

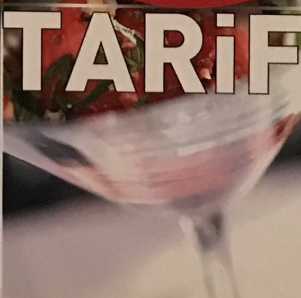
YEMEK VE
SOFRA KÜLTÜRÜ
DERGİSİ

YIL: 5
SAYI: 2010/3
MART



Leziz

5. YIL "EN İYİLER" ÖZEL SAYISI



LEZİZ TARİF

2010 • SAYI 48 • 5 TL KTC 6 25 TL
ISSN 1306-4932
9 771306 493209



pasta diyarına yolculuk...

Klemantin Açık Mutfak Fırın & Pasta Evi çok lezzetli kahvaltılıklar, tatlı ve tuzlu kurabiyeler, kışlar, pastalar, tatlılar ve çikolataların hazırlandığı şık ve samimi bir mekan. Doğum günü, yıldönümü, düğün, nişan gibi özel günlerde istediğiniz boyut ve şekillerde pasta siparişi verebiliyorsunuz. Pastaların sadece görüntüleri değil tatları da harika. Mönüden seçim yapabileceğiniz gibi hayalinizdeki pastayı da Klemantin ekibi ile tasarlayabiliyorsunuz.

Klemantin Açık Mutfak Fırın & Pasta Evi'nin sahibi Deniz Orhun, yurt dışında pastacılık eğitimi almış. Yarışma ve festivallerde Türkiye'yi temsil etmiş. Ekibiyle birlikte bir yılı aşkın süredir Klemantin'de nefis lezzetler hazırlıyor. Ürünlerinde katkı maddesi kullanmıyor. İşlenmemiş şeker, gerçek tereyağı, doğal vanilya tercih ediyor. Kendisinin ve ailesinin sağlığına özen gösterenler pasta, tatlı ve çay saatleri için bu nefis lezzetleri gönül rahatlığıyla sipariş edebilir.

Klemantin Açık Mutfak Fırın & Pasta Evi'nde imalathane ve parti evi bulunuyor. Parti evinde doğum günü, yıldönü-

mü, nişan ve özel organizasyonlar düzenleniyor. Yemeklerden pastaya kadar her ayrıntının hayalinizdeki gibi olması için Klemantin ekibine partinin nasıl olmasını istediğinizi anlatmanız yeterli! 150 metrekaarelik parti evi, 40 kişiyi

rahatça ağırlayabiliyor. Parti evinde mekan süslemesi, animatör hizmeti de veriliyor. Eviniz dağılmadan, yorulmadan özel günlerinizi kutlayabilirsiniz.

Klemantin, çikolata konusunda da iddialı. Çeşit çeşit çikolatalar hazırlıyorlar. Ayrıca tatlı mönüsü de bir hayli zengin... Makaronlar, truffle'lar, elma crumble'lar, cheesecake'ler, baklavalara sipariş edebilirsiniz. Restoranlara, kafelere, otellere ve firmalara toptan ürün de sağlayan mekanda, kahvaltı ve çay saatleri için kanepeler, poğaçalar, simitler, kurabiyeler ve gibi seçenekler bulunuyor.

Klemantin Açık Mutfak Fırın & Pasta Evi 0216 467 21 24
G-3 Sokak 4A, Hanem Apartmanı
Çiftelavuzlar İstanbul



Sıklık, zarafet ve işlevsellik... Aradığınız bütün özellikleri bir arada bulabileceğiniz Biev ürünleri ile en sıradan bir günü bile unutulmaz hale getirmek artık sizin elinizde...

hazırlayan: Deniz Orhun prodüksiyon: Hayal Demirkol fotoğraf: Derin Bayrı servis tabakları ve aksesuarlar: Biev

limonlu cheesecake

servis: 8 kişilik

- peynirli karışım için:** • 3 adet yumurta
• 600 gram tuzsuz labne peyniri
• 1 çay bardağı krema • 1 çay bardağı süzme yoğurt • 1 kahve fincanı tozşeker • 2 corba kaşığı mısır nisastası • 1 limonun rendelenmiş kabuğu • 2 corba kaşığı limon suyu
bisküvili taban için: • 2 paket burçak bisküvi • 50 gram tereyağı • 2 corba kaşığı toz badem • 2 corba kaşığı süt
limonlu sos için: • 30 ml limon suyu • 50 gram tozşeker • 1 adet küçük boy yumurta • 1 tutam rendelenmiş limon kabuğu • 45 gram tereyağı

