



Endüstriyel mutfakların vazgeçilmez yardımcısı....

OMİS
Mikser, Hamur Yoğurma ve Mayonez Makineleri

omismakina

omis@omismikser.com

rihtimkorfez

**Körfez'de bir lezzet
Rihtim Restaurant**

Kocaeli, Körfez'in en sevilen mekanlarından biri olan Rihtim Restaurant, Türk mutfağının en sevilen lezzetlerini menüsünde buluşturuyor. Muhteşem serpm kahalvası, sayısız ızgara çeşidi, kebabları, Konya etli ekmeği, annelerimizin elinden çıkma gibi lezzetli çorbaları, en favori tatlısı künefe ile midelere bayram ettiriyor. Mekanın en dikkat ettiği nokta ise sağlıklı yemekler hazırlamak. Doğal malzemelerden şaşmadan hazırlanan yemekler hakkında konuşan Rihtim Restaurant'ın ortaklarından Kadir Kurtlar, "Sağlıklı bireylerin hem iş hem sosyal hem de ev hayatında başarılı olacağına bilinciyle, açtığımız günden bu yana müşterilerimizin temel ihtiyaçları olan vitaminleri bünyesinde barındıran yemekleri menümüze ekledik" diyor.

Milliyet

Taklitler aslımı yaşatar... 26 EYLÜL 2020 CUMARTESİ

favori Lezzetler
Türk ve Dünya Mutfağından Lezzetler

LEZZETTE ZİRVEYE OYNUYOR: BALIKÇI İSA!

Balık restoranları arasında liste başlarında yer alan, adını hemen herkesin mutlaka duyduğu ödüllü bir mekandan, Balıkçı İsa'dan bahsedeceğiz size...

İsa Ekici tarafından kurulan Balıkçı İsa, Antalya, Muratpaşa'da konumlanıyor. Mekan, konumu itibarı ile misafirlerini Akdeniz'in eşsiz manzarası ile karşılıyor. Mekanın ayak basar basmaz manzara karşısında büyüleniyorsunuz.

Balıkçı İsa için şüphesiz balık restoranlarının en iyilerinden biri diyebiliriz. Sayısız ünlü ismin yanı sıra Antalya'da yaşayanların ve yolu Antalya'ya düşenlerin müdavimi olduğu restoran, sırrını birçok şeye borçlu. Bu sırlardan biri İsa Bey'in güler yüzü ve misafirlerine olan samimiyeti. Tüm gün masalar arasında doluşarak misafirleri ile tek tek ilgilenen işletme sahibi İsa Ekici,

insanı evinde gibi hissettiriyor. Arkadan hafif hoş müzik eksik olmayan müzik sohbetin önüne geçmeden yemek yerken keyif veriyor.

Ve tabii ki eşsiz menü...

Usta şeflerin mutfakta zevkle çalıştığını daha tabak masaya gelir gelmez anlıyorsunuz. Birbirinden lezzetli yemekler, gözlere bayram ettiren sunumuyla servis ediliyor.

Taze mezeler, mevsimine uygun balıklar, salatalar, tatlılar, ara sıcaklar arasında seçmekten zorlanıyorsunuz. İyi servis, güler yüz, samimiyet, huzur ve lezzet arıyorsanız Balıkçı İsa'ya uğramadan geçmeyin diyoruz! ● **ESRA TAPAR**

balikciisaa



İSMİ AYRI LEZZETİ AYRI GÜZEL EYWA SEBASTİAN

Kadıköy'de ilginç isimli bir mekan ile tanışmaya ne dersiniz? Eywa Sebastian, misafirlerini "Alışagelmemiş kafeleri unutun!" sözleriyle çağırıyor.

Eywa ismi 'Avatar' filminde Pandora'da bulunan ve aynı zamanda yerli halkın atalarıyla bağ kurmasına yaratan kutsal ağaçtır. Eywa ağacı, filmde can veren ve besleyen ağaçtır. İsim hikayesi ile dikkat çeken Eywa Sebastian, filmde can veren ve besleyen ağaçtan yola çıkarak ürettiği enfes tatlar ve muhteşem atmosferi ile misafirlerinin ruhunu damaklarını şenlendiriyor! Kadıköy Moda'da yer alan bu

mekan, San Sebastian'ın ile meşhur olmakla birlikte, Suffle, glutensiz tiramisü, özel bir tarif olan cheesecake, brownie ve ev kurabiyelerinin yer aldığı tatlı menüsü ile dikkatleri üzerine çekiyor. Elbette Eywa Sebastian'da sadece tatlı yok! Zengin kahve menüsü, bitki çayları ile mekan aradığımız birçok şeyi bulabileceğiniz özellikle. ● **ESRA TAPAR**



Doğanın gizemini Maia Beach Hotel'de keşfedin!

Türkiye'nin en sevilen tatil beldelerinden Kuşadası'nda geçtiğimiz yıl açılan Maia Luxury Beach Hotel & Spa, sektöre bir girdi pir girdi dersek hiç de yanlış olmaz. Sahile sıfır konumlanan, özel plajı ve nefis bir havuzu bulunan, yeşil ile mavinin iç içe geçtiği bir otel Maia Luxury Beach Hotel & Spa. Otelde her odanın kendine özgü bir özelliği bulunuyor; özel süitler, 3 arkadaş kalabileceğiniz odalar, jakuzili teraslar ve daha neler neler... Maia Luxury Beach Hotel & Spa'yı özel kılan bir diğer nokta ise eşsiz mutfağı. Ödüllü şef Ali Osman Yetik'in elinden çıkma lezzetler, bir de huzurlu ortam ve manzara ile birleşince keyfine doyum oluyor! ● **ESRA TAPAR**



Mutlu sabahların adresi!

