

Endüstriyel mutfakların vazgeçilmez yardımcısı....



omis@omismikser.com

omismakina

Milliyet **favori Lezzetler** 31 EKİM 2020 CUMARTESİ
Türk ve Dünya Mutfağından Lezzetler

PARK BALIK İSTANBUL'DA LEZZETİYLE FARK YARATIYOR

Ege'nin sevimli adası Cunda'nın en sevilen lezzetleri İstanbul Anadolu yakasında Park Balık Çekmeköy'de lezzetseverler ile buluşuyor

parkbalik



Uzun yıllardır Ataşehir ve Çekmeköy'de Park Adana Et & Kebap markası ile misafirlerini ağırlayan Hünkar Gülmez, "Şimdi balık zamanı!" diyerek geçtiğimiz yıl Park Balık Çekmeköy'ü açtı. Bu yepyeni mekan ile birlikte Cunda mutfağı da Anadolu yakasına taşındı.

Usta şeflerin elinde çıkma enfes Ege lezzetleri, kısa sürede mekanı favori lezzet noktalarından biri haline getirdi. Mevsimine göre taze taze hazırlanan balıkların yanı sıra 90 ila 120 çeşit meze ve ara sıcaklar önce gözünüze sonra da midenize bayram ettiriyor. Sadece lezzetleri ile değil güler yüzlü personeli ile de dikkat çeken Park balık Çekmeköy'de 500 kişilik açık ve kapalı alan, otopark ve Lig TV de bulunuyor. Çocuklu aileleri de unutmayan mekanda, siz yemeğinizi yerken çocuğunuz da oyun alanında keyifle vakit geçiriyor.



Çılgın kalabalık artık uzaklarda: Cunda Esen Otel

Her adanın bir hikâyesi vardır, eğer kulak verip dinlerseniz Cunda da size kendi hikâyesini anlatır. "Burası bizim evimiz ve evimize bekler gibi bekleriz sizi, gördüğümüze seviniriz" sözleriyle davet ediyor Cunda Esen Otel misafirlerini. Bu otel, şehrin yorgunluğu atmak için muhteşem bir atmosfer sunuyor. Mutfakta paket gıdalardan uzak, el emeği ile hazırlanan nefis kahvaltılar, atıştırmalıklar, penceresindeki çiçeklerle huzur veren ince zevkle tasarlanmış odalarıyla Cunda Esen Otel sizleri bekliyor. Tel: 0266 327 19 12 - www.cundaesenotel



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 kahvaltısı, 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, açıldığımız günden bu yanamüşterilerimizin temel ihtiyaçları olan vitaminleri bünyesinde barındıran yemekleri menümüze ekledik" diyor.



Nez'in yeri Ataşehir'e EĞLENCE KATIYOR

Geçtiğimiz eylülde Ataşehir'de açılan Nez'in Yeri, eğlencenin dorukta olduğu yeni nesil bir meyhane. Nez Uran'ın sahipliğinde misafirlerini ağırlayan mekanda en önemli nokta eğlenmek! "Misafirlerimize daha fazla nasıl eğlence sunabiliriz?" diye düşünülen mekanda zaman zaman farklı tarzlarda konsept geceler de düzenleniyor. Açılış çok olmasına rağmen meyhane şimdiden Ataşehir'in en popüler adreslerinden biri haline geldi. Eğlencenin yanı sıra elbette lezzetler de tatmin edici. Bir rakı-balık mekanı olan Nez'in Yeri'nde elbette mezeleri, balıkları ve deniz mahsullerini denemenizi öneriyoruz.



Favori Lezzetler Gazetesi Ayvalık ve Altınova'da...

Balıkesir Büyükşehir Belediyesi'nin ev sahipliğinde Favori Lezzetler Gazetesi olarak bugün ve yarın zeytin hasadı için Ayvalık ve Altınova'da zeytin ve zeytinyağı markaları ile buluştuk. Zeytin bahçelerinde yaptığımız zeytinyağı tadımlarımızın tadı herkesin damagında kaldı. İki gün süren hem yerel ve butik firmalar hem de büyük firmalar ile tanışıp sohbet ederek sektörü en ince ayrıntısına kadar anlamak ve tanıtımında destek olmak istedik.

