

ARALIK 2023 - SAYI: 36

www.favorimagazintv.com

www.favorilezzetler.com

FAVORİ LEZZETLER

magazin



ozikizlerkunefe



Hikayesi ile Varolan Marka

Favori Medya Yayıncılık Turizm Taşımacılık Ltd. Şti. Adına Genel Yayın Yönetmeni
Esra TAPAR
esratapar@favorilezzetler.com

Danışma Kurulu
Özer ERGÜN, Haldun TÜZEL, Özlem MEKİK, Bülent DİLBAĞI, Mustafa DÜZ, Ali GÜLER, Levent AVCI

Grafik Tasarım
Favori Medya Grup
iletisim@favorilezzetler.com

Web Tasarım
Favori Medya Yayıncılık Ajans
iletisim@favorilezzetler.com

Reklam Yönetimi
iletisim@favorilezzetler.com

E- Dergi
www.Türk Telekom e-dergi
www.yayinci.dijitalbasin.com
www.favorilezzetler.com/e-dergi

REKLAM VERMEK İÇİN
reklam@favorilezzetler.com

HABER GÖNDERMEK İÇİN
editor@favorilezzetler.com

Favori Lezzetler bir Favori Medya Kuruluşudur.



Tel / Phone: +90 216 534 05 13

Yönetim Yeri

Site Mah. Samanyolu Cad. Kayaçan Sok.
No: 112/1 Ümraniye / İSTANBUL

Tel / Phone: +90 216 534 05 13
favorilezzetler.com 2016 yılında Gazeteci Tuncay Tapar tarafından kuruldu. Türk ve Dünya Mutfağından Lezzetler sloganı ile Gastronomi ve Turizm sektöründe özgün haberçilik yapmaktadır.

Yayın İlkeler

Yazılardaki görüşler yazarlarına aittir. Yayın Kurulu, yazılar üzerinde dil, anlatım ve yayım tekniği açısından gerekli değişiklikleri yapabilir. Basın Ahlak ilkelerine uymaya söz vermiştir ve bütün hakları saklıdır. favorilezzetler.com Haber portalımız 5846 sayılı Fikir ve Sanat Eserleri Yasası'na uygun olarak yayınlanmaktadır. Haber portalımızda yayınlanan haberler ve makaleler, kaynak gösterilmek ve link verilme koşuluyla yeniden yayınlanabilir. Sitemiz üzerinde yayınlanan yazılar ve yorumlarda yazarlar sorumludur. Sitedeki tüm harici linkler ayrı bir sayfada açılır. favorilezzetler.com, sayfalarda yer alan harici linklerin sorumluluğunu almaz.



SİRKECİ LOKANTASI'NDA GASTRONOMİ VE TARİH BULUŞUYOR

Sirkeci'de tarihi yarımada manzarasına sahip Cronton Design Hotel, zengin mirasına ve dokusuna uygun şekilde geçtiğimiz yıl konsept otele dönüştürüldü.



SARAY LEZZETLERİ VE KALİTESİ DİLEDİĞİNİZ LOKASYONDA

Çırağan Sarayı'nın dünya çapında ses getiren organizasyonlarına imza atmış deneyimli servis ekibi ve şefleri, lüks catering hizmeti ile davetlere görkem katıyor. Kişiselleştirilmiş tasarımlar ve benzersiz konseptlerle sunulan catering hizmeti, Saray lezzetlerinin bulunduğu özel menüleriyle davetlilere benzersiz bir ziyafet şöleni sunuyor.



GLORIA SERENITY RESORT TÜRKİYE'NİN EN İYİ GOLF OTELİ SEÇİLDİ

Türkiye'nin önde gelen golf tesislerinden olan Gloria Serenity Resort, Golf dünyasının yakından takip ettiği ve tüm dünyada en iyi golf organizasyonlarının ödüllendirildiği World Golf Awards 2023'den prestijli bir ödülle ayrıldı. Türkiye'de golf sporunu destekleyerek ses getiren turnuvalara ev sahipliği yapan Gloria Serenity Resort aldığı prestijli ödülle, dünya standartlarındaki golf sahaları, lüks konaklama ayrıcalığı ve sunduğu hizmetlerle rakiplerini geride bırakarak ödülün sahibi oldu.



