

sevgililer günü'ne özel aşk mönüleri: afrodizyak yemekler

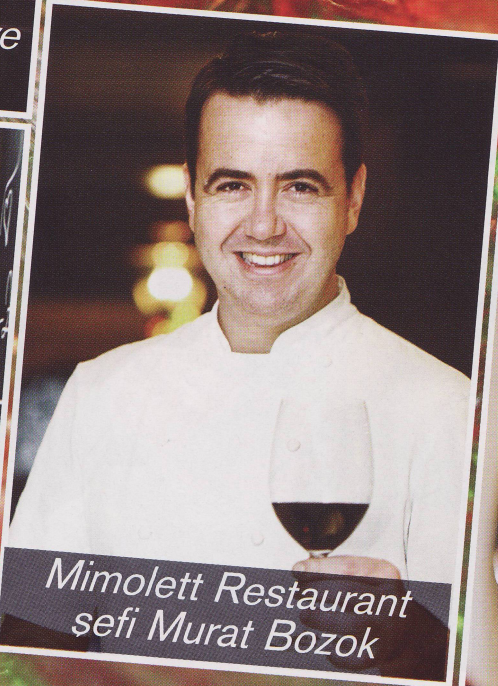
Aşkın en mahrem duygularını kışkırtan afrodizyaklar, bu adı Yunanlıların aşk ve güzellik tanrıçası Afrodit'ten alıyor. Günümüzde çeşitli içkiler, bitki ve besinler, parfümler afrodizyak olarak kullanılıyor. Aslında her gün hepimiz farkında olarak ya da olmayarak afrodizyak etkileri olan pek çok gıdayı tüketiyoruz. Peki, bunların hangileri olduğunu öğrenmek ister misiniz? Usta şefler, Sevgililer Günü'nü bahane ederek kendilerini aşkın büyüsüne kaptıranlar için çok özel afrodizyak mönüleri Leziz okurları için hazırladılar.



*Bentley Hotel Executive
Chef Hasan Vural*



*"Hobimle Mutluyum
Lezzet Okulu" eğitmen
şefi Hüseyin Kurt*



*Mimolett Restaurant
şefi Murat Bozok*



*Klemantin Acık Mutfak,
Fırın ve Pasta Evi sahibi
ve şefi Deniz Orhun*

aşkı tatlı tatlı yaşayın!

"Tatlısız asla" diyen okuyucularımızı duyar gibiyiz. Bunun için Göztepe'de açık mutfak ve pastane konseptinde çok lezzetli ürünlerin hazırlandığı Klemantin'deydik. Mekanın sahibi ve aynı zamanda şefi olan Deniz Orhun'un hazırladığı tatlılardan biri mutlaka sizin ve sevdiğiniz için... fotoğraf: **Hande Göksan**

kalp pasta

servis: 2 kişilik

- 2 adet hazır pandispanya hamuru
- 1 su bardağı un • 5 kahve fincanı tozşeker • 1 litre süt • 5 adet yumurta
- 1 adet vanilya cubuğu • 60 gram tuzsuz tereyağı • 50 gram bitter çikolata • 1 kahve fincanı şekerli su

dekor için: • kırmızı şeker hamuru
• 1 büyük kase çırpılmış hazır kremsanti

Çikolatalı pastacı kreması için un, tozşeker, süt, yumurtalar, vanilya cubuğu ve tereyağını sos tenceresinde karıştırın. Kısık ateşte yoğun bir sos kıvamına gelene dek pişirin. Birkaç taşım kaynatıp ocaktan alın ve elinizle ufalamış olduğunuz bitter çikolatayı ilave edin. İlinmaya bırakın. Pandispanya dilimlerinden kalp şeklindeki kalıp yardımıyla (pastayı hazırlayacağınız kelepçeli kalıbın ölçülerine uygun olacak şekilde) üç eşit kalp elde edin. Dilimlerin üzerini şekerli su ile hafifçe ıslatın. İlk katın üzerine hazırlanmış olduğunuz pastacı kremasından sürün ve kelepçeli kalıbın içine yerleştirin. İkinci ve üçüncü katlar için aynı işlemi tekrarlayın. Son katın üzerini de pandispanya ile kapatın. Buzdolabında 2 saat bekletin. Kırmızı şeker hamurunu tezgahın üzerinde merdane yardımıyla çok ince acın. Pastayı kelepçeli kalıbın içinden çıkartıp her tarafını iyice çırpılıp buzdolabında bekletilmiş kremsanti ile sıvayın. Daha sonra acmış olduğunuz ince şeker hamuru ile kaplayın. Etrafını da şeker hamuru ile dekoratif süsleyin. Buzdolabında 1 saat daha bekletin. Servis yapın.