Ziyaret ettiğimiz firmaları da sayacak olursak; Kristal zeytinyağları, Özgün zeytincilik, Orfe zeytinyağı, Altınoliva zeytinyağı, Babatoprağı zeytinyağları, Olea Aera zeytinyağları, Ayvalık'tan Size zeytinyağları, Atölye Delice Sabunları, Katre Noon zeytinyağları.

Bundan sonra zeytinyağı denince akla Favori Lezzetler Ekibi gelecek...

Favori keşifler



* Sef
Özlem
MEKİK

ozlemmekik@favorimedya.grup.com

Pandemi Döneminin Sağlıklı Lezzeti: Tarhana

Geleneksel beslenme kültürümüzün içerisinde pek çok değerli ürün vardır ki, tarhana bunlar arasında besin değeri ve lezzeti açısından son derece önemlidir. Bununla birlikte tarhananın tarihsel süreci de ilgi çekicidir. Atalarımızın Orta Asya'da yaşadıkları dönemlerden bugüne kadar ulaşan tarhana, bir diğer tanımlama ile kültürel mirasımızın da bir parçasıdır.

Orta Asya'dan göç eden Türkler ve Moğolların Anadolu, Orta Doğu, Macaristan ve diğer bölgelere taşıdıkları tarhana, bölgelere göre "talkuna", "kışk" ya da "göce" gibi isimler almıştır. Tarhanayı özel kulan ise kiş için hazırlanan yiyecekler arasında ilk sırada yer almaktadır. Kışın soğuk günleri için birebir bir gıda olan tarhana, salgın hastalığın oldukça yaygınlaştığı bugünlerde de vitamin deposu olarak öne çıkmaktadır.

Tarhana; buğday unu, kırmızı, irmik ya da tüm bunların karışımı ile yoğurt, biber, tuz, soğan, domates ve çeşitli aroma verici bitkilerle yoğrulmuş bir hamurdur. Tarhana hamuru fermente edildikten sonra kurutulur ve öğütülerek, elekten geçirilir. İçerisindeki protein, vitamin ve mineraller her derde deva olacak kadar güçlüdür. Çocukken rahmetli babamın her tarhana çorbası içtiğimizde abimle bana söylediği özel bir tekerleme vardı. "Tarhana tartar boğazımı yırtar, baklava kardeş gel beni kurtar" ne mutlu olurduk bu tekerlemeyi tekrar ederken, eminim birçok kişi bu tekerlemeyi duymuştur. Sizde yeni benden duyduğunuz çocuklarınıza bu tekerlemeyi söyleyip, tarhanaya duyacakları sevgiyi artırabilirsiniz. Sağlıkla ve lezzetle kalın.

Tadı damağınızda kalacak İtalyan lezzetleri Ristorante Serenzo

Ataşehir'de Watergarden İstanbul AVM içinde misafirlerinin damaklarını keyif dolu bir İtalya seyahatine çıkaran Ristorante Serenzo ile tanıştınız mı?



Akdeniz'in en nefis yemek adreslerinden biri kesinlikle İtalya'dır. Tüm dünyada nam salan gerçek İtalyan mutfağını, İstanbul'da deneyimlemek isteyenler için artık farklı bir mekan var; Ristorante Serenzo! 8 yıldır Gayrettepe'de hizmet veren Trattoria Serenzo, Ataşehir Watergarden AVM'de "Ristorante" olarak 10 Ekim 2020 tarihinde servisine başladı. Sıcak bir aşk hikayesi ile doğarak gerçek İtalyan lezzetini Enzo Şef'in tasarladığı tabakları ile misafirlerine sunan Serenzo, Duru Tiyatro Ataşehir'in yan komşusu olarak, bahçesinde misafirlerini ağırlamayı bekliyor... Ünlü oyuncu Emre Kinay'ın sahibi olduğu mekanın isim hikayesi de bir hayli keyifli. İsmi mekânın ortakları Serpil ve Lorenzo'nun hayatları gibi, isimlerini de birleştirmelerinden alan Serenzo'nun menüsünde gerçek bir İtalyan Restoranı'na giderek bulmak isteyeceğiniz sıcak, soğuk tüm lezzetler ile sürprizli tatlıları yer alıyor... Menüde yer alan pek çok lezzetin reçetesi de Enzo Şef'in ailesinden geliyor...

