

FENOMEN LEZZETLER

LEZZET
ÖZEL

MUHTEŞEM TARİFLER

18
ÜNLÜ ŞEF
&
20 SOSYAL
MEDYA
YILDIZI

Tam
179
TARİF

LEZZET ÖZEL

SAYI 2020/01
FİYATI
₺ 19.90

LEZZET ÖZEL FENOMEN LEZZETLER

YAYINCI

DOĞAN BURDA DERGI YAYINCILIK VE PAZARLAMA A.Ş.

İcra Kurulu Başkanı CEM M. BAŞAR

Yayın Yönetim Danışmanı FERHAN KAYA POROY
fkaya-danisman@doganburda.com

Yazı İşleri NEVIN SARIPINAR

Yazı İşleri Müdürü AYŞEGÜL UYANIK ÖRNEKAL (Sorumlu)

Görsel Danışman SULTAN SARIDAĞ

Etkinlik ve Proje Direktörü ALİ ERMAN İLERİ

Kurumsal İletişim Müdürü FUNDA DEMİRCİ AYAN

Marka Müdürü Z. BERİL ŞİMŞEK

Ankara Temsilcisi ERDAL İPEKEŞEN T. 0312 207 00 71

YÖNETİM

Üretim Planlama Direktörü (Tüzel Kişi Temsilcisi)

YAKUP KURTULMUŞ

Satış ve Dağıtım Direktörü EGEMEN ERKOROL

Finans Direktörü DİDEM KURUCU

Dijital İçerik Direktörü EREN DEMİR

REKLAM

Grup Başkanı NİSA ASLI ERTEN ÇOKÇA

Grup Başkan Yardımcısı İŞİL BAYSAL TURAN, SEDA ERDOĞAN DAL

Satış Müdürü İPEK TUNALI, ŞERİFE DÖKMETAS

Reklam Teknik

Teknik Müdür AYFER KAYGUN BUKA
T. 0212 336 53 61-62

ULUSLARARASI REKLAM SATIŞ TEMSİLCİLERİMİZ

ALMANYA Michael Neuwirth T. +49 89 9250 3629 michael.neuwirth@burda.com

AVUSTURYA / İSVİÇRE Christina Bresler T. +43 1 230 60 30 50

Christina.Bresler@burda.com

FRANSA/LUKSEMBURG/BELÇİKA /HOLLANDA Marion Badolle-Feick

T. +33 1 72 71 25 24 marion.badolle-feick@burda.com

İNGİLTERE /İRLANDA Jeannine Soeldner T. +44 20 3440 5832

jeannine.soeldner@burda.com

ABD/KANADA/MEKSİKA Salvatore Zammuto T. +1 212 884 48 24

salvatore.zammuto@burda.com

YUNANİSTAN /PORTEKİZ /İSPANYA/HİNDİSTAN /ASYA Jessica Loose

T. +49 89 92 50 2468 jessica.loose@burda.com

İSKANDINAV ÜLKELERİ Ulrik Brostrom T. +45 2328 9769 ubr@jbmedia.dk

REZERVASYON

T. 0212 336 53 00-57-59 F. 0212 336 53 92-93

Ankara Reklam Satış Koordinatörü: SEZİNUR BALIKÇIOĞLU

T. 0312 207 00 72-73

Ankara Reklam Satış Müdürü: BELİZ BALİBEY T. 0312 207 00 72-73

Reklam Hedef Sayfalar (Küçük ilanlar)

T. 0212 336 53 70

F. 0212 336 53 91

Bölgeler Reklam Satış Müdürü: DİLEK ÜNLÜ dunlu@doganburda.com
T. 0212 336 53 72 F. 0212 336 53 91

BASKI Bilnet Matbaacılık ve Yayıncılık A.Ş. Dudullu Org. San. Bölgesi

1. Cad. No: 16 Ümraniye-İST

T. 444 44 03 F. 0216 365 99 07-08 Sertifika No: 42716

www.bilnet.net.tr

YÖNETİM YERİ Kuştepe Mah. Mecidiyeköy Yolu Cad. No: 12 Trump

Towers Kule 2 Kat: 21-22 34387 Şişli-İst.