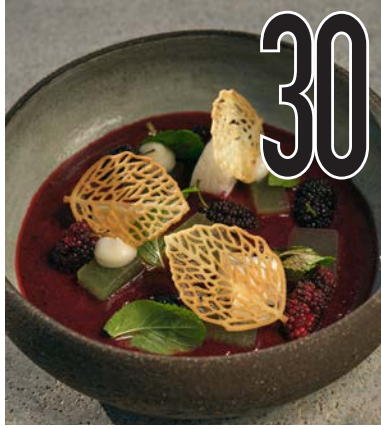
ET SİLİFKE'DE BEDİR USTA'DA YENİR

Ulaşım ve konum açısından oldukça merkezi bir konumda yer alan Bedir Usta'nın lezzetli mekânı Mersin'i Konya ve Antalya'ya bağlayan karayolu kenarında Silifke'ye girişteki ilk ışıkların hemen sağında yer alıyor. Dış ve iç dekoru tamamen ahşap dokusuyla misafirlerine otantik bir hava sunan Bedir Usta lezzetli kebablarıyla nam salmış.



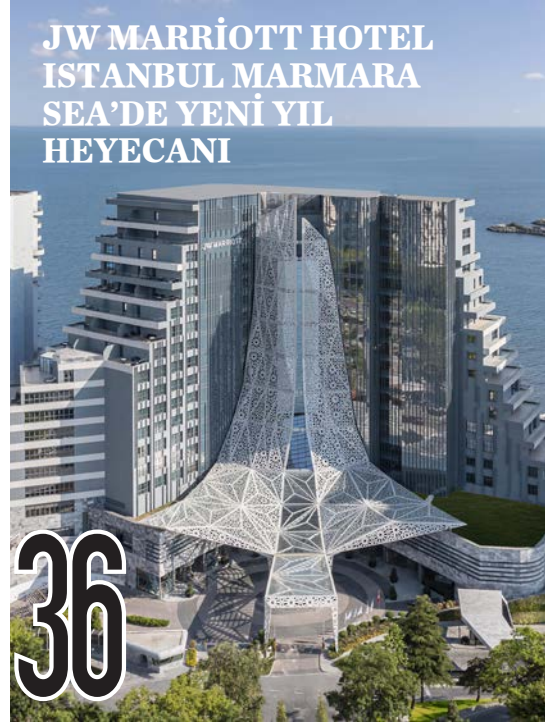
“AVLU”, MICHELIN REHBERİ İSTANBUL 2024 SEÇKİSİNDE

Otelin Executive Chef'i Özgür Üstün, AVLU'da özel olarak seçilen yerel ve sürdürülebilir ürünlerle Anadolu mutfağını, modern yorumlarla buluşturuyor. Mevsimselliğin şekillendiği her tabak bir bölgeyi temsil ediyor.



MALVA RESTAURANT MICHELIN REHBERİ'NDE TAVSİYE EDİLEN RESTORANLARDAN BİRİ OLDU

Mikro-yerel bir mutfak deneyimi sunan ve menüsündeki ürünleri Bodrum ve çevresindeki 230 km'lik alandan tedarik eden Malva Restaurant; bu sezon şef Necmi Ağaç ile yolu Bodrum'a düşen misafirlere zengin ve özgün bir gastronomi deneyimi sundu.



Otelin ana restoranı Ceres'de Executive Chef Faruk Yardımcı konuklarına rafine tatlardan oluşan özel bir menü hazırladı.



RAFFLES İSTANBUL'DA YENİ YIL İŞİLTİSİ!