Limonlu sos için limon suyu, tozşekerin yarısı ve limon kabuğunu sos tenceresinde karıştırın. Kaynama noktasına gelmeden ısınca ocaktan alın. Yumurta ile kalan sekeri aynı bir cam kasede çok kabartmadan çırpıp sekerli ve yumurtalı karışım ile karıştırın. Hızlıca karıştırıp yoğun bir kıvam elde edene kadar bir taşım kaynatın. Ocaktan alıp soğuk su dolu bir kabin içine yerleştirip soğutun. Tereyağını küçük parçalar halinde doğrayıp karışma ekleyin. Karıştırın. Soğuyunca buzdolabında iki saat kadar dinlendirin. Daha sonra isteğe göre cheesecake'in üzerine sürün. Bisküvili taban için tereyağını eritip iltın. Bisküvileri mutfak robotuna aktarıp, eritilmiş tereyağını ilave edin. Toz badem ile sütü de ekleyip un haline gelene dek karıştırın. Hazırlanmış olduğunuz karışımı kelepceli kalıba elinizle bastırarak yayın. Buzluğa aktarıp peynirli karışımı hazırlayana dek bekletin. Peynirli karışım için yumurta aklarıyla tozşeker birkac dakika boyunca çırpın. Yumurta sansını da aynı bir kapta iyice çırpıp labne peynirleri, krema, süzme yoğurt, nisasta ve limon suyunu ilave edin. Tekrar çırpın. Her iki karışımı bir kapta birleştirin. En son rendelenmiş limon kabuğunu ilave edin. Tahta bir kasıkla tekrar karıştırın. Peynirli karışımı buzdolabında bekletmiş olduğunuz bisküvili karışımın üzerine dökün. 160 dereceli fırında 35-40 dakika pisirin. Fırından alın, oda ısısında soğuyunca buzdolabında en az 3 saat kadar bekletin.

üç peynirli kek

servis: 8 kişilik

- 4 adet yumurta • 1/2 su bardağı süt • 1 çay bardağı zeytinyağı
• 250 gram beyaz peynir • 100 gram tatlı lor peyniri • 50 gram parmesan peyniri • 2,5 su bardağı un • 2 corba kaşığı mısır tanesi • 1 adet kapya biber • 1 tatlı kaşığı tane karabiber
• 1/4 demet maydanoz • 1/2 demet dereotu • 1 demet taze fesleğen • 1/4 demet taze nane • 1,5 paket kabartma tozu

Yumurtaları mikserle 5 dakika boyunca çırpın. Süt ve zeytinyağını ilave edin. Birkac dakika daha çırpın. Un ve kabartma tozunu da ekleyip birkac dakika daha çırpın.

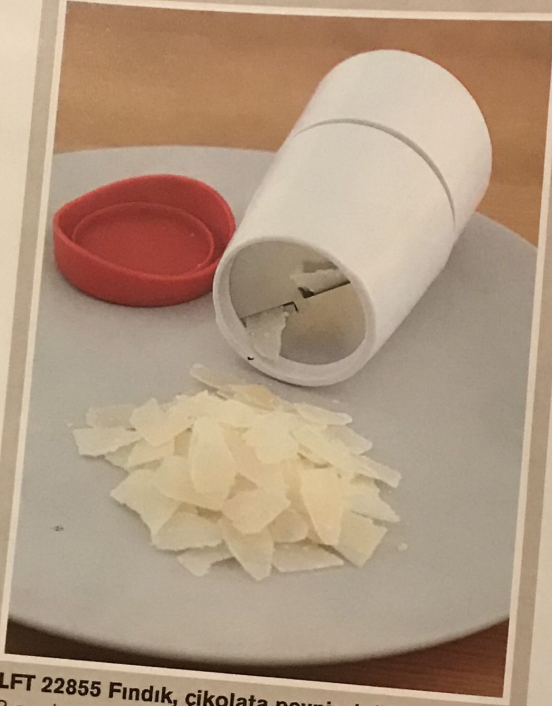
Ufalanmış beyaz peynir, lor peyniri, tırsalanmış parmesan peynir, zar seklinde doğranmış kapya biber, tane karabiberler, mısır tanesi ve kıyılmış yesillikleri de ekleyin. Tahta bir kasıkla karıştırdıktan sonra yağlanmış kek kalıbına dökün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 40-45 dakika pisirin. Fırından alın, ılınca veya soğuyunca dilimleyin. Servis yapın.