Kahvaltı günün en muhteşem öğünü, keyifli sohbetlerin masası, tek başına bir mutluluk sebebidir. Bu mutluluğu sonuna kadar yaşayabileceğiniz bir mekan önereceğiz sizlere; Mr. Dumpling Mantı & Breakfast! Kadıköy'de yer alan mekanda 'serpme' olarak servis edilen kahvaltıda neler mi var? 6 çeşit peynir ve üzümün oluşan peynir tabağı, sahanda yumurta veya haşlanmış yumurta salatası, patatesli börek, kızarmış biber, iki adet pişi, kaşarlı sucuk veya sucuk köftesi, füme et, roka, domates, salatalık, biber, portakal, elma, siyah zeytin, yeşil zeytin, zeytin salatası... Elma reçeli, vişne reçeli, çilek reçeli, mevsim reçeli, köy tereyağı, Tunceli balı, manda kaymağı, Elazığ susam ezmesi ve güneşte çekilmiş dut pekmezi... Yemeğe hangisinden başlayacağınızı şaşıracağınız! ● **ESRA TAPAR**



Lezzet ve eğlence Berlin Line Karaköy'de yaşanıyor..

Haftanın 7 günü 24 saat açık bir mekan mı arıyorsunuz? Karaköy Mumhane caddesinde yer alan Berlin Line Karaköy tam size göre. Mutfağında ödüllü şef Hamza Mercimek'in bulunduğu mekan müşterilerini gündüz ve akşam Anadolu Mutfağı ve Dünya Mutfağından Lezzetler sunuyor. Kahvaltısı enfes olan Berlin Line de gündüz salata, makarna, burger gibi seçenekler sunan şef Hamza Mercimek gece ise misafirlerine Fine dining servisi sunuyor. Anadolu ve Dünya mutfağına kendi yorumunu katan Şef Hamza Mercimek Avcı böreği, kuşkonmazlı lokum parçaları, pembe soslu sebzelı rigatoni, avakadolu somon salata, yıldız anasonlu somon, Yoğurtlu kebab Mengen yayla dana bonfile gibi lezzetlerini misafirlerine öneriyor. Özel bir kokteyl menüsünde bulunan mekanda 40 çeşit alman birası ve canlı müzik de bonus! ● **ESRA TAPAR**



ozlemmekik@favorimedya.grup.com

İyi bir mutfak her şeydir!

Büyükçe bir salon, nefis bir banyo, çalışma alanına uygun bir plan üzerinde çalışmaktır. Elbette evinizin mutfak büyüklüğü dekorasyon üzerinde etkili olacaktır. Yine de mutfagınız küçük ya da büyük olması iyi bir dekorasyon yapmanızı engellemez. Önemli olan size uygun ve kullanışlı bir alan yaratılmasıdır. Bu durumda mutfak cihazlarınızın, dolap ve aksesuarlarınızın nasıl daha iyi uyum sağlayacağına karar vermek için öncelikle ana yerleşim planını gözden geçirmelisiniz ki bu da mutfagınızın biçimine uygun bir dekorasyonu seçmenizi ve uygulamanızı sağlayacaktır. Bunların arasında galeri formu, L formu, U formu ya da ada formu şeklinde mutfak dekorasyonları sıklıkla tercih edilendir. Örneğin, L tipi mutfaklar, ada ünitesi veya yemek alanıyla birlikte planlanabilir. Bu durumda buzdolabı, eviye, tezgah ve fırın her iki kolda da yer alabilir. Alt, üst ve boy dolaplar ile ankastre cihazlar kullanılabilir. Böylece mutfagınız daha düzenli ve şık görünecektir. U formunda ise, ortada kalan alanın büyüklüğüne göre farklı kullanımlar oluşturabilir, alt dolapların uzantısı ile küçük bir kahvaltı masası yaratabilirsiniz. Yaşam stiline uygun bir mutfak planlaması için ada ünitesi en kullanışlı tercihlerden biri olabilir. Ada ünitesi, ekstra depolama alanı sağlar, masa eklenerek yemek bölümü oluşturulabilir.

Araştırmacı ve yaratıcı ruhunuzu harekete geçirin!

Peki, mutfak tasarımı nasıl olmalıdır? Bu konuda da birkaç önemli detay üzerinde durmak yararlı olacaktır. Renk seçimi ile başlayabiliriz. Doğru olan tabii ki mutfak tipine göre renk seçimidir ki alan da bu durumda önemlidir. Daha aydınlık bir mutfak için açık renkler tercih edilmelidir. Bununla birlikte mutfak dolapları da duvar rengi ile uyum sağlamalıdır. Elbette bu tercih yine sizin zevkinize göre değişebilir. Önemli olan öncelikle sizin kafanızdaki renk uyumudur. Mutfakta geçireceğiniz zaman, evdeki en uzun zamanınızdır ve iyi bir mutfak, insan gidasının yanı sıra insan ruhu için de her şeydir!