Hafızalarda ve Damaklarda Yer Edecek Raffles Yılbaşı Gece-si Yemeği İstanbul'un göz alıcı manzarasında konuklarını ağırlayan Raffles İstanbul, yeni yılı da göze, damağa ve ruha hitap eden ışıltılı bir geceyle Raffles Teras'ta karşılıyor. 31 Aralık 2023 akşamına ilk adım ismini yüzyılın edebi dehalarından esinle alan Writers Bar'da damaklarda hoş bir tat bırakacak imza kokteyllerle atılacak.



SOFİTEL İSTANBUL TAKSİM'DE YILBAŞI EĞLENCESİ

Sofitel Istanbul Taksim, özel yılbaşı etkinliğiyle konuklarını ağırlamaya hazırlanıyor. Boğaz'ın büyüleyici manzarasına sahip The Oven Restaurant'da Executive Şef Matteo Bertuletti'nin yılbaşına özel özenle hazırlayacağı menü, geceye farklı bir tat katacak. Gastronomik deneyimin yanı sıra DJ performansıyla gecenin atmosferi eğlence dolu olacak.



DAMAK RESTAURANT LEZZETLERİYLE VİYANA'YI FETHETTİ

Damak Restaurant, Türk mutfağını Avrupa'da başarıyla temsil eden bir marka olmanın ötesinde, misafirlerine unutulmaz bir kahvaltı deneyimi sunarak öne çıkıyor. İşletme sahibi Volkan Akın liderliğindeki dev kadrosu, Türk mutfağının geleneksel lezzetlerini yüzde yüz doğal ve taze malzemelerle harmanlayarak Damak'ı sadece bir restoran değil, bir lezzet destinasyonu haline getiriyor.



Şanlıurfa'dan Amerika'ya uzanan lezzet markası Özikizler Künefe..



Kaynağı yüzyıllara dayanan tarihi ile afiyetle tüketilen Künefe'nin bugüne kadar bilinen tüm tarihini değiştirmek için ilk günden itibaren Özikizler Künefe'nin eşsiz lezzetleri lezzet severler ile buluşuyor.

Özikizler'in dillere destan fıstığı kalitesi ve lezzetine erişmesini beklerken en iyilerinin dalından toplanarak modern tesislerde kabuklarından ayrılması ile devam ediyor. Milyonlarca Antep fıstığı tek tek kontrol edildikten sonra damaklarınızda olmayı hak edenler lezzet severler ile Özikizler'in tüm şubelerinde Künefe ustalarının ellerinde "en tatlı" halıyla yerini alıyor.

Mehmet Usta'nın 1986 yılında dünyaya gelen ikiz çocukları olan Hasan ve Hüseyin'in isimlerinden esinlenerek Özikizler Künefe markası Şanlıurfa'nın Birecik ilçesinde kuruldu. Sonrasında komşu şehir Gaziantep'e ikinci şube açıldığında sene 2009'du ve artık 3. Kardeş Zülfikar'da işin ucundan tutmaya başlamıştı. Sonrasında Mehmet Usta ve oğulları Gaziantep'te 2014 ve 2016 yıllarında 2 şube daha açarak toplamda 4 şubeye ulaştı.

Daha da büyümeyi hedefleyen Özikizler Künefe markası 2017'de İstanbul Beykent ve 2018 yılında Ankara, 2019'da İstanbul Acıbadem şubeleri-

ni açarak Türkiye pazarında toplamda 9 şube ile hizmet vermeye başladı.

Her geçen gün şube sayısını artıran Özikizler, 2023 yılında Kabadokya şubesi ile birlikte ABD, ve Kanada şubelerini de devreye alarak toplamda 12 şubeye ulaştı. İstanbul Acıbadem şubesi ile birlikte Özikizler Künefe, başta Ortadoğu, Avrupa ve dünyanın farklı ülkelerinde yatırımlarına devam etmektedir. Özikizler Künefe'nin hedefi Türkiye'de sınırlı sayıda franchise yapılanması ve dünyada master franchise yapılan-





ması ile büyüktür...

