, şeftali ve kavun sorbeler ile devam edecek. İllaki külahta yemek isterim diyenler içinde, Pandos Moda Caddesi üzerinde küçük bir tezgaha sahip. Şatafattan uzak, sakin bir dondurma tezgahı ancak lezzetler görünüşünün çok ötesine taşınmış!



The Chef's Company'de eğitim ve lezzet bir arada!

The Chef's Company hayallerinin peşinden giden ve bu yolda nice başarıya imza atan Oğulcan Beyhan Şefin emekleri sonucunda gerçekleşmiş bir hayaldir. Hedefini "Gündelik hayatın sıkışmışlığı içerisinde kendisine alternatif yollar arayan insanlara yardımcı olmak" olarak tanımlayan The Chef's Company, dünya mutfaklarını doğrudan şeften öğretmek ve yeni lezzetler tadarak meslek edindirmek için emek veriyor. Merkezi Balıkesir'de yer alan The Chef's Company, hem kafe ve restoran olan misafirlerini nefis lezzetleri ile buluşturuyor hem de düzenlediği workshop'lar, aşçılık eğitimleri ile bu işe gönül vermiş kişileri doğru bilgilerle buluşturuyor. ● ESRA TAPAR

favori Lezzetler
Türk ve Dünya Mutfağından Lezzetler

WWW.FAVORILEZZETLER.COM ADINA SAHİBİ
Tuncay TAPAR

YIL: 2 GENEL KOORDİNATÖR
SAYI: 20 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

YELİNER 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.

TARİHİN, DOĞANIN, KÜLTÜRÜN BULUŞTUĞU ŞEHİR

Zengin turistik öğeleri, termal tesisleri, Kazdağları Millî Parkı, gastronomisi, eko-turizm ve agroturizmde sunduğu imkânlar Balıkesir, Türkiye'nin en önemli turizm şehirleri arasında yer alıyor.



Höşmerim



Sura



Keşkek



Peynirli Patlıcan



Kaymaklı



Kaymaklı Hamuru

Türkiye'de iki deniz ile komşu olan sadece 6 ilimiz var. Bunlardan biri de Balıkesir. Marmara Bölgesi'nin Güney Marmara Bölümü'nde, topraklarının bir kısmı ise Ege Bölgesi'nde yer alan Balıkesir'in hem Marmara hem de Ege'ye kıyısı bulunuyor. Bu özellik de onu bir doğa harikasına dönüştürüyor. Ulaşımın kolay olması, 5 termal turizm merkezine sahip olan ikinci il olması, termal turizminin yanında deniz, dalış, doğa, kültür ve gastronomi turizmini bünyesinde barındıran

Balıkesir, ülkenin önemli turizm merkezlerinden biri haline geliyor. Balıkesir, Sağlık ve Esenlik Turizmi (Health and Well-Being Tourism) teması ile gerçekleştirilen Avrupa Seçkin Destinasyonlar Projesi (EDEN) 2019'da Türkiye'nin ulusal destinasyonu olmuştur. Avrupa ülkelerinin tamamında tanıtılan şehir için bu sonuç da önemli bir adım oldu. Güzel Balıkesir'in tüm Avrupa'ya tanıtılması oldukça önemlidir. Büyükşehir

Belediye Başkanı Yücel Yılmaz, "Değerlerimizi gün yüzüne çıkartmaya devam edeceğiz" diyor.

Gastronomi yönü de bir hayli gelişiyor

Balıkesir hem Ege hem de Marmara'da yer almasının da etkisiyle mutfağında iki bölgenin de lezzetlerini barındırıyor. Bu da Balıkesir mutfağını çok çeşitli yapıyor. Öte yandan geçtiğimiz

2019 yılı Balıkesir Büyükşehir Belediyesi'nin katkılarıyla hazırlanan, Berin Bal Onur ve Neşe Biber Aksoy tarafından kaleme alınan '50 Peynirli Şehir Balıkesir' kitabı, 23 ülkeden 2000'in üzerinde katılımla gerçekleştirildiği Dünya Yemek Kitapları Yarışması'nda (Gourmand World Cookbook Awards) 'dünyanın en iyisi' seçilerek "Best" etiketiyle basılmıştır. İki lezzet dünya mirası listesinde