T. 0212 410 32 00 F. 0212 410 35 81

DAĞITIM TURKUVAZ DAĞITIM PAZARLAMA A.Ş.

Yayın Türü, ulusal, yılda dört kez © LEZZET ÖZEL, Doğan Burda Dergi

Yayıncılık ve Pazarlama A.Ş.

tarafından T.C. yasalarına uygun olarak yayınlanmaktadır. Lezzet Dergisi'nin isim ve yayın hakkı Doğan Burda Dergi Yayıncılık ve Pazarlama A.Ş.'ye aittir. Dergide yayınlanan haber, yazı, fotoğraf, yemek tarifi, illüstrasyon ve konuların her hakkı saklıdır. İzinsiz kaynak gösterilerek dahi alıntı yapılamaz.

DB Okur Hizmetleri Hattı T. 0212 478 0 300

okurhizmetleri@doganburda.com

HER GÜN SAAT 9.00-22.00 ARASINDA HİZMET VERİLMEKTEDİR.

DB Abone Hizmetleri Hattı T. 0212 478 0 300 - F. 0212 410 35 12-13

abone@doganburda.com

FİPP üyesidir.

Çok özel 179 tarif...

Evet, çok özel bir sayı ile karşınızdayız. Olağanüstü günler yaşıyoruz, her şeyin tanımı, şekli değişti ve hala da değişmeye devam ediyor. Korona öncesi sarılmak sevgi gösterisi iken, şimdi uzak durarak sevgi ve özenimizi anlatıyoruz. Dışarıda yemek yemek büyük keyif verirken, artık evde ellerimizle kurduğumuz sofralarımız en büyük zevkimiz.

İşte böylesi bir dönemde sizler için özel bir şey yapmak istedik. Adımız "Lezzet" ve yapacağımız şey de lezzet dolu olmalıydı değil mi? Hem de; en sevileninden ve en fenomeninden. Karar verdik; 'FENOMEN LEZZETLER' özel sayımız için kolları sıvadık. İstedik ki; mutfakta yaparken ayrı zevk, sofrada sunarken ayrı haz alacağınız fenomen lezzetler hep elinizin altında olsun.

Öncelikle tüm Türkiye'yi ekran başına kilitleyen "Masterchef Türkiye"nin çok sevilen üç şefi; Mehmet Yalçinkaya, Somer Sivrioğlu ve Danilo Zanna'dan tarifler aldık. Yüzünüz gülsün diyerek yemek yapmayı mutluluğa dönüştüren Sahrap Soysal, çok sevgili şeflerimiz Ayvaz Akbacak ile Rafet İnce; televizyon programları ile evimize konuk ettiğimiz Claudio Chinali, Elif Edes Tapan, Memet Özer ve tatlıların kraliçesi Duygu Tuğcu ile kralı Sedat Yaman bize destek oldular. Lezzet yazarlarımız; Aydan Üstkanat, Deniz Orhun ve Jale Balcı her zamanki gibi sevilen tarifleriyle sayfalarımızda yerlerini aldılar. Çiğdem Seferoğlu, Fikret Özdemir, Melda Farımaç ve Yılmaz Öztürk de yine birbirinden lezzetli reçetelerini bizimle paylaştılar.

Sosyal medya yıldızları bölümümüze, takipçi sayıları milyonları aşan iki isim; Şükran Kaymak ve Nermin Güll'e başlamak çok keyif verdi doğrusu. Mutfağına sığamayan, hatta şehrine ve hatta ülkesine sığamayan çok özel sosyal medya yıldızlarımız var; Malatya'dan @cihan.koca, Adana'dan @peppycooky ve @nurlu, Çorum'dan @leylaninmutfagi, İzmir'den @tugcenin.renkli.mutfagi ve @homemade.is.happiness, Malta'dan @chefandmom, İngiltere'den @berguzar.erden ve @denizberdan, Amerika'dan @turkuazkitchen. Diyet yapanların fenomeni; @diyetisyencagataydemir ve vegan tarifleriyle @mutfaktayusufvar; tatlılarıyla adı üstünde @tatli.sanati, çalışan bir kadın olarak adına bayıldığım @yemekde_yaparim kariyerde ve @mutfaksirlari, @dilekinmutfagi, @pastalin şahane tarifleriyle sayfalarımızda.