Vedat Milor ve Favori Lezzetler Ekibi'nin listesinde!

Yakın bir zaman içinde sahnesinde ağırlayacağı özel isimler ile İstanbul'un yeni caz mekanlarından biri haline gelecek olan Ristorante Serenzo, davetilerini caz ve sevilen diğer dünya müziği gruplarının canlı performansları ile ağırlayacak...

Ristorante Serenzo, ünlü gurme Vedat Milor'un 'en iyi İtalyanlar' listesinin ilk beşinde ve Favori Lezzetler Ekibi'nin önerilen restoranlar listesinde de yer alıyor. Ristorante Serenzo'ya biz aşık olduk... Peki siz hiç aşık oldunuz mu?

Emre
Kinay



'Sanatta Engel Yok Derneği'nden karma sergi

Sanatseverler, Yasemin Zambak'ın Kurucu Başkanı olduğu 'Sanatta Engel Yok Derneği' galerisinde küratörlüğünü Frida Mevhan Yurdatap'ın üstlendiği "Merhaba" adlı karma sergide buluştu. Açılış davetine cemiyet dünyasının sanatsever isimlerinin de katıldığı sergide 35 sanatçının çalışmalarından oluşan karma bir derleme yapıldı.

Umut, destek, yaşama, sanata dair her türlü engeli, engelsizliğe dönüştürme fikriyle yola çıkan "Sanatta Engel Yok Derneği" çalışmalarına ilk sezon açılış buluşması ile, Cumhuriyetimizin kuruluşunun 97. yılını kutlayacağımız bu Ekim ayında, karma bir sergi düzenleyerek sanatseverlerini ilgisini kazandı.



KAHVALTI

Mutlu Sabahların Adresi

Mr. Dumpling

mr.dumplingtr

Mr. Dumpling
Mantı & Breakfast
Şaşkınbakkal, Kazım
Özalp Sk. No:21
Tel: 0216 771 00 72
Kadıköy: Osmanağa Mh.
Halitağa Caddesi 25A
Tel: 0216 336 38 40

Mopa Exclusive'den ABD çıkarması



Türkiye'nin ilk modüler mutfak markasından ABD çıkarması.

mopaexclusive

Türkiye'nin ilk modüler mutfak markasından ABD çıkarması. Mopa Exclusive, Amerika Birleşik Devletleri'nde sektörün önde gelen isimlerinden Taşdemir Marble & Granite (TMG) ile anlaşarak Türk marka mutfak sektörünün Washington'daki en büyük showroom'unu hayata geçirmeye hazırlanıyor.

2009 yılından beri merkezi Falls Church, Virginia'da faaliyet gösteren Taşdemir Marble & Granite, başkent Washington DC, Maryland, Virginia, Florida, New York, New Jersey, North Carolina başta olmak üzere birçok eyalette, ticari ve konut projelerinde önemli işlere imza atmış ve bu sektörün sayılı markalarından biri haline gelmiş. Özellikle mermer ve taşçılık alanında 35 yıllık bir tecrübeye sahip olan firma, kurucu ve yöneticisi Şaban Taşdemir, vizyonu ile 2013

yılında kurumsallaşmasını tamamlayarak, başarıyla teslim edilen projelerde kurulan iş ilişkilerinin etkisiyle, bağlantılı konularda yatay büyüme gerçekleştirmeye başlamış.

Mopa Exclusive kurucusu ve yöneticisi Nurettin Varol, bu anlaşmayla ilgili olarak; "TMG Marble & Granite, gerçekleştirdiği projelerinde özenle seçtiği kaliteli Türk ürünlerini kullanıyor ve mutfak-banyo konularındaki kaliteli ürün arayışları, onların karşısına bizi çıkarmış.