Ankara tatlıya Battal Usta ile doycak!

Battal Usta Künefe & Katmer, Ankara'daki en favori tatlı mekanlarından biri olarak anılıyor. Türk mutfagının en sevilen tatlılarının başında gelen künefe ve katmeri en orijinal hali ile hazırlayan mekan, deyim yerindeyse Ankara'da Antep rüzgarları estiriyor. Antep mutfagını geniş kitlelere ulaştırmak için çalışan Şef Battal Yıldırım'ın kurduğu mekanda künefe, katmer, kadayıf, burma kadayıf ve daha pek çok çeşit tatlının arasında başınız dönecek, lezzetleriyle ise kendinizden geçeceksiniz! ● **ESRA TAPAR**

favori Lezzetler
Türk ve Dünya Mutfagından Lezzetler

WWW.FAVORILEZZETLER.COM ADINA SAHİBİ
Tuncay TAPAR

YIL: 2 GENEL KOORDİNATÖR
SAYI: 21 Ali YELİNER

YAYIN YÖNETMENİ
Özlem MEKİK

YAYIN KURULU BAŞKANI
Haldun TÜZEL

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.



BALIKÇIMURLA

Denizle aşk yaşayan bir insanın elinden hiç balık yediniz mi? Şahane ortama sahip restoranında eşi Berrak hanımın marifetli ellerinden çıkan günlük tazecek mezeler, birbirinden özel arasıcaclar ve denizden yeni çıkmış balıkları büyük bir ustalıkla sizlere sunan Emre Kızıllık ahatop, istirdiye ve balıkların bir çoğunu kendi elleriyle yakalayıp çıkarıyor. Özel balık specialleri, mutfagından çıkan muhteşem deniz ürünleri ile lezzet dolu bir akşam geçirmek isteyenler için bu şahane aile işletmesi çok doğru bir adres. Adres: Erdoğan Ker Caddesi No: 9/1 Urla İzmir - Rezervasyon: 0507 773 09 09



MAHARET MANTI

Mantı yapmak maharet ister! Adı gibi maharetin konuşturulduğu, Kayserili anne elinden çıkmış Mantı çeşitleri, yaprak sarması ve Kayseri yağlaması gibi lezzetleriyle İzmirlilerin gönlünü fetheden mekan, lezzet severlerin Mantı adresi olmayı başardı. Güler yüzlü hizmetten, hijyenden ve kaliteli üründen asla ödün vermeyen maharet Mantı alışkanlık yapar... Adres: Lider Centrio A-Blok 2-F 1563/1 Sokak Bayraklı - İzmir Tel: 0232 371 55 55

İZMİR'İN ENFAVORİ'LERİ



İLHAMİ TATLICI

İzmir'de tatlı denildiğinde ilk akla gelen marka olma yolunda başarılı adımlarla ilerleyen İlhami Tatlıcı markası tatlılarını deneyen herkesi kendine hayran bırakıyor. 3 nesildir tatlıcılık işiyle uğraşan işletme sahibi İlhami beyin tatlıda kullandığı tüm ürünler doğal ve yerinden getiriliyor. Üretimden satışa kadar işin başında bilgi ve tecrübesini ürünlerinin lezzetine eklemeyi başarmış, Künefe, kadayıf ve baklavanın her çeşidini bulabileceğiniz mekanın şimdilik 3 şubesi bulunuyor ve ülke çapında büyümeyi hedefliyor. Mithatpaşa caddesi No: 397/A Güzelbahçe İzmir - Sipariş Tel: 0 232 234 57 56 - Whatsapp: 0549 224 21 21



MAHARET DÖNER

Kalitesi ve lezzetliyle, gerçek et döner yemek istiyorum diyenler buyurun "Maharet döner"e. Odun ateşinde pişen enfes dönerin dana ve kuzu eti oranı o kadar doğru ayarlanmış ki kuzu etinin kokusunu hiç hissetmediğiniz gibi yaprak döneriniz pamuk gibi yumuşacık ve enfes lezzetli oluyor. Tandır ateşinde pişirdikleri lavaş ve yanında yayık ayranı ile yediğiniz muhteşem dönerden sonra daha önce döner diye yediğiniz lezzetleri sorgulayacaksınız! Adres: 1593/1 Sokak No:10-A Bayraklı İzmir Telefon: 0232 400 38 38



MAHZEN 1960

Geçtiğimiz yıl Serkan Kahraman ve Celaleddin Özlahlan tarafından İzmir'de açılan şarap evi konseptli Mahzen 1960, açıldığı günden itibaren şarap kültürüne yeni bir soluk getirdi. 60'ın üzerinde şarap çeşidi ve dünya mutfagından seçkin lezzetlerin sunulduğu mekanda haftanın her akşamı çok özel ve keyifli. Enfes peynir tabakları, usta ellerden çıkan lezzetleri ve çeşit çeşit şarapları ile Mahzen 1960 keşfedilmeyi bekleyen bir hazine gibi! Adres: Evka 3 Mahallesi Cengizhan caddesi No: 7 - İzmir Rezervasyon: 0232 999 1960-0555 011 1960



DENİZ RESTORAN

İzmir'in güzel beldesi Şakran'da bulunan Deniz restoranı, denizin hemen kenarında hatta denizin üstünde sizi birçok mekanda bulamayacağınız muhteşem lezzetleri ile ağırlamak için bekliyor. Bursalı, Sahibi Deniz beyin ve ekip arkadaşlarının özenli ve samimi ev sahipliği eşliğinde, deniz ve gümbatımı manzarasıyla hem gönüllere hem de damaklara hitap ediyor. Yenışakran Mah. Yalı Cad. No.90 Aliağa - İzmir Tel: 0232 6289069

Mopa Exclusive Washinton Showroom'u hazırlanıyor

Modüler mutfak sektörünün önemli markası MOPA Exclusive, yurt dışı çalışmalarına devam ediyor.