Toplam 179 tarif içeren FENOMEN LEZZETLER sayımıza katkıda bulunan kıymetli şeflerimize ve şahane sosyal medya yıldızlarımıza takipçi sayılarına göre sayfalarımızda yer verdiğimiz belirterek hepsine çok teşekkür ediyoruz. İyi ki varsınız ve hayatımıza lezzet katıyorsunuz!

Ağzınızın tadı daim, günleriniz lezzet dolu olsun. Sağlıklı, keyifli ve elbette yasaksız günler dileğiyle...

Nevin Sarıpınar

LEZZET ÖZEL FENOMEN LEZZETLER

YAYINCI

DOĞAN BURDA DERGI YAYINCILIK VE PAZARLAMA A.Ş.

İcra Kurulu Başkanı CEM M. BAŞAR

Yayın Yönetim Danışmanı FERHAN KAYA POROY
fkaya-danisman@doganburda.com

Yazı İşleri NEVIN SARIPINAR

Yazı İşleri Müdürü AYŞEGÜL UYANIK ORNEKAL (Sorumlu)

Görsel Danışman SULTAN SARIDAĞ

Etkinlik ve Proje Direktörü ALİ ERMAN İLERİ

Kurumsal İletişim Müdürü FUNDA DEMİRCİ AYAN

Marka Müdürü Z. BERİL ŞİMŞEK

Ankara Temsilcisi ERDAL İPEKŞEN T. 0312 207 00 71

YÖNETİM

Üretim Planlama Direktörü (Tüzel Kişi Temsilcisi)

YAKUP KURTULMUŞ

Satış ve Dağıtım Direktörü EĞEMEN ERKOROL

Finans Direktörü DİDEM KURUCU

Dijital İçerik Direktörü EREN DEMİR

REKLAM

Grup Başkanı NİSA ASLI ERTEN ÇOKÇA
Grup Başkan Yardımcısı İŞİL BAYSAI TURAN, SEDA ERDOĞAN DAL
Satış Müdürü İPEK TUNALI, ŞERİFE DOKMETAS

Reklam Teknik

Teknik Müdür AYFER KAYGUN BUKA
T. 0212 336 53 61-62

ULUSLARARASI REKLAM SATIŞ TEMSİLCİLERİMİZ

ALMANYA Michael Neuwirth T. +49 89 9250 3629 michael.neuwirth@burda.com
AVUSTURYA / İSVİÇRE Christina Bresler T. +43 1 230 60 30 50
Christina.Bresler@burda.com

FRANSA/LUKSEMBURG /BELÇİKA /HOLLANDA Marion Badolle-Feick
T. +33 1 72 71 25 24 marion.badolle-feick@burda.com

İNGİLTERE /İRLANDA Jeannine Soeldner T. +44 20 3440 5832
jeannine.soeldner@burda.com

ABD/KANADA/MEKSİKA Salvatore Zammuto T. +1 212 884 48 24
salvatore.zammuto@burda.com

YUNANISTAN /PORTEKİZ /İSPANYA/HİNDİSTAN /ASYA Jessica Loose
T. +49 89 92 50 2468 jessica.loose@burda.com

İSKANDINAV ÜLKELERİ Ulrik Brostrom T. +45 2328 9769 ubr@jmedia.dk

REZERVASYON

T. 0212 336 53 00-57-59 F. 0212 336 53 92-93

Ankara Reklam Satış Koordinatörü: SEZİNUR BALIKÇIOĞLU
T. 0312 207 00 72-73

Ankara Reklam Satış Müdürü: BELİZ BALIBEY T. 0312 207 00 72-73

Reklam Hedef Sayfalar (Küçük İlanlar)

T. 0212 336 53 70
F. 0212 336 53 91

Bölgeler Reklam Satış Müdürü: DİLEK UNLU dunlu@doganburda.com
T. 0212 336 53 72 F. 0212 336 53 91

BASKI Bilnet Matbaacılık ve Yayıncılık A.Ş. Dudullu Org. San. Bölgesi
1. Cad. No: 16 Ümraniye-İST
T. 444 44 03 F. 0216 365 99 07-08 Sertifika No: 42716
www.bilnet.net.tr

YÖNETİM YERİ Kuştepe Mah. Mecidiyeköy Yolu Cad. No: 12 Trump
Towers Kule 2 Kat: 21-22 34387 Şişli-İst.
T. 0212 410 32 00 F. 0212 410 35 81

DAĞITIM TURKUVAZ DAĞITIM PAZARLAMA A.Ş.