Hazırlanan showroom ile bu kaliteye Mopa Exclusive ürünlerini de dâhil ederek, müşterilerine mutfak projelerinde de kaliteli çözümler sağlayıp yardımcı olmayı hedeflediler" dedi. Varol ayrıca şunları da ekledi; "Amerikan tarihinde dünyaca ünlü Watergate skandalı diye adından bahsettiren, Watergate Hotel, Virginia eyaletinin

başkenti Richmond'da bulunan John Marshalls Hotel, Washington DC'de Marriott Wardman Towers Hotel & Residence, Suudi Arabistan, Japonya ve Brezilya büyükelçiliklerinin renovasyonları, Amerika Diyanet Merkezi, Amerika'nın en modern Camisi diye anılan Masjed All Hayy, North Carolina da bitmesine yaklaşan Aziz Sancar Cultural Center ve New York da devam eden Aman Otel bu projelerin hepsi TMG Marble & Granite'in elinden çıkmış.

Alanlarında çok kuvvetli bir şirket. Washington şehrinde bazı eyaletlerde daha mağazalaşma hedefimiz var. Birlikte güzel işlere imza atacağımızı düşünüyorum. Aynı zamanda da türk ürünlerinin kalitesini amerikan halkına gösterebilecek olmanın sevinçini ve gururunu yaşıyoruz" diye konuştu.

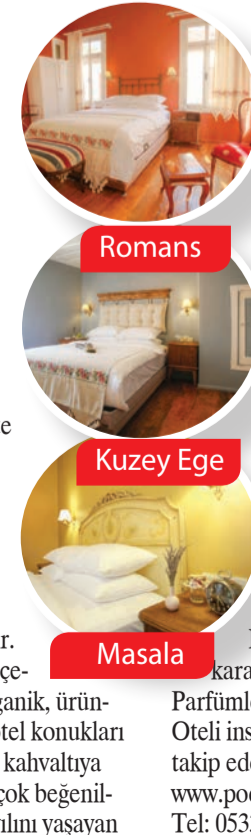
podemosotel

Tarihi Konuk Evi

Ayvalık'ta bir tarihi ev

Podemos Otel Ayvalık

Yazılı kayıtlara göre 1910 yılında Rum bürokratinin iki kızına yaptırdığı ikiz binalar aslına uygun restore edilerek 10 odalı Butik Otel olarak 2018 yılı Mayıs ayından itibaren hizmet vermekte. Tarihi dokuyu koruyan Otel'in Şömine ve Kuyulu odalarını takip eden Romans, Masala, Kuzey Ege gibi geçmişte Kök boyayla boyanmış odalar günümüzde de aynı orijinal renklerle boyanmıştır. Sade ve eski mobilyalarla döşenmiş odalar nostaljik bir görüntü vermektedir. Kapalı ve açık alan bahçesinde doğal, yöresel organik, ürünlerle sunulan kahvaltılı otel konukları hericenden dışardan sırf kahvaltıyla gelenler tarafından da çok beğenilmektedir. Henüz 3.cü yılını yaşayan



otel 2020 yılı Tripadvisor tarafından mükemmellik sertifikası almış ve Dünya'nın ilk %10'luk Otel kategorisine girmiştir.

Ev sıcaklığıyla hizmet veren Podemos Otel'in sahipleri Ayla & Feridun Yolaç çifti profesyonel işletmeyi amatör ruhlarıyla sevgiyle işletmektedirler.

Podemos Otel'de her sezon atölyeler düzenleyerek hem Ayvalık'a hem de otel konuklarına farklı konularda öncülük etmeye çalışan Podemos'un 2020'de pandemi sebebiyle uygulayamadığı Atölye'yi 2021 yılında Vedat Oza'nın Kokular kitabından yola çıkarak Koku'nun Kültür Lezzet, Parfümle otel servisini işleyecektir. Otelin instagram ve web sitesinden de takip edebilirsiniz. www.podemosotel.com Tel: 0533 291 81 82

favori
Lezzetler
Türk ve Dünya Mutfağının Lezzetleri

WWW.FAVORILEZZETLER.COM

ADINA İMTİYAZ SAHİBİ
Tuncay TAPAR

GENEL YAYIN YÖNETMENİ
Özlem MEKİK

YAYIN KURULU BAŞKANI
Halilün TÜZEL

REKLAM REZERVASYON
Site Mah. Samanyolu Cad. Kayacan Sok. No: 112/1
ÜMRANIYE- İSTANBUL
0216 534 05 13