Özikizler Künefe'nin ürettiği tüm ürünler kendine has olarak tariflendirilmiş ve özel olarak üretilmiş malzemelerin kursuz oranlarda kullanılmasıyla birlikte üretildiği için çok lezzetlidir.

Bu lezzet, taklit edilmesi imkansız unsurlarla birlikte üretildiği için Özikizler Künefe'de yediğiniz bir künefeyi başka hiçbir yerde yeme şansınızın olmayacağını üzülmek istemeyiz. Özikizler Künefe'nin tüm üretim aşamalarında kullanılan malzeme

ve uygulama yöntemleri tamamen doğaldır. Kadayıftan başlayarak, üzerine döktükleri antep fıstıklarından, Özikizler Künefe'nin eşsiz şerbeti de doğal malzemelerle üretilmektedir.

Özikizler Künefe'nin bazıları Künefeler 6'sı bir arada, Mozaik, Cevzade, Çıtır Hasır Kaymaklı Künefe, Peynirli Paşa Künefe gibi bir çok çeşit yer almaktadır.

Tatlılar da ise Bade Sultan, Bil-

luriye, Hasır, Burma, Düz Kadayıf ve olmazsa olmazlarından olan kendi üretimleri olan kesme dondurma ve top dondurma da lezzette lezzet katıyor. Aynı zamanda üretim yelpazesinde bulunan börek çeşitleriyle de iddialı. Özikizler Künefe'nin bir diğer favori lezzeti de Katmer ve Simit Katmer yer almaktadır.

Özikizler Künefe'nin bu nefis lezzetlerine Türkiye'nin her yerinden ulaşabiliyorsunuz.

“ Eski dönemlerde bu lezzetli bir nevi ilaç görevi görmekteymiş. Eski tarihi yazılarda belirtilen yemekler bilinen haliyle künefe'nin günümüzdeki modern hali ile tüketilmeye devam etmiştir. ”



ozikizlerkunefe





Tarihi, gastronomisi ve kültürel güzellikleriyle Yalova



Dergimizin bu ay ki sayısında sizlere İstanbul'a yakınlığı ve ulaşılması kolay olarak bilinen Yalova'nın tarihi, gastronomi ve kültürel güzelliklerinden bahsetmek istiyorum. Türkiye'nin kuzeybatısında ve Marmara Bölgesi'nin güneydoğu kesiminde yer almaktadır. Doğu kıyılarındaki düzlükler dışında dağlık bir araziye sahiptir. Türkiye'nin turistik şehirlerinden biri olan Yalova, yıl boyunca çok sayıda yerli ve yabancı turiste ev sahipliği yapmaktadır. Şehir merkezinin yanı sıra ilçelerinde bulunan tarihi ve doğal güzellikleri ile de dikkat çekmektedir. Yalova İstanbul'un ilçesi olup, sonrasında güzel ülkemizin güzel bir kenti haline gelmiştir.

Güne güzel ve yöresel bir kahvaltı ile başlamak gibisi yok. İlin en Favori Mekanlarından olan Coffee Chefs Lounge ile başladım. Her detayı sizi düşünerek inşa edilen alanlar, yeşilliğin içerisinde keyifle geçen dakikalar, lezzete doğacağınız menüler ile sessiz, sakin ve huzurlu bir alanda yeşilliğinde huzur bulacağımız çok güzel bir mekan özellikle Yalova'ya gidecek olanlara tavsiye ederim. Aaaa bu arada kahvaltı sırasında yaklaşık 1500 flamingonun yaşadığı Yalova Hersek Lagünü'nde flamingoları seyretmek ise önemli bir ayrıcalıktı. Size her an hoş geldiniz diyebilirler. "Kuş Gözlem Noktası" ziyareti sonrasında, binlerce tohumun değerlendirilip yetiştirildiği Tıbbi Aromatik Bitkiler Bahçesi ve Kuş Müzesi gezisi, bu gezinin önemli bir ayrıntıydı.