Yayın Türü, ulusal, yılda dört kez © LEZZET ÖZEL, Doğan Burda Dergi
Yayıncılık ve Pazarlama A.Ş.
tarafından T.C. yasalarına uygun olarak yayımlanmaktadır. Lezzet
Dergisi'nin isim ve yayın hakkı Doğan Burda Dergi Yayıncılık ve
Pazarlama A.Ş.'ye aittir. Dergide yayınlanan haber, yazı, fotoğraf,
yemek tarifi, illüstrasyon ve konuların her hakkı saklıdır. İzinsiz kaynak
gösterilerek dahi alıntı yapılamaz.

DB Okur Hizmetleri Hattı T. 0212 478 0 300
okurhizmetleri@doganburda.com

HER GÜN SAAT 9:00-22:00 ARASINDA HİZMET VERİLMEKTEDİR.

DB Abone Hizmetleri Hattı T. 0212 478 0 300 - F. 0212 410 35 12-13
abone@doganburda.com

FİPP üyesidir.

Çok özel 179 tarif...

Evet, çok özel bir sayı ile karşınızdayız. Olağanüstü günler yaşıyoruz, her şeyin tanımı, şekli değişti ve hala da değişmeye devam ediyor. Korona öncesi sarılmak sevgi göstergisi iken, şimdi uzak durarak sevgi ve özenimizi anlatıyoruz. Dışarıda yemek yemek büyük keyif verirken, artık evde ellerimizle kurduğumuz sofralarımız en büyük zevkimiz. İşte böylesi bir dönemde sizler için özel bir şey yapmak istedik. Adımız "Lezzet" ve yapacağımız şey de lezzet dolu olmalıydı değil mi? Hem de, en sevileninden ve en fenomeninden. Karar verdik; 'FENOMEN LEZZETLER' özel sayımız için kolları sıvadık. İstedik ki; mutfakta yaparken ayrı zevk, sofrada sunarken ayrı haz alacağınız fenomen lezzetler hep elinizin altında olsun.

Öncelikle tüm Türkiye'yi ekran başına kilitleyen "Masterchef Türkiye"nin çok sevilen üç şefi; Mehmet Yaşınkaya, Somer Sivrioğlu ve Danilo Zanna'dan tarifler aldık. Yüzünüz gülsün diyerek yemek yapmayı mutluluğa dönüştüren Sahrap Soysal, çok sevgili şeflerimiz Ayvaz Akbacak ile Rafet Ince; televizyon programları ile evimize konuk ettiğimiz Claudio Chinai, Elif Edes Tapan, Memet Özer ve tatlıların kraliçesi Duygu Tuğcu ile kralı Sedat Yaman bize destek oldular. Lezzet yazarlarımız; Aydan Üstükanat, Deniz Orhun ve Jale Balci her zamanki gibi sevilen tarifleriyle sayfalarımızda yerlerini aldılar. Çiğdem Seferoğlu, Fikret Özdemir, Melda Farıma ve Yılmaz Öztürk de yine birbirinden lezzetli reçetelerini bizimle paylaştılar.

Sosyal medya yıldızları bölümümüze, takipçi sayıları milyonları aşan iki isim; Şükran Kaymak ve Nermin Gülfe başlamak çok keyif verdi doğrusu. Mutfağına sığamayan, hatta şehrine ve hatta ülkesine sığamayan çok özel sosyal medya yıldızlarımız var; Malatya'dan @cihan.koca, Adana'dan @peppycooky ve @nurlu, Çorum'dan @leylaninmutfagi, İzmir'den @tugcenin.renkli.mutfagi ve @homemade.is.happiness, Malta'dan @chefandmom, İngiltere'den @berguzarerden ve @denizberdan, Amerika'dan @turkuazkitchen. Diyet yapanların fenomeni; @diyetisyencogataydemir ve vegan tarifleriyle @mutfaktayusufvar, tatlılarıyla @tatli.sanati, çalışan bir kadın olarak adına bayıldığım @yemekde.yaparim, kariyerde ve @mutfaksirlari, @dilekinmutfagi, @pastalin.sahane tarifleriyle sayfalarımızda.