FAVORİ MEDYA YAYINCILIK LİMİTED ŞİRKETİ

Bu ek Milliyet okurlarına ücretsiz dağıtılmak üzere Favori Medya Grubu tarafından hazırlanmıştır. İçerisindeki yorum, haber fotoğraf vb'nden Milliyet Gazetesi sorumlu değildir.

SAİT HELVACI
Et - Kebap & Baklava



Bir Saray Mutfağı SAİT HELVACI

Geçmişten Günümüze Lezzet Elçisi Sait Helvacı

Sait Helvacı, Osmanlı Saray Baş Aşçılığı ile en üst payeye ulaşan ve 5 kuşaktan beri devam eden mutfak sanatını, İstanbul'un önemli lokasyonlarında 7 şubesiyle lezzetseverlerle buluşturuyor.

Sait Helvacı, büyük dedesi İmam Sait'in Sultan II. Mahmud'un Beylerbeyi Sarayı'nda baş aşçı (Çaşıgirbaşı) olması ve sultan tarafından 'Helvacı' unvanı almasından bu yana, 5 kuşaktır devam eden mutfak hikayesini 'Sait Helvacı' markası altında günümüze taşıdı. Pendik'teki restoranında Anadolu mutfağı, et, kebab, taş fırından lezzetler, nefes saray tatlıları ve zengin kahvaltılı lezzetseverlerin beğenisine sunuyor.

Öncelikli amacının müşteri memnuniyetini, ürün ve hizmet kalitesini her zaman zirvede tutmak olduğunu söyleyen Urfalı Sait Helvacı, sundukları ürünleri "Osmanlı ve Türk kültürünün lezzetleri deneyim üstünlüğü ve eşsiz tadı ile ruhunuzu besleyecek" sözleriyle anlatıyor.

6 dünya birinciliği

Sadece restoranındaki lezzetleri müşterileriyle buluşturmamanın yanı sıra Urfalı iş insanı Sait Helvacı, 'Uluslararası Gastronomi' alanında da ülkemiz adına önemli başarılarla imza attı.

Uluslararası yemek yarışmalarında 6 kere 'dünya birinciliği' elde eden Sait Helvacı, jüri koltuklarında da oturdu. Uluslararası yemek yarışmalarının Oscar'ı olarak kabul edilen 'Boocus'dor'un 12 jüri üyeliğinden birini gerçekleştirdi. Romanya'da gerçekleşen yemek yarışmasında Onursal Jüri Başkanı olarak görev yaptı. Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından 2016 Ekim'de yurt dışında ülkemizi temsil eden 'Gastronomi Elçisi' unvanını aldı. Önümüzdeki günlerde A plus butik baklava satış mağazaları, butik kebab satış noktaları projeleri ile karşımıza çıkacak olan Sait Helvacı, şu anda lokasyon çalışmalarını yapmakta olup İstanbul'un en elit en güzel yerlerinde sürprizlerle lezzetseverlerle buluşacak.



OSMANLI SARAY BAŞ AŞÇILIĞINDAN GÜNÜMÜZE

Sait Helvacı önceki kuşaklarından aldığı meslekteki ustalığını, kendini sürekli geliştirerek Uluslararası Arenaya da taşımış ve ülkemizin birçok defa Gastronomi alanında gurur kaynağı olmuştur.



KAHVALTI

Açık Büfe Kahvaltısı sadece pazar günleri vardır. 09:00 - 13:00 arası verilmektedir. 06 ve 11 yaş grubuna %50 indirim yapılmaktadır. Hafta içi her gün serpm kahvaltısı mevcuttur.