Birçok ülkede proje bazında işlere başlanırken, bir yandan da yapılan anlaşmalarla MOPA ve MOPA Exclusive ürün ve sistemlerinin sunum ve satışının yapılacağı showroom ve mağazaların hazırlığı sürüyor.

MOPA Exclusive, son olarak Amerika Birleşik Devletleri'nin Washington DC şehrinde yerleşik önemli bir inşaat şirketiyle birlikte, Türk marka mutfak sektörünün Washington'daki en büyük showroom'unu hayata geçirmeye hazırlanıyor. ABD'nin çeşitli lokasyonlarında 5 yıldızlı otel, AVM gibi birçok önemli yapıda imzası bulunan

inşaat grubu ile başlayan bu birliktelikte, kısa vadede 3 eyalette daha aktif hale gelme planı yapılmış durumda. MOPA Exclusive firma sahibi Nurettin Varol, güçlü çözüm ortaklarıyla büyük projelere imza attıklarını belirtiyor. Varol; "Uzun süredir yurt dışı çalışmalarına da ağırlık veriyoruz. MOPA Exclusive olarak şimdiye kadar proje bazında İsviçre, Bulgaristan, İsveç, Libya, KKTC ve Nijerya ihracatımız sürüyor. Pakistan'ın Lahor kentinde açtığımız showroom ve mağaza sonrasında şu anda Amerika Birleşik Devletleri'nde de bu süreci başlattık" diye konuştu.



TURİZM SEKTÖRÜRÜN DENEYİMLİ ŞEFİ ERGÜL AKDAĞ

Meslek hayatına başladığı ilk günden itibaren gece gündüz demeden bugüne kadar bir çok projede yer alan Şef Ergül Akdağ şimdilerde meslekte tecrübesini konuşturuyor.

Bu ay şef köşemizde Ergül Akdağ'ı konuk ediyoruz. 1987 Malatya doğumlu olan Ergül Akdağ, Harran Üniversitesi Hazır Yemek ve Aşçılık bölümünden 2008 yılında mezun oldu. Mezun olur olmaz 2009'da Merit Crystal Cove Hotel'de çalışarak Bon Servis Belgesi aldı. Bunun yanı sıra Dedeman Şanlıurfa Hotel'den Aşçılık Eğitici Sertifikası'nı da aldı.

Şef, The Green Park Hotel Gaziantep'in mutfagını açarak önemli bir başarıya da imza attı. Şef Ergül Akdağ, çalıştığı yerler listesine Atatürk Havalimanı Kitchenette'yi de ekledi. Burada dünya mutfagı restoranında ustalık yapan Akdağ, şimdilerde The Green Park Hotel Merter'de executive chef olarak görev yapıyor.

Şefliğin yanı sıra eğitimlere de bolca zaman ayıran Ergül Akdağ, Çapa Anadolu Kız Meslek Lisesi'nde aşçılık eğitimi vererek Fatih Belediyesi Valiliği'nden

teşekkür yazısı aldı. Fırsat buldukça yurt dışına seyahat eden ve özellikle Avrupa ülkelerini gezmeyi seven Ergül Akdağ, kendini geliştirmeye, yeni mutfaklar öğrenmeye, eğitimler almaya ve vermeye devam ediyor.

Şef Ergül Akdağ aşçılık eğitimlerinin yanı sıra mutfak konsept danışmanlığı, menü seçimleri de yapıyor



executive_chef

TÜRKİYE'NİN USTA ŞEFLERİ



Favori Lezzetler AŞURE günü etkinliği düzenledi

Aşure ayının hem manevi hem de lezzetli yanını yaşadığımız Muharrem ayında, Favori Lezzetler ailesi de bu özel ayı kutladı. İrfan Usta'nın Bulgurlu'daki yeni şubesinde bir araya gelen Favori Lezzetler ekibinin aşure etkinliğine Uluslararası Gurme Şef Haldun Tüzel, Favori Medya Genel Müdürü Tuncay Tapar, Yazarlardan Büşra Pirgaip, Didem Kaya, Dilek Ekşi gibi isimleri katıldı. Favori Lezzetler'in aşure etkinliğine ev sahipliği yapan İrfan Usta'nın usta şeflerinin ellerinde özel olarak hazırlanan aşure misafirlere dağıtıldı. ● **ESRA TAPAR**



Lezzet ve sağlık dolu Antalya mutfağı



Antalya'nın verimli topraklarında hem taze sebze- meyve hem de tahıl türlerinin çoğu yetiştiği için bunlar da mutfak zenginliğine zenginlik katıyor.