Hersek Dilburnu Deniz Feneri'nden övgü ile bahsedildi ve Osmangazi Köprüsü Altınova ayağı altında bulunan Hersek Dilburnu Deniz Feneri'ni ziyaret ettik. 1863 yılında Fransızlar tarafından inşa edilen Dilburnu Deniz Feneri bugün Osmangazi Köprüsü Yalova Altınova ayağı yanın-



da bulunmaktadır. Fener, yığma tuğla örgülü, kagir ve tek katlı olarak inşa edilmiştir. Yerden 9, kıydan ise 12 metre yüksekliğinde olan fener, 10 mil görüş mesafesindedir. Burası deniz fenerinde yaşayan bir ailenin evi sonrasında burayı müze yapmışlar.

Yalova denince ilk akla gelenlerden biri de şüphesiz Mustafa Kemal Atatürk'tür. Atatürk, 21 Ağustos 1929 tarihinde İstanbul'dan Bursa'ya gitmek üzere yola çıkar. Ertuğrul yatıyla Yalova açıklarından geçerken sahilde gördüğü ulu çınar O'nu çok etkiler. Tekneyle kıyıya çıkıp ağacın gölgesinde oturan Atatürk, çınarın yanına kendisi için küçük bir ev yapılmasını ister. Ahşap iki katlı bu ev 22 günde yapılarak 12 Eylül 1929'da tamamlanır.

Tam bir yıl sonra 1930 yılının yaz aylarında Atatürk Millet Çiftliği'ndeki köşküne gelir. Köşkün hemen yanındaki ulu çınar ağacının dallarını kesmeye çalışan bir bahçıvan ile karşılaşır. Ağacın dallarının binanın çatısına ve duvarına dayandığını öğrenen Atatürk o meşhur emrini verir "Dal kesilmeyecek Köşk kaydırılacak!" Böylece köşk yıkılmaktan, ağaç dalı da kesilmekten kurtulur. Çevre bilinçlenmesi konusunda bir ilk teşkil eden bu olaydan sonra yapının adı "Yürüyen Köşk" olur. Bu olay Atatürk'ün doğa'ya olan sevgisini gözler önüne sermektedir. Atatürk'ün o dö-



nemlerde kullandığı tüm eşyaları aynı şekilde muhafaza edilmiş, saklanmış ve gelen misafirlere tanıtılmaktadır. Bende bu şahase-ri yerinde gördüm ve çok etkilendim sanki o eski günleri yaşar gibiydim.

Yalova'ya özgü ürünlerle hazırlanan ve her türlü gastronomik övgüyü hak eden ve ilk misafiri U-



lu Önder Mustafa Kemal Atatürk olan tarihi Limak Thermal Boutique Hotel'de öğle yemeği yedik. Limak Thermal Boutique Hotel'in oda numaraları Atatürk'ün doğum tarihi olan 1881'le başlayıp 1938'e kadar devam ediyor. 1938 numaralı odanın üzerinde sonsuzluk işareti yazan kapı ise Atatürk'ün ölümsüzlüğünü simgeliyor. Bu gezi sırasında başta GTD Yön. Kur. Başkanı Gürkan Boztepe, Yalova Valisi Dr. Hülya Kaya ve Altınova Belediye Başkanı Metin Oral, Yalova İl Kültür ve Turizm Müdürü Ziya Karatekin, Altınova Kaymakamı Halil İbrahim Kazar'a, o muhteşem tatlılar için Yalova Sütlüsü'ne katkılarından ve ev sahipliklerinden dolayı ayrıca emeği geçen teşekkür ederiz. Gastronomi Kenti Yalova ve lezzetlerini ben çok beğendim. Yalova'da daha keşfedilecek çok yer var. En yakın zamanda görüşmek üzere...