Mart ayı boyunca
Biev Mağazaları'ndan
her **100 TL** alışverişe
25 TL'lik
hediye çeki!





Mutfakta hayatınızı
kolaylaştıran Biev'in
Leifheit ürünleri..



LFT 22855 Fındık, çikolata peynir değirmeni:
3 ayrı bıçak seçeneği ile fındık, ceviz ve çikolata gibi
ürünlerinizi doğrar.



DRO 2170 12'li Muffin Kalıbı:
Sevimli küçük kekler hazırlamak için Dr. Oetker güvenceli
teflon kaplamalı 12'li muffin kalıbı sizin için ideal.

damla çikolatalı ve yabanmersinli kurabiye

servis: 25 adet büyük boy bisküvi için:

- 150 gram tereyağı
- 1 çay bardağı esmer şeker
- 1 çay bardağı tozşeker
- 2 adet yumurta
- 2,5 su bardağı un
- 1 çorba kaşığı kakao
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 su bardağı damla çikolata
- 1 çay bardağı kurutulmuş
yabanmersini

Tereyağını oda ısısında yumuşatın.
Şekerleri harmanlayın. Derin bir
kabin içine sırasıyla tereyağı, şeker
ve yumurtaları ekleyerek mikserde
cırpın. Un, kakao ve karbonatı ilave
edip yumuşak kıvamlı bir hamur
elde edin. En son damla
çikolataları ve kurutulmuş
yabanmersinlerini ekleyerek tahta
kasık yardımıyla karıştırın. Yağlı
kağıt serili fırın tepsisine çorba
kaşığıyla hamurdan parçalar alıp
aralıklı olarak dökün. Önceden
ısıtılmış 190 dereceye ayarlı fırında
15-20 dakika pişirin. Ilık veya
soğuk servis yapın.





iki renkli muffin

servis: 1 tepsi için

- 4 adet yumurta
- 1,5 su bardağı tozşeker
- 1/2 su bardağı süt
- 100 gram tereyağı
- 1 kahve fincanı zeytinyağı
- 2 su bardağı un (tepeleme)
- 2 corba kaşığı kakao (tepeleme)
- 1 portakalın rendelenmiş kabuğu
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay bardağı damla çikolata
- 1 su bardağı ceviz içi

Tereyağını oda ısısında yumusatin. Yumurtalar ile tozşekeri mikser yardımıyla 5 dakika boyunca çırpın. Süt, tereyağı ve zeytinyağını ekleyin. Birkaç dakika daha çırpın. En son un ile kabartma tozunu ilave edin. Tahta bir kaşıkla pütürlü bir kıvam elde edene dek karıştırın. Karışımı iki ayrı kaba ayırın. Karışımlardan istediğiniz renklerde elde etmek için dönüşümlü veya tek renk olarak (kakaolu veya portakal aromalı) muffin tepsisine paylaştırın. Üzerlerine damla çikolata ve ince çekilmiş ceviz içi serpin. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 20-25 dakika pişirin. Ilık veya soğuk servis yapın.



DRO1440 Cam Tabanlı Kek Kalıbı:

Dr. Oetker cam tabanlı kek kalıbı ile pastalarınızı, her çeşit kekinizi rahatlıkla pişirebilir, kelepçesinden çıkardıktan sonra servis tabağınıza sık bir şekilde yerleştirebilirsiniz.



DRO1446 Büyüyeabilen Kek Kalıbı:

Dr. Oetker'in 25 ile 35 santime kadar ayarlanabilir teflon dikdörtgen kek kalıbı ile hayatınızı kolaylaştırın.



LFT 23150 Sebze Doğrayıcı:

Sebze doğrayıcı ile her çeşit yeşilliği zorlanmadan pratik bir şekilde incecik kıyabilirsiniz.