Türkiye'nin tatil cenneti Antalya sadece harikulade plajları, enfes iklimi ve eşsiz konumu ile değerlendiriliyor. Antalya'nın içinde bulunduğu eşsiz coğrafyanın ve yüzyıllardır değişik kültürlerin birarada yaşaması sonucu gastronomi turlarına konu olacak mutfak da dikkat çekiyor.

Akdeniz'in zengin balık türleri; lagos, grida, kefal, kıpırmızı mercanfangri, kuzu balığı -akya, pembe barbunlar, izmarit ve mürmürler Antalya'nın sofrasında baş köşede oldu her zaman. Bunlarla envayi çeşitli sofralar kuruldu, yemek üretildi hele bir telatur vardır ki bilmeyen Antalyalı olmaz. Kızartmaların

üzerine dökülen telatur, bazı balıkların tatlandırılması için de kullanılıyor.

Yayla kültürü ile gelen sıcak çorbaları unlu. En favorimiz Kulaklı Çorba denilen bugünlerde en iyi örneğini 7 Mehmet restoranında bulabileceğiniz çorbadır. Yaylanın enfes ortamında beslenen oğlaklarla hazırlanan oğlak tandırı tadın yine geliyor.

Antalya'nın verimli topraklarında hem taze sebze- meyve hem de tahıl türlerinin çoğu yetiştiği için bunlar da mutfak zenginliğine zenginlik katıyor.

Pek çok turuncu reçeli ilk Antalya'da görmüştür çoğu kişi. Turuncu reçeli, kumkuat reçeli, portakal çiçeği

reçeli gibi. Limon, turuncu ve portakal zaten pek çok salata ve yemeğin vazgeçilmezidir. Turuncu ekşisi ile tatlandırılmış salatayı beğenmemek mümkün mü. Akdenizli olmanın hafifliğiyle zeytinyağlılar da Antalya mutfağının çatisını oluşturur. Taze ot yemekleri veya Cive gibi domates- pirinç- sarımsak- fesleğenle yapılan yemekleri bol zeytinyağı ile kotarır Antalyalı..

Unutulmaz lezzetleri sıralarsak Antalya Piyazı ilk sırayı kimsese bırakmaz. Hibeş, Cive, Oğlak Tandır, Kulaklı Çorba, Taş kadayıf (arap kadayıfı), zeytin piyazı, keşkek, zerde, pağaç, acur ve tirmis gibi lezzetler Antalya klasiğidir.

Yeme-içme alanında bu kadar geniş yelpazede doğal ve kültürel mirasa sahip olan Antalya'da lezzet festivalleri ve atölyeleri ile tüm bu zenginlikler anlatılmakta ve aktarılmakta. Antalya Büyükşehir Belediye Başkanı Muhittin Böcek tarafından yönetilen Antalya'da pek çok lezzet fuarı ve gastronomi festivali daha çok kişiye ulaşmaya devam edeceğe benziyor.

● REYHAN BAŞAL



Antalya Büyükşehir Belediye Başkanı Muhittin Böcek

ANTALYA'NIN EN FAVORİLERİ

FAVORİ BAKIŞ

Şef
* Mehmet
KUDAT



mehmetkudat@favorimedyaagrup.com

Bolluk Bereketin simgesi AŞURE



Hiz Nuh'tan bugüne aşurenin hikayesi: Aşure ayının içinde bulunduğumuz şu dönemde bu tarihi lezzetin hikayesine bir değinmek istiyorum. Aşurenin ana yurdu Şırnak Cudi Dağı'dır. Aşure, Hz. Nuh'un döneminden günümüze gelmektedir. Bazı rivayetlere göre Hz. Nuh'un gemisi Cudi Dağı'na indikten sonra gemideki kurtulanlar dağın eteklerinde Heştan Somal adını taşıyan ve şimdiki adı Yoğurtçular Köyü olan kırsal alana yerleşirler. Buraya yerleştikten sonra ise kurtuldukları için bir şükür tatlısı yaparlar. O şükür tatlısı aşuredir...

Aşurenin varoluş hikayesinin Nuh tufanı ile başladığı rivayet edilir. Aşure, yüzyıllardan günümüze kadar gelen lezzetli bir gelenektir. Aşure geleneği, Muharrem ayına mahsus güzelliklerden birisidir.

Muharrem ayının 10. gününden itibaren aşure pişirilerek dağıtılır. Bugüne 'Aşure Günü' denmesinin ve Muharrem ayının 10. günü başlamasının sebebi ise 'aşura' kelimesinin Arapça'da 10 anlamına gelmesidir. Aşure pişirme ve dağıtım geleneği Osmanlı'dan sonra daha da önem kazanmıştır.



Balıkçı İrfan

Balıkçı İrfan, Antalya'nın dünyaca ünlü Konyaaltı Plajlarına en hakim konumda ikinci şubesiyle sağlık ve hijyen önlemleri ile yerini aldı. Lara'dan sonra Antalya Konyaaltı Plajı'nda yeni şubesi açan Balıkçı'mız titiz mutfaklarının enfes tatlarını artık burada da sunuyor. Yıllardır aynı ekibin beraber çalıştığı mekanda mutfak şefleri işinin ehli, personel ise hizmet için pervane. Mezeler- mevsimin tüm balıkları hem taze hem şahane hazırlanıyor. Tüm deniz ürünlerini gurme lezzetlerde deneme şansına bulacağınız bir adres. Hele bu günlerde işin anahtarı olan temiz ve sağlıklı yemek servisi için durmaksızın çalışıyorlar.