Deniz Orhun'un notu:

Eritilmiş bitter çikolata yerine birkaç kaşık kakao ilave ederek de kremasını hazırlayabilirsiniz.





dondurmalı çikolatalı mus servis: 4 kişilik

- 250 ml süt • 50 gram tozşeker
- 100 gram yumurta sarısı
- 350 gram çikolata (tercihen % 60 bitter) • 600 ml krema • 2 adet hazır pastaban • 4 top karamelli veya vanilyalı dondurma

Sütü kaynatma noktasına getirin. Tozşeker ve yumurta sarılarını cukur bir kaptaki mikser yardımıyla iyice çırpıp kaynama noktasına gelmiş olan süte tahta kasık yardımıyla alttan üste doğru havalandırarak azar azar ilave edin. Tahta kaşığınızın arkasında parmağınızla sıyrdığınızda iz bırakıyorsa karışımınız hazırdır. Çikolatayı benmari usulü (sıcak su dolu bir kabin içinde ufak parçalara bölünmüş çikolata dolu baska bir kabin içine oturtularak buharda çikolatanın erimesini sağlamak) eritin. Kremayı ayrı bir kaptaki mikser yardımıyla çırpın. Çikolatalı karışım ile yumurtalı karışımı birbirleriyle karıştırın ve en son olarak köpük halinde çırpılmış kremayı ekleyin. İsteddiğiniz kalıpların yarısına kadar hazırlamış olduğunuz karışımın dökün, üzerine birer top dondurma ve tekrar çikolatalı karışımın dökün. En üste kalıba göre dilimlemiş olduğunuz pastabanı yerleştirin. Hemen buzlukta beklettikten sonra servis yapın.



Deniz Orhun'un notu:

Tatlının ortasına dondurma yerine badem ezmesi de yerleştirerek de tatlınızı hazırlayabilirsiniz.





Vanilya cubuğunu ortadan ikiye bölüp bıçağın tersi ile sıyrarak tanelerini çıkartın. Tereyağını eritip ılıttıktan sonra ufalanmış bisküvi ile karıştırın. 25 cm'lik kelepçeli yuvarlak kek kalıbına veya istediğiniz boyutlardaki küçük kalıplara elinizle iyice bastırarak yayın. Krem peyniri çukur bir kaptan çırparak yumuşatın. Azar azar tozşeker ve unu ilave ederek pütürsüz bir kıvam elde edene dek çırpma devam edin. Yumurtaları teker teker ekleyin. En son olarak krema ile vanilya tanelerini ilave edin. Tekrar karıştırın ve bisküvili karışımın üzerine dökün. Önceden ısıtılmış 150 dereceye ayarlı fırında 1 saat pişirin. Fırından çıkarın, ılınca buzdolabında birkaç saat beklettikten sonra dilimleyerek servis yapın.

Deniz Orhun'un notu:

Cheesecake tarifinin malzeme miktarını azaltarak daha küçük kaplarda da hazırlayabilirsiniz. **L**

akçaağaç şuruplu panna cotta

servis: 8-10 kişilik

• 2 tatlı kaşığı toz jelatin • 225 ml krema • 110 gram esmer şeker • 450 gram sade yoğurt • 1 çorba kaşığı akçaağaç şurubu • 1 tutam tuz • 1 adet vanilya cubuğu

Vanilya cubuğunu ortadan ikiye bölüp bıçağın tersi ile sıyrarak tanelerini çıkartın. Krema, esmer şeker ve vanilya cubuğunu tencereye aktarın. Şeker eriyinceye kadar kısık ateşte ısıtın. Toz jelatini karışıma ilave edin. Birkaç dakika karıştırdıktan sonra çırpılmış yoğurt, bir tutam tuz ve akçaağaç şurubunu da karışıma ekleyin. İsteddiğiniz servis tabaklarına veya dekoratif kaşıklara paylaştırıp buzdolabında 8 saat dinlendirin. Soğuk servis yapın.

Deniz Orhun'un notu:

Tabak süslemesinde bej ve kırmızı renge hakim meyve soslarından yararlanabilirsiniz. Bu tatlıdaki favori soslarım vanilya ve frambuazdır.

New York stili cheesecake

servis: 8-10 kişilik

• 810 gram krem peynir • 2 çorba kaşığı un (tepeleme) • 4 kahve fincanı tozşeker (silme) • 4 adet orta boy yumurta • 75 ml krema • 1/2 vanilya cubuğu
tabanı için: • 1 paket burçak bisküvi • 50 gram tereyağı