Balıkesir Büyükşehir Belediye Başkanı Yücel Yılmaz

Balıkesir'i gastronomi alanında öne geçiren bu kitabın hazırlanmasında ve tanıtımında Balıkesir Büyükşehir Belediyesi'nin ve Belediye Başkanı Yücel Yılmaz'ın da önemli bir desteği bulunuyor. '50 Peynirli Şehir Balıkesir' kitabının dünya birinciliğini almasından hemen sonra ünlü gastronomi yazarı Nedim Atilla'nın girişimiyle kitapta yer alan Balıkesir'in iki kadide peyniri; Sındırgı yünü tulum peyniriyle Kepsut'un küflü katık peyniri Art Of Taste'te 'Dünya Miras Listesi'nde kayıt altına alındı.

● **ESRATAPAR**

BALIKESİR'İN EN FAVORİ LEZZET ROTALARI



aslanboga_kokorec

Aslanboğa Kokoreç

"Bu kokoreç başka kokoreç" sloganı ile yolan çıkan Aslanboğa, Türkiye'nin en sevilen sokak lezzetlerinden biri olarak adlandırılan ve hazırlaması da bir hayli zor olan kokoreçte bir hayli iddialı. Öyle ki iddiasını "Kokoreç deyip geçmeyin, damak tadından anlayacağınız Kokoreç" sözleriyle anlatıyor. Sokakta pişen lezzet olarak adı ün yapmış kokoreci, kaliteyi ve sağlığı da katarak restaurant güvencesiyle Balıkesirli lezzet tutkunlarına sunuyor. Yüzde yüz süt kuzu kokoreci porsiyon ve ekmeğin arasına seçenekleri ile servis eden mekan menüsündeki uyukluk ile de çok meşhur!



baynihat

Bay Nihat Cunda

Cunda balık restoranları ile meşhurdur. Bu restoranlar arasında yıllardır nam salmış, en ünlü mekan ise kesinlikle Bay Nihat'tır. Müdavimleri Bay Nihat'ı "Cunda'nın değil Ayvalık'ın en iyi balık restoranı" sözleriyle anlatıyor. Cunda'ya gelmişken Lale Restaurant olarak da bilinen Bay Nihat'a mutlaka uğramayı, balıkların, deniz ürünlerinin ve mezelere tadına bakmayı sakın ihmal etmeyin! Sizin için menüyü de şöyle bir özetleyecek olursak; ahtapot, taze balıklar, hardal soslu istakoz salata, Cunda usulü sübye kokoreç, kalamar dolması, deniz mahsullü madra köy eriştesi, çeşit çeşit mezeler ve daha neler neler...



cafeool

Cafe Gool Balıkesir

Balıkesir merkezde Cafe Gool ve Gol Bahçe olarak faaliyet gösteren mekan, şehrin şüphesiz en hareketli lezzet durakları arasında yer alıyor. Edirne yaprak çigeri ile meşhur olan Cafe Gool'un yemek çeşitleri saymakla bitmiyor. Açık büfe kahvaltısı deyim yerinde ise yemekten çatlatıyor! Sadece Balıkesir'de yaşayanların değil, şehirden geçenlerin de favori mekanı haline gelmiş. Gidenlerin müdavimi olduğu, lezzet ve çeşitten başının döndüğü Cafe Gool'e yolunuz düşerse denemeniz gereken meşhur lezzetlerini de şöyle sıralayabiliriz; etli çorba, Gool sandviç, öksüz tost, tirit, lokum ve ekme kadayıf!