SH	SH	SH	SH	SH	SH	SH
PENDİK MERKEZ Adres: Pendik Merkez, Dumlupınar Mah. Gözdağı Cad. No: 4/1 34896 Pendik/İstanbul info@saithelvacı.com.tr Tel: 0216 3636363	TAKSİM Adres: Taksim, Lamartin Cd. No:18 Beyoğlu/İstanbul info@saithelvacı.com.tr Tel: 0212 3134040	GÖZTEPE Adres: Göztepe, Tütcü Mehmet Efendi Cd. No: 99/A Kadıköy/İstanbul info@saithelvacı.com.tr Tel: 0216 4453737	PENDİK GÜLLÜBAĞLAR Adres: Pendik Güllübağlar, Güllübağlar Mah. Muhsin Yazıcıoğlu Cad. No: 63/A Pendik/İstanbul info@saithelvacı.com.tr Tel: 0552 712 63 63	KÜÇÜKYALI OPET Adres: Küçük Yalı Opet, Aydınevler Mah. Saraylı Cad. No: 15-17 Maltepe/İstanbul info@saithelvacı.com.tr Tel: 0216 3671212	PENDİK DÖRTYOL Adres: Pendik Dört Yol Şube Orta Mah. Ankara Cad. Tunalar Plaza No: 2/C D:1 Pendik/İstanbul info@saithelvacı.com.tr Tel: 0216 5954444	KARTAL CEVİZLİ Adres: Cevizli Şube Orhanbey Mah. Çınar Cad. Erdogan Apt. No:13/B Kartal/İstanbul info@saithelvacı.com.tr Tel: 0 216 5954545



NEFİS ET, KEBAP ÇEŞİTLERİ

Türk mutfağının benzersiz lezzet kebab ile damağınıza bu tadın hiç değmediğini garanti ediyoruz.



ARADIĞINIZ O PİLİÇ

Beyaz et üretiminde en önemli özellik kalitedir. Bugün sizlere kaliteden ödün vermeden tam 16 yıldır üretim yapan bir marka önereceğiz: Bupiliç!



Beyaz et sektörüne; yaratıcılığı, kalitesi, servisi ve doğal lezzeti ile değişik renkler getirmeyi hedefleyen Bupiliç ya da Bupiliç Entegre Gıda Sanayi Ticaret Anonim Şirketi, Balıkesir'in ekonomik hayatında söz sahibi Karahallılar ve Kula gruplarının el ele vermesiyle 2003 yılında kuruldu. Bir yıllık yatırım sürecinin ardından 2004 yılında üretime başladı. 16 yılda çok ciddi bir yol kat eden Bupiliç markası, şimdilerde Türkiye'nin en büyük 500 firması listesinde 343 sırada yer alıyor.

Kalite olmazsa olmaz

Beyaz et sektörüne; yaratıcılığı, kalitesi, servisi ve doğal lezzeti ile değişik renkler getirmeyi hedefleyen Bupiliç'te olmazsa olmaz ilk kriter kalite. Marka kaliteye öyle önem veriyor ki, canlı üretim, piliç eti üretimi, yem fabrikasını kapsayan TÜRKAK ve yurt dışı akredite BRC Food, ISO 22000, FSSC 22000, ISO 9001:2008, TSE ve Helal Üretim belgelerine sahip.

Sayılsız tavuk ürününü en taze haliyle sofralarımıza taşıyan Bupiliç'e Türkiye genelindeki pek çok satış noktasından ulaşabilir, satış noktaları için de markanın internet sitesini ziyaret edebilirsiniz.

Favori Rotalar

Şef
Haldun
Z.TÜZEL



halduntuzel@favorimediyagrup.com

Balıkesir çok renkli bir şehir

Balıkesir deyince neden aklıma renkler geldi. Neden çok renkli bir şehir ifadesi kullanmak istedim; açıklayayım, her şeyden önce yukarıdan baktığınızda muhteşem bir mavi ile yeşil'in birleşimini görüyorsunuz. O hem Ege'yi hem Marmarayı kolları arasına almış şefkatli bir ana gibi. O güzelim doğada yetişen ot ve bitkilerle beslenen, yörenin pembe etli, ince kuyruklu; kuzuları, koyunları.