Herkese keyifli okumalar



Et Silifke'de

Kebapçı

BEDİR USTA'da yenir



Ulaşım ve konum açısından oldukça merkezi bir konumda yer alan Bedir Usta'nın lezzetli mekânı Mersin'i Konya ve Antalya'ya bağlayan karayolu kenarında Silifke'ye girişteki ilk ışıkların hemen sağında yer alıyor. Dış ve iç dekoru tamamen ahşap dokusuyla misafirlerine otantik bir hava sunan Bedir Usta lezzetli kebablarıyla nam salmış. Mekanın içerisine girdiğinizde ise kendinizi geniş ve ferah bir bahçenin içerisinde buluyorsunuz. Bahçe içerisinde bulunan çocuk parkı sayesinde çocuklarınızın doyasıya eğlenirken sizde Bedir Usta'nın nefis yemeklerin tadını çıkarabilir yâda odun ateşinde demlenen enfes çay ve kahvenin keyfini sürebilirsiniz.

Restoran sektöründe çekirdekten yetişen Bedir usta, kendini insanlara hizmet etmeye ve bu sektör vasıtasıyla başta Silifke ve ülkemizi dünyaya tanıtmaya adanmış olduğunu belirtti.

"Kebapçı Bedir Usta" isminin marka tescilini alan Bedir Usta bu alanda 2019 yılında Favori Lezzetler ödülünde halk oylaması ile lezzet ödülü almaya hak kazanmıştı. Bedir Usta yoğunluğuna rağmen mekana gelen tüm misafirlerini masalarında tek tek ziyaret edip sohbet etmeyi kendine görev e-



“ Mersin ilinin şirin ilçelerinden biri olan Silifke'de güler yüzlü ve aile sıcaklığında hizmet veren Ödüllü Lezzet Bedir Usta'dan bahsedeceğiz. ”





dinmiş. Peki Bedir Usta'ya geldiğimizde bizleri hangi lezzetler karşılıyor dediğinizi duyar gibiyiz.

Öncelikle şunu belirtelim tüm lezzetlerin yanında Bedir Usta'ya özel kuzunun en özel bölümü olan böbrek yatağında kuzu küşleme olmasa olmaz lezzetleri arasındadır.

Ana yemekler ise sırasıyla şöyle; kalem pizola, et şiş, ciğer şiş, lokum et, yürek ve böbrek, billur kebabı, çiğ köfte, namuslu kebab, çıtır lahmacun, kaburga, tavuk kanat, tavuk şiş, dili dışarıda dürüm, kuşbaşı ve karışık pide ve tüm pide çeşitleri, kül bastı, patlıcan kebabı başlıca lezzetler arasında. Bu lezzetlerin yanında mutlaka kebabçı Bedir Usta şalgam suyunu içmeyi unutmayın. Ayrıca yemekten sonra özel Bedir Usta fırın sütlacı ile kendinizi biraz şımartabilirsiniz. Eğer yolunuz Silifke'den geçerse kebabçı Bedir Usta'nın lezzetlerini tatmayı ihmal etmeyin.

Şimdiden keyifli ve lezzetli vakitler dileriz.



FKL



Bizler mutfaklarımızda kış hazırlıkları yaparken, restaurantlar neler yapmalı?

Restoranlar kış aylarına girerken bir dizi önlem alarak müşteri memnuniyetini artırabilir ve işletmelerini daha çekici kılabilir.

Aslında bizi memnun etmek o kadar kolay ki.

Öncelikle kış aylarına girerken restaurantlar mevsimsel menü güncellemesi yapmalı. Kış aylarında taze ve mevsimel ürünleri kullanarak menüyü güncellemek, müşterilere çeşitli ve lezzetli seçenekler sunmak için önemlidir. Çünkü taze ve yerel malzemelerle yemek hazırlamak her zaman lezzet kalitesini artırır.

Biliyoruz ki mevsimsel ürünleri yeterince kullanmamak, menünün tazelik ve çeşitlilik açısından eksik olmasına neden olur. Donuk ve lezzetsiz bir yemeği kimse yemek istemez.