velibuyukguldali

Çikolatacı Vefa Gıda

"Balıkesir'de en iyi çikolata nerede yenir?" sorusunu cevaplıyoruz! 2005'te kurulan Çikolatacı Vefa Gıda, kesinlikle şehrin en sevilen çikolata adresi. Vefa Gıda Yönetim Kurulu Başkanı Veli Büyükgüldali, "Her Çikolata gerçek çikolata değildir. Bizim çikolatamız kakao yağından ve yüzde yüz Belçika çikolatından yapıyor" diyor. Pek çok çeşit çikolatanın yanı sıra şeker, lokum ve kolonya da üreten Çikolatacı Vefa Gıda'da ağırlıklı olarak söz, nişan ve makam ziyaretleri için çikolata hazırlanıyor, hem toptan hem de perakende satış yapıyor.



gobelgizlibahce

Göbel Gizli Bahçe

Bandırma feribotundan Susurluk istikametine doğru giderken sağda "Göbel" tabelası göreceksiniz. İşte o tabeladan mutlaka sapın ve Göbel Gizli Bahçe ile tanışın. Kuş sesleri arasında, sevimli bir bahçede lezzet yemekler sunan mekanın en meşhuru ise kesinlikle etleri, kokoreci ve mezelere. Sütü tatlıları, kabak tatlısı, salataları ve tabii Susurluk ayranını da es geçmemek gerekiyor. İşletme sahibi Serkan Baykal'ın en önem verdiği şey ise müşteri memnuniyeti. Göbel Gizli Bahçe'ye bir kez giden müdavimi olup çıkıyor. Misafirler mekan için "En Favori Mekanlar" arasında olmayı hak ediyor!" yorumunda bulunuyor.



helvaciadembalikesir

Helvacı Adem Balıkesir

Helva, Türk mutfağının en özel lezzetlerinden birisi olduğunu bilmeyen yoktur. Helvacı Adem ise bu Türk mutfağının eşsiz tatlısını en iyi yapan yerlerin başında geliyor. 1978 yılında kurulan ve 40 yılı aşkın süredir hizmet veren Helvacı Adem'in merkez şubesi Bursa'da yer alıyor, Balıkesir, İzmit'te şubeleri bulunuyor, İstanbul'da da şube açmaya hazırlanıyor. Helvacı Adem'de sayısız çeşit helva hazırlanıyor; süt helvası, dondurmali irmik, cevizli yaz helvası, köpük helvası, Antep ezme, tahin pekmez helva, çıtır helva menüde yer alan lezzetlerden sadece birkaçı.



kertilcam

Kertil Çam Kolonyası

Kertil Çam Tarihi Balıkesir Kolonyacı, 1962 yılında emekli Hava Astsubay Himmet Soyak tarafından Balıkesir'in Sındırgı ilçesinde kuruldu. Kurulduğu günden bugüne de şehrin en meşhur kolonya üreticisi haline aldı. Namı şehrin dışına taşan ve ülkeye yayılan Kertil Çam Tarihi Balıkesir Kolonyacı'ndaki çeşitler inanılmaz. Limon, beyaz zambak, tütün gibi kolonyaların yanında, çam çiçeği, ceviz çiçeği, kekik, akasya kolonyalarının da mimarı olan işletmede, oda parfümleri, oda kokuları ve yüzey temizleyiciler de üretiliyor.



koyunogluhosmerim

Koyunoğlu Höşmerim

Balıkesir'in en meşhur lezzeti höşmerimdir. Bu lezzet peynir tatlısını en iyi yapan yerlerden biri ise kesinlikle Koyunoğlu Höşmerim. 1999'da kurulan ve o yıllarda klasik ve özel olarak iki çeşit hazırlayan Koyunoğlu, ürün çeşitliliğini arttırdı, listesine Antep fıstıklı, cevizli, çikolatalı, kestaneli, meyveli ve en özel olarak da fırınlanmış höşmerimi ekledi. İşletme kurucusu Cem Yeşil, Marmara ve Ege'ye dağıtım yapıyor ama amacımız tüm Türkiye'ye ve ardından yurt dışına çıkmak. Favorilezlemler okuyucularını mutlaka Koyunoğlu Höşmerim'in lezzetlerini tatmaya bekliyoruz" diyor.