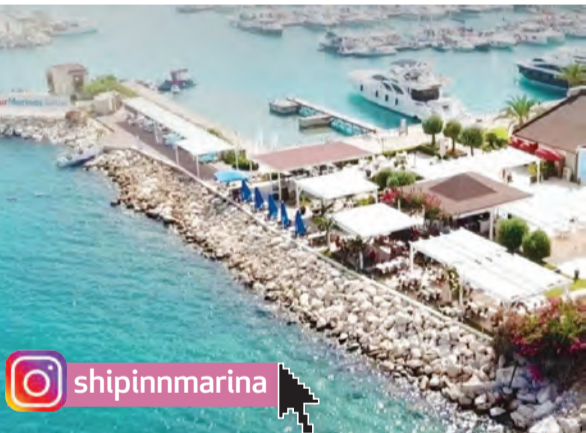
7 Mehmet Restaurant

7 Mehmet'in 1940 yılında bir masa ve dört sandalye ile küçük bir çorbacı olarak başlayan lezzet yolculuğu günümüzde namını Antalya'ya hatta ülkenin pek çok yerine duyurmuş bir restoran olarak devam ediyor. Mekanın sırrı ise yenilikleri yakından takip ederek yemeklerine uyarlayabilmek. Antalya, Muratpaşa'da enfes bir manzaraya sahip olan 7 Mehmet Restoran'ın dekorasyonuna hayran kalmamak mümkün değil. Usta şeflerin elinden çıkma lezzetler ise damakları çatlatan cinsten. İşletmenin kurucusu Mehmet Akdağ'ın "7 Mehmet Restaurant geleneksel tatları yeniliklerle biçimleyen öncü bir restorandır" diyor.



Hilmi Beken Restaurant

Hilmi Beken Restoranları ilk olarak incecik hamurlu, lezzetli ve kaliteli etlerle hazırladıkları pidelerle yürümeğe girdiler. Ar-Ge çalışmaları mutfakta aşkla sürüyor Beken'de. Yeniliği gelenekle çok iyi harmanlıyor. Menüü ile pek çok lezzet kaçamağı bizi bekliyor. Sultan salata, vişneli yaprak sarma ile başlayıp, 6 saat pişirilen Dana Kaburga, Kebab-ı Âlâ, Fırıklı Köytavuşu, Çerkes Pidesi gibi orijinal tatları kaçırmayın. Pideleriyle, et yemekleriyle olduğu kadar geleneksel lezzetlerde de çok başarılı. Sadece lezzet değil hijyen ve kaliteye verdikleri önem, restoranda ve münide yapılan müthiş lezzetlerle efsanemiz oldular.



Ship Inn Marina Restaurant

Antalya Setur Marina'da denize en hakim konumda yer alan Ship Inn bir lezzet mabedi. Eşsiz konumu ve yıllardır istikrarla korunan kalitesi, hijyen ve güvene en çok önem verilen bugünlerde farkını hissettiriyor. Enternasyonal münide yok yok. Dana Carpaccio, Brazillian Burger gibi lezzetler de var; Nazenin Salata gibi Sayın Rahmi Koç'un isim babası olduğu özgün salatalar da.. Antrikot Rucola, Viyana Schnitzel, Beef strogonof en seçkin damaklara sunulan alternatifler. Ve elbette denizden gelenler, Barbundan somona ve Jumbo karides, İspanyol cheesecake'inizi de eşsiz şöminenin karşısında keyifle yiyeceksiniz.



Topçu Kebap

Antalya'nın ilk lokantası. Balkan harbinde Topçu olarak çarpışıp dönen Mehmet Arıkan tarafından kuruldu. Sadece Antalya usulü şiş ve piyaz vardı. İşletme ilk kurulduğu yerde hala hizmet veriyor ve torunlar Mehmet, Mesut, Hakan Arıkan işin başında. Dördüncü kuşağı eğitip işe hazırlıyorlar. Dile kolay. Müşteriler de üçüncü kuşaktır bu köklü mekanın müdavimleri. Restoran titiz şekilde yönetiliyor, üç kardeşin en az biri mutlaka oradadır. Eti bütün alıp kendileri işliyor. Kuzu şiş köfte- piyaz, et döner ve şiş gibi lezzetleri mutlaka Arap kadayıfı ile zirvede sonlandırıyor müdavimleri.



Börekçi Tevfik

Antalya Serpme börek dillere destan çıtırılığı ve lezzetli kıymalı ya da peynirli harçları ile kalbinizi hoplatır. Tevfik Bey ise Serpme börekleriyle ülkenin gastronomik bir değeridir. İlerleyen yaşında nostaljik dükkânında lezzet avındakilerin her an radarında. Serpme böreğin hamuru baklava hamuruna benzer ama aşırı esnek bunu da ince bir irimik türüyle maya kullanmadan hazırlıyor. Usta mahareti işte bu hamurla ortaya çıkıyor, o kadar esnek ki havada çevirip çevirip açabiliyor bu incecik zar gibi, tereyağlı hamuru. 75 yıllık bir Fransız gerçek dökm fırında 8 dakikada pişen ve damaklarda dağılan börek için beklemeyi göze alın.