Etiyle, sütüyle, yünüyle hayatımızı yön veren, yaşamımızı renklendiren Tanrı ikramları. O kadar güzellikler nasib etmiş ki yaradan Balıkesir'e şimdiden sayarsanız yedi renkten bahsettik, güneşin ışığını oluşturan renkler kadar. Nasıl çok renkli bir şehir olmasın bu Balıkesir. Bu kadarla kalmıyor ülke turizmine de katkı koyuyor ekonomisine de, zeytinyağları nam salmış dünyaya, pirinci özel yemeklerde ararım.

Coğrafi işaretli ve on yıllardır ülke mutfağında piliç ve tavuk üretimiyle de ön saflarda, Balıkesir sınırları içinde piliç, tavuk sektörünün de en büyükleri yer alıyor. Bir tanesi de Bupiliç, yetiştirme alanları, işleme tesisleri, paketlenme ve dağıtımıyla, önce hijyen paketlenerek beyaz etin her çeşidini, dikkat ve titizlikle bizlere ulaştırıyorlar, tavukla ilgili yanlış bildiklerimizi, kontrollü üretim, bol çeşit ve lezzetli taviz vermeden, yumurtadan sofranıza ulaşana değin, doğaya saygılı olarak.

Sonuçta Balıkesir rengarenk, tarihi, doğası, ürünleri, üretimi, yaz kış denizi veya termal tesisleri ve faunasıyla ile değil insanlarıyla da; içinizde huzur, dudaklarınızda bir tebessüm ve geçirdiğiniz zamanları, aldığımız tadları, sindirdiğiniz lezzetleri keyifle yad edeceğimiz çok renkli bir şehir.



BALIKESİR'İN EN FAVORİ ROTALARI



Altınoluk Hotel

Altınoluk Kordon'da konumlanan eski adıyla Altınoluk Hotel, yeni adıyla Golden Groove Hotels Hotel, denize sıfır konumda yer alıyor. Kazdağları'nın tertemiz havasıyla güne sağlıklı ve güzel bir başlangıç için Türkiye'nin dört bir yanından toplanan lezzetler kahvaltısı sofranızda bir araya geliyor. Akşam yemeği ise deniz manzaralı restoranda usta şeflerin elinden çıkma lezzetler servis ediliyor. Altınoluk Hotel'in odaları 2018'de bakıma alınarak tamamen yenilendi. Çoğu deniz manzaralı olan toplam 21 odada uydu yayını, kablosuz internet bağlantısı, split klima, müzik yayını, duşakabin ve balkon bulunuyor.



Bahçemiss Mangal Restaurant

"Sadece etinizi alın gelin" diyen Bahçemiss Mangal Restaurant, muhteşem bir atmosfer ile Balıkesir'de misafirlerini ağırlıyor. Mekana giderken dilediğiniz eti kendiniz götürüyorsunuz, gerisini usta ellere bırakıyorsunuz. Eti kendiniz götürmek istemezseniz, mekanda da sipariş verebiliyorsunuz. Bu ilginç konseptli mekan Balıkesir'de son yılların en sevilen adreslerinden biri haline geldi. Mutfağında yemek çeşitlerinin sayısız olduğu mekanda mangala doymanın yanı sıra beyin söğüşü, soğuk mezeler, mangalda jumbo karides, mangalda sac kavurma, sucuklu hellim, fırında helva, portakallı brownie gibi özel lezzetlere de bayılacaksınız!



BalBadem Balıkesir

Tam 4 şubesi ile Balıkesir'i tatlıya doyuran nefis bir mekan var radaranızda; BalBadem Tatlı & Cafe! 2013 yılında kurulan mekan, ferahlatıcı dekorasyonu ile her yaşa hitap ediyor. Menü ise bakarken bile ağız sulandırıyor; Antep baklavası, yeşil künefe, burger künefe muzlu künefe, katmer, çikolatalı simit katmer, fıstık sarma, havuç dilimi, dondurma küpleri en özel lezzetlerden sadece birkaçı. Manti, içli köfte, katmer gibi tatların da yer aldığı BalBadem, özellikle kahvaltısı ile çok meşhur. BalBadem'in çeşit çeşit serpm kahvaltısı ile güne başlayabilir, kahvaltı sonrası kahve keyfinizi damak çatlatan tatlılarla yapabilirsiniz!