gobelgizlibahce

Kayseriya Manti Salonu

Kayseriya Manti Salonu, Kayseri'nin en sevilen lezzeti mantının Balıkesir'deki durağı olarak anılıyor. Kıymalı, tavuklu, peynirli, patatesli, sade tepsi mantısı, su mantısı, yağ mantısı ve şebit menünün en favori lezzetleri arasında yer alıyor. Burada mantı yerken kendinizi Kayseri'ye gitmiş gibi hissediyorsunuz. Şeflerin usta ellerinden çıkan mantıların yanı sıra gözlemeleri, et yemekleri ve köy kahvaltısı da çok sevilen mekan, hoş dekorasyonu, bahçesi ile de misafirlerine keyifli bir yemek deneyimi sunuyor. Öte yandan Kayseriya Manti Salonu'nun Balıkesir, Susurluk'un yanı sıra Bursa'da da bir şubesi bulunuyor.



megayildiz

Mega Yıldız Balıkesir

Mega Yıldız Aile Lokantasının Kurucusu, İşletmecisi ve Aşçıbaşı Sinan Ergüven, birçok yerde çıraklık, kalfalık, garsonluk, aşçılık ve lokantacılık yaptıktan 1997'de sonra ilk iş yerini açtı. Yenilikleri takip eden Sinan Ergüven, hayal ettiği çocuk oyun parkını hizmete koyup Balıkesir'de bir ilke imza attı. Toplantı ve organizasyonlara uygun özel rezervli otantik odası, ücretsiz otoparkı ile hizmet vermeye başlayan ilk lokanta oldu. Bugün sayısız yemek çeşidi, özel yöresel lezzetleri, sınırsız salata bar gibi birçok özel farklı hizmeti ile dikkat çeken mekan, ünlülerin, siyasetçilerin üst düzey konukların uğrak noktası haline gelmiş durumda.



piattodondurma

Piatto Dondurma

Yaz-kış fark etmez en sevilen tatlıların başında kesinlikle dondurma yer alıyor. Dondurmayı güzel yapan şey ise taze meyve ve çikolata, doğal süt kullanımı oluyor. Tamamen doğal malzemelerden üretilen enfes dondurmalar yemek isteyenlere harika bir önerimiz var; Piatto. Piatto Dondurma, bir dondurmadan beklenen tüm bu özellikleri fazlasıyla karşılıyor. Nutellalı, fıstıklı, bisküvili, cevizli, karamelli, brownie'li, bal bademli, vişneli, karadutlu, çilekli ve daha pek çok çeşitli dondurmalar renkleri ve tatları ile hem gözünüzü, gönlünüzü, midenizi mest edecek. Seçtiğinizin tadı damagınızda, seçmediğiniz ise aklınızda kalacak...



yanturalivedatbey

Vedat Bey Sucukları

Yanturalı Vedat Bey Sucukları, Balıkesir'in nesillerdir, kuşaktan kuşağa doğal ve geleneksel Türk sucuğunun lezzetini tüketicileriyle buluşturuyor. Geleneksel kurallara uygun şekilde hazırlanan sucuklar, Balıkesir doğal meraların sofralarından ulaşıyor. Doğal ortamda fermante edilen Yanturalı Vedat Bey Sucukları'nın çeşitlerini ise kangal sucuk, yarım ay sucuk, bakla sucuk, Osmanlı sucuk ve toptan sucuk olarak sıralayabiliriz. Ülkenin her yerine kargo ile gönderim yapan Yanturalı Vedat Bey Sucukları'nı hemen her şehirde bulmanız mümkün. Tek yapmanız internet sitesine girmek ve satış noktalarını incelemek!



TÜRKİYE'YE WAFFLE'İ SEVDİREN ADAM: KEMAL USTA!