Asmani Restaurant

Akdeniz'e hakim manzarasıyla Akra Hotel'in üst katında yer alan restoran Türk ve Dünya mutfaklarından örnekler sunuyor. Romantik bir gece ortamını yıldızlar altında sunan bu fine dining restoran adını da gökyüzünden alıyor. Asmani Bisk, Paella, Risotto, Kaz ciğeri, Steaktartar, Ayvalı dana yonga, bonfile ve fırın köy tavuğu seçenekler arasında sunan Asmani restoran, Antalya'nın en önemli lezzet durakları arasında..



Hasan Antalya

1946'dan bu yana Antalya'nın yeme-içme sektöründe başı çeken en köklü markalardan biri Hasan Antalya restoran. Deden toruna geçen yönetim haricinde hemen hiçbir şey değişmedi, lezzet garantisi. Tadın herkesin tam puan verdiği kelle ve tandırın müdavimleri çok. Sakatlarla başlayıp geleneksel mezelerle midenizi şenlendirebilirsiniz. Antalya usulü Şiş-Piyaz, kavurmaları ve özellikle tandır tatmadan dönülmemeli. Hele bir Arap kadayıfı var ki sipariş verdiğiniz anda sizin için tazecek hazırlanır, böylesine çıtır çıtır olanını başka yerde tadamayacaksınız.



Feyyaz Helva Dondurma

1948'li yıllarda Antalya'nın en eski helvacı ve dondurmacısı Geyikoğlu'nda çırak olarak başlayan Feyyaz Usta'nın etkileyici hikayesi kendi işletmesini kurup oğullarına devrettiği bir başarı hikayesidir de.. Yanık dondurmasının lezzette bir eşi daha bulunmaz, gerçi tüm dondurmaları başarılı. Tahin helvasında da lezzetleri bağımlılık yaratan envayi çeşitleri mevcut. Helvada da dondurmada da bu yoğun lezzetin sırrı kaliteden ödün vermeyip tamamen doğal üretim yapmalarıdır.



Balıkçı İrfan giderek artan popülaritesini kalitesiyle harmanladığı yepyeni şubesiyle deniz ürünleri sevenlere tekrar "Merhaba" dedi.



balikci_irfan

ÜNÜLÜLERİN TERCİHİ İNCİ TESCİLLİ BALIKÇI İRFAN

Balıkçı İrfan, Antalya'nın dünyaca ünlü Konyaaltı Plajlarına en hakim konumda ikinci şubesiyle sağlık ve hijyen önlemleri ile yerini aldı. Henüz denememiş olanlar için tek önerimiz ilk fırsatta gitmeleri olacaktır! Zira bir tadanın sadece onun için tekrar gitmek isteyeceği İspanyol karides gibi ara sıcaklar, çeşitli lezzetler, harika balık çeşitleri kaçırılmaz. Geniş bir yelpazeye sahip içki seçkisi ise gerçekten takdire şayan.

Yıllardır aynı ekibin beraber çalıştığı mekanda mutfak şefleri işinin ehli, personel ise hizmet için pervane. Hele bu günlerde işin anahtarı olan temiz ve sağlıklı yemek servisi için durmaksızın çalışıyorlar.



Balıkçı İrfan'da yemeğe gittiğiniz bir akşam İçişleri Bakanı ya da Vali yan masanızda, Demet Akalın, Hande Yener gibi bir ünlü hemen arkanızda olabilir. Dünyaca ünlü isimlerin de kalitesiyle tercih ettiği bu mekan, ülkemizin yeme- içme sektörünün seçkin rehberi İnci Gastronomi

Rehberi 2020'de yer almaya layık görülen restoranlar arasında yerini de aldı. Böylece kalitesi bir kez daha tescillendi ve gurme lezzetlerin peşinde olan her damağa hizmet vermeye devam edecek.

Bu zincirin Lara'daki restoranında da aynı özen ve gurme lezzetler sizi bekliyor. İstikrar arayan, özen arayan seçici kitle için ideal adres Balıkçı İrfan yılların bilgi birikimi ve emeğini her an yansıtıyor. Senelerdir yeme- içme hizmet sektöründe olan İrfan Ezdi her bir üründe kalite şartını bizzat sağlamak için sabah gün doğmadan kalkıp balık halinden ürünleri kendi seçiyor. Hala da güne erkenden başlayıp her gün yeni bir macera gibi yaşıyor maratonunu.

● REYHAN BAŞAL



Firma Sahibi İrfan Ezdi



ADRES: Şirinyalı, 1504. Sk. No:1, 07160 Muratpaşa - ANTALYA

Sohbet bahane, deniz ürünleri şahane!



Deniz ürünlerinin en şahanesini yemek istiyorsanız İzmir'deki Balıkçı Meyhanesi'ni listenize mutlaka ekleyin.



Deniz ürünleri çok özel lezzetlerdir ve iyi hazırlanan mekan bulmak pek de kolay değildir. İzmir, Bornova'daki Balıkçı Meyhanesi, deniz ürünlerini en doğru biçimde hazırlayan mekanlardan biri. Adından da anlaşılacağı gibi balık ustası olan şeflerin mutfakta olduğu mekana sadece deniz ürünleri yemek için bile gidilir!