De Mi Lounge

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 salata ve tatlıya kadar şeflerinin elinden çıkma lezzetleri misafirleri ile buluşturuyor. De Mi Lounge misafirlerine de şunu soruyor; çayın keyfi, yemeğin lezzeti, mekanın konsepti, hizmetin kalitesi farklı mı?



Müzeyyen Şehir Meyhanesi

Balıkesir, Altınoluk'ta meyhaneye kültürünü en iyi yaşatan mekanlardan biri şüphesiz Müzeyyen Şehir Meyhanesi. Çeşit çeşit mezeleri, ara sıcakları, ana yemekleri ve samimi ortamıyla meyhaneye keyfi yaşamak isteyenlere harika bir seçenek oluyor. Müzeyyen Şehir Meyhanesi'nde eğlence de en yüksek perdeden yaşanıyor. Meyhaneye yakışır bir fasıl eğlencesine sunan mekan, deyim yerindeyse Altınoluk eğlencesine yeni bir soluk getirdi. Altınoluk'ta yaşayanlar ve yolu Altınoluk'a düşenler; bu mekanı gidilecekler listenize eklemeyi unutmayın.



Sarıbaş Gurme

Sarıbaş Mandıra'nın dijital medya markası olan Sarıbaş Gurme, geleneksel yöntemlerle en doğal şekilde üretilen gurme lezzetleri lezzet aşkıları ile buluşturuyor. Burhaniye'nin yeşil meralarında serbest gezerek otlayan, stres yaşamadan doğal yaşamını sürdüren hayvanlardan alınan süt ile üretilen yaklaşık 30 çeşit peynir damak çatlatan cinsten. Yine bu sütte üretilen tereyağ ve kaymak da bir hayli rağbet görüyor. Balıkesir deyince zeytin ürünleri olmaz olur mu! Çeşitli zeytinyağları ve zeytinlerin yanı sıra zeytinyağlı sabunlar ve yöresel hoşmerim tatlısı da satış ürünleri arasında. Ayrıca Masterchef'in Balıkesir'de yapılan çekimlerine de ev sahipliği yapan Sarıbaş, Masterchef ekibinden büyük beğeni aldı.



Sezer's Oliva

2016 yılında bir aile şirketi olarak Çanakkale'de kurulan Sezer's Oliva, Geyikli, Mecidiye Köyü'nde kendi bahçelerinde en kaliteli zeytinleri yetiştiriyor. Hasat zamanı bu zeytinler toplanıyor, hiçbir kimyasal yola başvurmada, tamamen doğal şekilde işleniyor. Tüm bu doğal sürecin sonunda ise ortaya uzmanların "iyi gelmediği şey yok" dediği enfes zeytinyağları çıkıyor. 8 bin kg'lık soğuk sıkım zeytinyağı üretim kapasitesi ile üretilen sağlıklı dolu zeytinyağlar, 2020 sezonundan itibaren kendi taş baskı sıkım fabrikası ile hizmete girecektir. Zeytinyağın yanı sıra zeytin konusunda da bir hayli iddialı olan Sezer's Oliva'nın ürünlerine web sitesi üzerinden ulaşabilirsiniz.



Öz Köyüm Zeytincilik

1957 yılından beri Balıkesir Burhaniye'de üretimine devam eden Öz Köyüm Zeytincilik, soğuk sıkım, sızma ve erken hasat başta olmak üzere özel zeytinyağları ile meşhur. Firma zeytinyağın yanı sıra siyah ve yeşil zeytinin sayısız çeşidini de lezzet severlere sunuyor. Aynı zamanda kendi üretimi olan zeytinyağları uluslararası alanda kalite ödülleriyle layık görülüyor. El değmeden ambalajlanan, kalite, güven, memnuniyet ve tecrübe garantisi veren Öz Köyüm Zeytincilik'in ürünlerine internet sitesi ve satış şubeleri üzerinden ulaşabilir, sipariş verebilirsiniz. www.ozkoyum.com