Waffle denince ilk akla gelen isim şüphesiz Kemal Usta oluyor. Her geçen gün markasına bir yenilik daha ekleyerek büyüyen Kemal Usta Waffle, Moda'da yenilenen şubesinde misafirlerini ağırlıyor



Waffle denince ilk akla gelen isim şüphesiz Kemal Usta oluyor. Her geçen gün markasına bir yenilik daha ekleyerek büyüyen Kemal Usta Waffle, Moda'da yenilenen şubesinde misafirlerini ağırlıyor

Kemal Usta Waffles'in kurucusu Kemal Özelgil, 'waffle' Türkiye'ye sevdiiren adam olarak anılıyor. Bugün zaten çok güzel bir yere gelmiş olan Kemal Usta, durmuyor ve gelişen teknolojiyi, son moda lezzetleri takip ediyor, markasına uyarlıyor. Kemal Usta'nın bitmeyen başarısı ise tam da buradan kaynaklanıyor.

Yurt içinde 5 mağazası olan Kemal Usta Waffles, geçtiğimiz günlerde Moda şubelerini yeniledi. Mekanın içine koyduğu dev çileklerle misafirlerine kendini harikalar diyarında hissettiren Kemal Usta Waffles'a

girdiğinizde eğlenceli ambiyans ve mis gibi kokudan başınız dönecek!

Meşhur waffle'ının yanı sıra taze sıkılmış meyve suları, waffle pasta, doğal malzemelerden hazırlanan dondurmalar, renk renk tartoletler, leziz kup tatlılar hazırlayan Kemal Usta'da binbir çeşit malzemelerle kendi sandviçini kendin hazırla uygulaması da bulunuyor!



Best
Waffle
In Town

Kemal Usta
Waffles'in
kurucusu

Kemal Özelgil

Kemal Usta Waffles®

MODA MERKEZ KEMAL USTA WAFFLES

www.kemalustawaffles.com

1999 yılında Moda'daki ilk Waffles mağazasını açtı

1948 yılında İstanbul'da doğmuştur. 1963 yılında meslek hayatına atılarak, ağabeyi Burhan Özelgil ile birlikte Özen Pastahanesi'nde pastacılık mesleğine girmiş ve bir yıl sonra waffle ile tanışmıştır.

1969 yılında Büyük Tarabya Oteli'nde usta yardımcılığına başlamış ve daha sonra aynı otelde Macar Barış Geza ve Necip Usta ile 1978 yılına kadar başarılı bir şekilde çalışmalarını yürütmüştür.

1980 yılında Acıbadem'de Bambi Pastahanesi'ni açmış, 1987 yılında Bambi Pastahanesi'nde hazır toptan pasta, kup ve tatlı çeşitleri geliştirerek mesleğinde haklı bir üne kavuşmuştur.