Oldukça zengin bir menüye sahip olan Balıkçı Meyhanesi'nde mevsimine göre taze balıklar farklı pişirme teknikleri ile hazırlanıyor. En favori menülerin başında yer alan deniz mahsüllü eriştenin yanı

sıra balıklarda karides, karides mantısı, kalamar, ahtapot, yaprak kalamar menünün yıldızları arasında yer alıyor.

Sıcak ot tabağı, paçanga böreği, kaşarlı mantar, fava, biber tarator, atom ve daha pek çok sayısız meze, salatalar, tatlılar enfes deniz ürünlerinin lezzet eşlikçileri olarak masada yerlerini alıyorlar. Lezzetlerinin yanı sıra salaş ve modern çizgilerin bir arada kullanıldığı dekoru ile de meyhaneye kültürünü en iyi yansıtan adreslerden biri olan Balıkçı Meyhanesi, iyi yemekler yemek, hoş sohbet etmek için oldukça keyifli bir mekan.



Favori Rotalar



halduntuzel@favorimedyagrup.com

Yarışmalar, Gastronomik Festivaller, ve Beraberlik

Bu yazımda birkaç değişik işten bahsetmek istiyorum ama hepsi birbiriyle ilintili. Öncelikle Favori Lezzetler, görsellere dayalı, bir şef tabağı yemek yarışması düzenleyecek. İşin ciddiyeti açısından, katılım ücretli, video ve fotoğrafla katılanlar bir ön jüri tarafından değerlendirilecek, seçilenler bir yere davet edilerek işinin ehli, ikinci bir jüriye canlı uygulama yapacak.

Her iki jüri'nin üyeleri de Türk yemeklerini çok iyi bilen, Türk mutfağına değer olarak gerçek katkı sağlamış, Türk Mutfağı'nın ARGE'sine önem veren aşçı, lezzetçi, araştırmacı, öğretim görevlisi ve hepsinden önemlisi Türk mutfağı için insan kişilerden oluşacak. Kurallar ve jüri üyeleri ile bilgiler de çok yakında sanal, yazılı ve görsel medyada paylaşılacaktır. Sonrasına da şöyle devam edeyim, ARGE demişken Tafed/Ageb ve bağlı dernekler, konularında isim sahibi değerli aşçı ve gastronomi camiasının araştırmacı ve Türk Mutfağına gönül vermiş kişilerden oluşturduğu bir kurullu çalışmalarını başlattı. Bir taraftan Türk mutfağı araştırmaları devam ederken, bir taraftan da marka, patent ve coğrafi işaretlerle ilgili çalışmalar, konusunun değerli araştırmacılarından Sayın Huriye Özener ile birlikte devam ediyor, Erkan Yeşil, Hasan Karabulut, Mustafa Erol, Emrah Altındağ, Osman Güldemir, Erkan Kıyıcıoğlu, Şafak Ertan, Kadriye Şahin, ve benendenizden oluşan danışma kurulumuzla ön hazırlıkları hemen hemen tamamladık.

Yakında saha çalışmaları da başlayacak, her şeye pandemi'yi bahane etmek istemememe rağmen, olmasaydı çok daha fazla yol alacaktık ama ağır da olsa sağlam ilerliyoruz. Bir diğer hususta, son günlerde yaşananların ortaya çıkardığı dağılımımız, bir kez daha bir konfederasyon altında birleşerek, güçlü, birlik ve beraberlik timsali, yedi düvele karşıdik ve sağlam bir Türkiye Aşçıları Konfederasyonu kurmamızın zamanı geldi ve geçiyor inancımınla tüm dernek ve federasyon başkanlarımızdan bir araya gelebilmek için bir kıvılcım yakmalarını beklemekteyim.

Bu son paragrafta yazdıklarımı, neden yazdığımı siz tüm şeflerim, aşçıbaşlarımız, ustalarım gayet iyi biliyorsunuz. Bu meslek kutsal bir meslek, şeflerimiz dünyaya ders verebilecek bilgi ve birikime sahip, dünyada aranan isimler, camia ise inanılmaz büyük bir camia çok iyi vasıflara layık, acaba tanıtım ve pazarlama eksikliği mi var, yoksa salt yabancı hayranlığından mı kaynaklı.. Saygılarımla

Kadıköy'ün otantik mekanı: Dürümcü Emmi



Muhteşem lezzetlerin mutfağı olan Antep'in ruhunu Kadıköy'de yaşatan sevimli bir mekanı radarmıza aldık; Dürümcü Emmi! 'Kadıköy'de otantik bir Gaziantep mekanı' olarak tanımlanan Dürümcü Emmi, Antep mutfağı'nın muhteşem lezzetleri ile Kadıköy'de nam salmış durumda. Emmi Mehmet Cankesen tarafından kurulan Dürümcü Emmi, özellikle beyran çorbası ve kelle paçası ile çok iddialı. Menüdeki tüm lezzetler içli köfte, lahmacun, pideler, katmer ve tabii ki çeşitli dürümler için nerede oturursanız oturun kalkıp Kadıköy'e gitmeye değer!



Rüstem Cankesen

ADRES: Kazım Dirlik, Yüzbaşı İbrahim Hakkı Cd. No:165 D:A, 35100 Bornova/İzmir - REZERVASYON: 0232 343 60 50 - 0552 808 09 90