Toplam 179 tarif içeren FENOMEN LEZZETLER sayımıza katkıda bulunan kıymetli şeflerimize ve şahane sosyal medya yıldızlarımıza takipçi sayılarına göre sayfalarımızda yer verdiğimiz belirterek hepsine çok teşekkür ediyoruz. İyi ki varsınız ve hayatımıza lezzet katıyorsunuz!

Ağzınızın tadı daim, günleriniz lezzet dolu olsun. Sağlıklı, keyifli ve elbette yassaksız günler dileğiyle...

Nevin Sarıpınar



yaylabakliyat.com.tr

İçindekiler

ŞEFLERDEN ŞİMARTAN TATLAR

- 8 DANILO ZANNA
- 10 SOMER SIVRIOĞU
- 12 MEHMET YALÇINKAYA
- 14 SAHRAP SOYSAL
- 18 AYDAN ÜSTKANAT
- 22 AYVAZ AKBACAK
- 24 MEMET ÖZER
- 26 RAFET İNCE
- 30 ÇİĞDEM SEFEROĞLU
- 32 DUYGU TUĞCU
- 34 DENİZ ORHUN
- 38 JALE BALCI
- 40 SEDAT YAMAN
- 44 CLAUDIO CHINALI
- 48 ELİF EDES TAPAN
- 52 FİKRET ÖZDEMİR
- 55 YILMAZ ÖZTÜRK
- 58 MELDA FARİMAZ





DENİZ ORHUN



denizorhunklemantin

Nohutlu suşi

- 2 adet yosun yaprağı (Kurutulmuş)
- 300 g nohut (Haşlanmış)
- 1/2 adet avokado (İnce doğranmış)
- 1/2 adet pırasa (İnce doğranmış)
- 1 adet kırmızı acı kapa biber (İnce doğranmış)
- 5 diş sarımsak
- 100 g uskumru fileto (Haşlanmış)
- 3-4 damla limon suyu
- Tuz
- Kimyon
- Karabiber

SERVİS İÇİN

- 5 yemek kaşığı sirke
- 1 yemek kaşığı soya sosu
- 2 diş sarımsak

SOS İÇİN

- Ekmek kırıntısı (Tereyağı ile kızartılmış)
- Acı sos

1 Haşlanmış nohutu, sarımsak ve baharatlarla birlikte mutfak robotundan geçirin.

2 Kurutulmuş yosun yaprağının parlak yüzeyi alta gelecek şekilde tezgaha alın ve üzerine 3-4 damla limon suyu gezdirdikten sonra içine nohut ezmesini sürün. Üzerine sırayla pırasa, kapa biber ve avokado dilimlerini dizin. En üste balığı yerleştirdikten sonra sararak rulo haline getirin ve keskin bir bıçakla dilimleyerek bir servis tabağına aldıktan sonra üzerine kızarmış ekmek kırıntısı serpiştirin.

3 Sirke, soya sosu ve sarımsağı bir sos kasesine alarak karıştırın.

4 Nohutlu suşi dilimlerini sirkeli soya sosu ve acı sos ile servis edin.



Pastırma sarı paçası

- 6 dilim pastırma
- 1 adet patates
- 1/2 yemek kaşığı nişastası
- 1 adet yumurta
- 1/3 su bardağı
- 5 diş sarımsak (doğranmış)
- 3 yemek kaşığı
- Tuz
- 1/4 limon

1 Patatesi mutfak geçirdikten sonra ovun ve sıvıyağ tavada kavurmayı. Üzerine kekik ve ekleyin ve iyice y. 2 Buğday nişastası et suyunu bir kap ve patates tava son hızla bir şek Son olarak tuz ile pişirin. Pişince şek pastırmalara sarı edin.