Favori Rotalar

Şef
* Haldun
Z. TÜZEL



halduntuzel@favorimedyagrup.com

Bir Gastronomi Şehri Olma Yolunda Balıkesir

Ağustos ayı içinde, aklınıza gelemeyecek, zenginliklerle dolu bir şehir Balıkesir'deydik. Zenginlikler derken nereden başlamam bilemiyorum, ama isterseniz hepimizin bildiklerini; güneş'i, deniz'i kısaca geçiştirip, önce derin tarihine değinmek isterim Balıkesir; M.Ö 1129 da Romalıların işgaline kadar, bağımsız bir devlet kuramayan Mısyalıların, Turuva, Hitit, Frig, Pers, Büyük İskender ve Bergama krallıklarının egemenliği altında yaşadı. MS 1200'lü yıllarda Anadolu'ya gelen Türk beylikleri buralarda uç beylikleri kurdu. Bunlardan biri de Karesi beyliği idi, hatta adı günümüzde Büyükşehir'e bağlı bir belediye olarak da yaşatılmakta. Karesi beyliği daha sonra Orhan bey zamanında Osmanlı ile birleşti ve Osmanlıya güç kattı daha sonra da bu günkü konumunun başlangıcı, Balkan savaşlarından sonra oralardan gelip yerleşen Türkoşullularla şekillenmeye başladı. İşte Balıkesir'in markalaşıp, içinde oluşturacağı markalarla, coğrafi işarete aday başlıklarla, Dünya Gastronomi Kentleri arasına girmesi, hiç problem teşkil etmeyecek gibi görünüyor. Çeşitli dönemlerde Balıkesir'e yerleşen 12 değişik etnik kökenli popülasyon, hem kendi gelenek ve kültürlerini muhafaza etmiş, hem de ailevi birleşmelerden, gastronomik zenginlik ve çeşitlilikleri ortaya çıkarmıştır. Bu lezzetlerin mevcudiyeti Dünya Gastronomi Kentleri listelerine girebilmek için en önemli kriterlerden birini teşkil etmektedir. Çok kültürlü bir geçmiş, muhteşem flora ve faunası, gerçekleştirdiği sosyal faaliyet ve aktivitelerle bu hedeflere de rahatlıkla ulaşacaktır. Bu zenginlikler içinde yaşanan kaos, nereden, hangisiyle ve nasıl karmaşasıdır diye düşünüyorum. Bölge Kalkınma Ajanslarının, bu işlerde güzel bir yol gösterici olduğuna inanıyorum. Nitekim Gaziantep Uluslararası Gastronomi Şehirleri Listesine yanılmıyorsam, beşinci veya altıncı müracaatında kabul edilmesine karşın, Afyon ili ilk müracaatında bu hakkı elde etti. Tabii ki o zamanki sayın Afyon valisi ve Sayın Belediye başkanı beyefendilerin etkisi ve yardımlarını yadsıyamayız ama, Tafed, Ageb, Gucister, Afyon Aşçılar Derneği gibi gerek federasyon gerek dernek niteliğindeki sosyal kuruluşların, üniversite ve öğretim görevlilerinin ve başta belirlediğim bölgesel Kalkınma Ajanslarının da çalışma ve yol göstermesi Büyükşehir Belediyesi ve Kent Konseyleri ile Ticaret ve Sanayi Odalarının da bu yola ışık tutması, yapılanmayı daha da kolaylaştıracaktır. Coğrafi işaretler, markalaşma ve Gastronomi Kentleri Birliğine girebilmenin, bir kente getireceği olumlu katkıları, çeşitli meslek ve bilim kurulları her vesile ile açıklamaktadır. Değerli okurlar, ilkemizde 2500 yöresel üründen sadece 179'u tescillidir. TPE(Türkiye Patent Enstitüsü)de bekleyen 219 ürün vardır, ve bu teciller sadece Türkiye için geçerlidir. Yanılmıyorsam Temmuz ayı sonları Gücister derneği ve ona bağlı kuruluşların gayret ve destekleri ile Aydın Kestanesi, Uluslararası Tescil alan IV. TÜRK ürünü olmuştur. V. Ürünü Balıkesir ürünü olacağına, ve Balıkesir'in biraz destek biraz inançla Dünya gastronomi şehirlerine 38. Ve Türkiye'den IV. Şehir olarak yer alacağına inancım sonsuz. Yapılacak işi şey var, yaratıcı olmak ve profesyonel destek..

YENİ NESİL MODERN meyhane Sek Bodrum!



Bodrum, Gündoğın'da eğlence ve lezzet dolu bir mekan ile tanıştıralım sizi; Sek bodrum. 'Yeni nesil modern meyhane' anlayışı ile misafirlerini ağırlayan mekan, Bodrum akşamlarının keyfini çıkarmak için en favori adreslerden biri. Meşhur mezeleri, salataları, ara sıcakları ve ana yemekleriyle damaklara, Türkçe 80&90'lar konseptiyle kulaklara, enfes atmosferi ile ruha, özel DJ geceleri ile de doyasıya eğlenmek isteyenlere hitap eden Sek Bodrum'a özellikle yaz bitmeden bir an önce gidilmeli, keyfi çıkarılmalı!



Kemal Usta Waffles Franchise Sorularınız ve detaylı bilgi için
Moda Caddesi No.176 B Kadıköy | İSTANBUL
0216 | 414 33 80