

SAYI 287 AĞUSTOS | EYLÜL 2021 - 4 FİYATI ₺12.90

lezzet.com.tr

LEZZET

ISSN 1301-1294
9 771301 129004
K.K.T.C. FİYATI
₺ 14.50

ZEYNEP DİNÇ'TEN

DOMATES ŞÖLENİ

MASTERCHEF
*Mehmet
Yalçınkaya*
İLE DENİZDEN

HEDİYE
YEMEK KİTABI

HEPSİ DENENMİŞ,
91
tarif
GARANTİLİ

ELİF EDES'TEN

PEYNİRLİ
TARIFLER

AYDAN

ÜSTKANAT'TAN

*Kırmızı Erik
Festivali*



JAPON MUTFAĞI + TATLILAR + SEBZE YEMEKLERİ

Lezzet ağustos | eylül



s.6

AYDAN ÜSTKANAT KIRMIZI ŞİFA

Anjelik erikli galette, erik bulutu, mürdümlü milföy, erikli crumble

LEZZET ATÖLYESİ



s.74

ADIM ADIM ERİŞTE

12 ELİF EDES
SOFRALARIN BAŞ TACI
Peynirli kruvasan sandviç, peynirli ve meyveli semizotu salatası, Dakos (Girit tarifi), La cervelle de canut, peynirli sufle

20 TATLI DÜNYASI
TATLI FARK
Mermer kek, keşkül

24 KONUK ŞEF
MEHMET ŞEF DENİZDEN SESLENİYOR
Maden, gömeç, ahtapot maltız

30 ÇAY SAATİ
KEYFİNİZ BOL OLSUN
Çilek soslu muhallebi, kıymalı pırasalı börek, kremalı pasta, kabak mücver, ağız açık peynirli, buğday salatası

38 DÜNYA MUTFAĞI
JAPON RÜZGARİ
Wakame salatası, seezling ördek, karides wonton, ananas muz kızartma, miso çorbası

44 ZEYNEP DİNÇ
YAZ GÜZELİ
Sarımsaklı yoğurtlu köz domates, yeşil soslu soğuş domates salatası, fırın domates & peynirli kuşkonmaz, domates soslu sosis, sote domates soslu penne, mascarpone ile baharatlı domates tatlısı, domatesli pane şinitzel, kuru domatesli mücver ile Akdeniz burger, minik köfteler (Soğuk sunum), minik köfteler (Sıcak sunum), domates suyu, fırın fasulye, hellim ve beyaz peynirli fırın domates, kahvaltı salatası, ketçaplı köz mısır, fırında közlenmiş domates çorbası

54 DENİZ ORHUN
SICAK HAVA VE YEDİKLERİMİZ
Karamelli pate choux, Napolitan soslu köfte, tavada sütü ekmek

58 MEVSİMİN GETİRDİKLERİ
ÜNLÜLERİN ŞEFİNDEN ÖZEL TARİFLER
Mantarlı cheese burger, semizotlu kiş, köz biberli ve bamyalı kabak, Mualla

62 TREND
YENİ NESİL PROFİTEROL
Çikolatalı profiterol, Türk kahveli profiterol, çilekli profiterol, karamelli profiterol, yeşil elma ve fesleğenli profiterol

68 TEL DOLAP
BAHARAT YOLU
Muskatlı patates humusu, yeşil beğendili mitite köfte, kakuleli Türk kahvesi, kaynar, kakuleli bulgurlu ekmek, anasonlu Girit kurabiyesi

Yazar



DENİZ ORHUN
ZİRAAT MÜHENDİSİ /
MASTER ŞEF

Instagram: @denizorhunklemantin
Email: klemantin@klemantin.com



Karamelli pate choux

15-18 KİŞİLİK

- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı su
- 200 g tereyağı
- 3.5 su bardağı un
- 1 çay kaşığı tuz
- 7 adet yumurta

PATE CHOUX KREMASI İÇİN

- 1 l süt
- 1/2 su bardağı şeker
- 1 çay bardağı mısır nişastası
- 1 adet yumurta sarısı
- 1/4 vanilya çubuğu

HIZLI KARAMEL SOS İÇİN

- 1,5 su bardağı şeker
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1/2 adet limon

- 200 ml krema

1 Süt, su, tereyağını bir tencereye alarak ocak üzerinde karıştırın ve tereyağı eriyene kadar ısıtın. Un ile tuzu ilave edin ve sıvılarla birlikte karıştırarak pişirdikten sonra ocaktan alın. Bir yandan karıştırarak soğuturken bir yandan da karıştırmaya ara vermeden teker teker yumurtaları ekleyin. (Hamurun sıcaklığında yumurtaların pişmemesi için devamlı karıştırın.) Sıkma torbasıyla sıkılmaya uygun kıvamla ulaştığında pişirme kağıdı

serili bir fırın tepsisine 2.5 cm büyüklüğünde toplar sıkın ve önceden ısıtılmış 200 derecedeki fırında altın rengini alana kadar pişirin.