Pastirmaya sarılı patates paçası

- 6 dilim pastırma (Antrikot)
- 1 adet patates
- 1/2 yemek kaşığı buğday nişastası
- 1 adet yumurta
- 1/3 su bardağı et suyu
- 5 diş sarımsak (İnce doğranmış)
- 3 yemek kaşığı fındık yağı
- Tuz
- 1/4 limon

1 Patatesi mutfak robotundan geçirdikten sonra limon ile ovun ve sıvıyağ eklediğiniz bir tavada kavurmaya başlayın. Üzerine kekik ve sarımsağı ekleyin ve iyice yedirerek pişirin.
2 Buğday nişastası, yumurta ve et suyunu bir kaptaki karıştırın ve patates tavaasına ekledikten sonra hızlı bir şekilde karıştırın. Son olarak tuz ilave ederek pişirin. Pişince şekil verin ve pastirmalara sararak servis edin.

Arpa kırması çorbası

- 1 su bardağı arpa kırması
- 1 su bardağı su
- 1 su bardağı süt
- 2 su bardağı tavuk suyu
- 1 adet kuru soğan (İnce doğranmış)
- Sarımsak (İnce doğranmış)
- Muskat
- Tuz
- Karabiber

Sıvı yağ ve tereyağını bir tencereye alın ve sarımsak ile soğanı ilave ederek kavurmaya başlayın. Soğanlar hafif şeffaflaşınca, tuz, karabiber ile arpa kırmasını ekleyin ve üzerine az miktarda muskat rendeleyin. Et suyunu ve sütü ekleyerek karıştırın ve arpa kırması yumuşayana kadar pişirin.





Tarhanalı tirit

- Tarhana cipsi
- 300 g kıyma
- 5 yemek kaşığı aşurelik buğday (Haşlanmış)
- 1 adet orta boy soğan (Robotta çekilmiş)
- 1/2 su bardağı kırmızı fasulye (Haşlanmış)
- 1 adet domates
- 1 yemek kaşığı salça
- 1-2 damla sirke
- Bir tutam şeker
- Taze kekik
- Karabiber
- Tuz
- Pul biber
- Biraz et suyu
- Kaşar peyniri (Rendelenmiş)

1 Kıymayı ısınmış bir tavaya alarak yağ koymadan pişirmeye başlayın ve tuz, karabiber ile taze kekiği ekledikten sonra suyunu çektin. Haşlanmış aşurelik buğday ve soğanı ekleyin ve sıvı yağ ilave ederek kavurun.

2 Domatesi mutfak robotundan geçirin ve bir kaba alın. Sirke, şeker ve salçayı ekleyerek karıştırın ve tavaya ilave ederek pişirin. Pişen karışımı ocaktan alın, et suyu ve fasulyeyi de ekledikten sonra karıştırın.

3 Tarhana cipslerini yayvan bir fırın kabına alın ve üzerine yumuşaması için az miktarda et suyu ilave edin.

4 Tavadaki karışımı tarhana cipsinin üzerine aktarın ve kaşar peynirini serptikten sonra önceden ısıtılmış 180 derecedeki fanlı fırında, üzeri kızarıp kaşar peyniri eriyene kadar bekletin. Sıcak servis edin.

Yörük sütlacı

- 1 l süt
- 3/4 su bardağı toz şeker
- 1 çay bardağı nohut (Haşlanmış)
- 1/2 çay bardağı buğday (Haşlanmış)
- 1 çay bardağı kuru üzüm
- 1/2 çay bardağı mercimek (Haşlanmış)
- 1 tatlı kaşığı zerdeçal
- 2 yemek kaşığı mısır nişastası
- 1 çay bardağı su

SERVİS İÇİN

- Antep fıstığı

1 Süt ve şekeri bir tencere alarak kaynatmaya başlayın.

2 Küçük bir kapta nişasta ve zerdeçalı karıştırın.

3 Kaynayan süte yavaş yavaş ve karıştırarak nişasta karışımını ekleyin. Mercimek, nohut, buğday ve kuru üzümü ekledikten sonra karıştırarak servis kaselerine aktarın ve soğuduktan sonra Antep fıstığıyla süsleyerek servis edin.