2 Krema için 1 litre sütün içerisinde 1 bardak sütü bir kaba alarak mısır nişastasıyla karıştırın ve yumurta sarısını ekleyin.

3 Kalan sütü küçük bir tencereye alarak şeker ve vanilya çubuğu ile bir taşım kaynatın. Kaynayan sütlü şekerli karışımı yumurtalı nişastalı karışımla terbiye edin ve muhallebi kıvamını alana kadar ocakta

karıştırarak pişirin. Karışım piştikten sonra vanilya çubuğunu alın.

4 Karamel sos için bir tavada, tüm şeker karamel rengini alana kadar yavaş yavaş ekleyerek pişirin. (Asla karıştırmayın, şekerlenir.) Daha sonra limon, tereyağı ile kremayı yavaş yavaş ve teker teker ekleyin. Kremayı eklerken yavaşça karıştırın, karamel sos kıvamına geldiğini göreceksiniz.

5 Pate choux içerisine yapıp soğuttuğunuz kremayı doldurun ve üzerine karamel sosunu döktükten sonra servis edin.

Şeker, un, tereyağı gibi malzemelerle dolu, kalorili bir ürün olduğu için sağlığımız açısından bir oturuştta 3 adetten fazla tüketmemenizi tavsiye ederim.

Napolitan soslu köfte

3 KİŞİLİK

- 125 g kıyma
- 120 g ekmek kuru
- 3 diş sarımsak (İnce kıyılmış)
- 1 avuç maydanoz (İnce kıyılmış)
- 1 avuç kaşar peyniri
- 1 adet yumurta
- 1/2 su bardağı zeytinyağı
- 1/2 su bardağı fındık yağı
- Tuz
- Kırmızı biber
- Karabiber

SOS İÇİN

- 1 adet kuru soğan (Küçük doğranmış)
- 1 adet havuç (Rendelenmiş)
- 1 adet kereviz sapı (Küçük doğranmış)
- 175 g domates (Küçük doğranmış)
- 3 diş sarımsak (Küçük doğranmış)
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 yemek kaşığı sirke
- 1 tatlı kaşığı fesleğen (Küçük doğranmış)
- Tuz

• Karabiber

1 Köfte için tüm malzemeyi bir kaba alarak karıştırın ve yoğurun. Minik top köfteler yaptıktan sonra unlayın ve az yağlı tavada hafif pişirdikten sonra bir tepsiye alarak önceden ısıtılmış 175 derecedeki fırında son pişirmeyi yapın.

2 Sos için soğanı küçük bir tavaya alarak yarım çay bardağı su ilave edin ve şeffaflaşınca kadar kavurun. Tüm malzemeyi yukarıda verilen sıraya göre tek tek ekleyerek soteleyin. Daha sonra 3/4 su bardağı sıcak su ekleyin ve el robotundan pürüzsüz bir hale gelecek şekilde geçirdikten sonra bir taşım kaynatın.

3 Fırından çıkardığınız köfteleri kaynamakta olan sosun içerisine atın ve tatların birbirine karışmasını sağladıktan sonra sıcak servis edin.



Tavada sütlü ekmek

8 KİŞİLİK

- 10 g aktif kuru maya
- 1,5 su bardağı ılık süt
- 1 yemek kaşığı şeker
- 1/2 su bardağı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 4-4,5 su bardağı un

1 Maya ile ılık süt, şeker ve yağı bir kapta karıştırın. Daha sonra kuru malzemeyi ekleyin ve yoğurduktan sonra üzerine buzdolabı poşeti geçirerek 30 dakika süreyle

mayalanmaya bırakın.

2 Mayalanan hamurdan 8 adet yuvarlak yapın, şekillendirin ve kapağı olan bir tencereye alarak oda sıcaklığında tekrar 30 dakika süreyle mayalayın.

3 Sürenin sonunda kapağı hiç açmadan 20 dakika kısık ateşte pişirin. Ekmeği ters düz ettikten sonra kapağı tekrar kapatın ve 20 dakika daha pişirin. Afiyet olsun!