Yapılan bir yanlışlıkta kışın genelde hep ağır yemeklere odaklanmak. Ancak hafif ve sağlıklı seçenekleri de menüde buldurmak artık çok çok önemli.

Kış aylarında restaurantların yalnızca karnımı doyurmasını değil, içimi de ısıtmasını isterim.

Mekanlar kış aylarında sıcak içecek seçeneklerini artırmalı çorba, çay, kahve, sıcak çikolata gibi içecek seçeneklerini çeşitlendirmeli, müşterilerin soğuk hava karşısında iç ısınmalarına yardımcı olmalı. Aynı zamanda Restaurantlar iç mekan tasarımını, aydınlatmasını ve ısınma sistemini gözden geçirerek, müşterilere sıcak ve davetkar bir atmosfer sunmalı.

Böyle bir atmosfer kimi mutlu etmez ki?

Eğer restaurantlar bir dış alan kullanıyorsa, bu alanı kışa uygun hale getirmek için ısıtıcılar, kaliteli dış mekan mobilyaları ve uygun aydınlatma kullanması da benim için vazgeçilmez unsurlar, yeter ki bu alan sigara dumanı ile dolu olmasın.

Özellikle cafe tarzı mekanlarda, kurabiye ve kahve kokusunun önüne hiç bir koku geçmemeli diye düşünürüm hep.

Yurt dışında yapılan bir istatistiğe göre, bu tarz butik mekanlar sıcaklığı, kokuları, sonrasında lezzetleri ile cezbediyor-muş insanları.

İşin en önemli noktası da, restaurantların kış hazırlıklarını ve menülerini müşterilerine nasıl duyuracakları.

Restaurantlar özel kış menüsünü ve hazırlıklarını mevsimsel değişikliklerini, özel etkinlikler düzenleyerek, yemek ve mekan konusunda sosyal medyada tanıtım yapan kişilerle işbirliği yaparak, kışa özel kampanyalarla müşterilerine duyurabilirler.

Sonuç olarak restoranlar, kış aylarında müşteri ihtiyaçlarına uygun hizmetler sunarak, mevsime uygun stratejilerle, çeşitlilik yaratarak gerçekten müşterilerin mevsimsel lezzet tercihlerini ve konforunu sağlayarak başarılı olabilirler.

Lezzet önemli ama sunum, konfor, müşteri memnuniyeti odaklı hizmetler sunmak her zaman geçerli olmalı bence... ya sizce?



Sirkeci Lokantası'nda gastronomi ve tarih buluşuyor

Sirkeci'de tarihi yarımada manzarasına sahip Cronton Design Hotel, zengin mirasına ve dokusuna uygun şekilde geçtiğimiz yıl konsept otele dönüştürüldü. Otel, Vakıfhan'ın tarihi ile bütünleşen 39 odası, Türk ve Dünya mutfağının öne çıkan lezzetlerini sade ve zarif şekilde yorumlayan Sirkeci Lokantası, İs-

tanbul silüetine karşı birbirinden farklı kokteylleri deneyimleyeceğiniz Cronton Roof'u ile misafirlerine tarihin içinde benzersiz bir deneyim yaşatıyor.

1911 yılında Mimar Kemaleddin tarafından tasarlanan yapı, şimdi ise gastronomi tutkunlarını tarihi bir atmosferde lezzet yolculuğuna davet ediyor. Osmanlı mi-

marisinin izlerini taşıyan ve özüne sadık kalınarak yenilenen Sirkeci Lokantası, Osmanlı ve Türk mutfağının en özel lezzetlerini günümüz yorumuyla harmanlayarak unutulmaz bir deneyim vaat ediyor. Sirkeci Lokantası'ndaki her tabak geçmişten gelen bir mirası günümüz damak zevkine uyarlayarak şefin özel dokunuşlarıyla hazırlanıyor.

Sirkeci Lokantası'nda güne zinde başlangıç

Güne enerji dolu bir başlangıç yapmak isteyenler için kahvaltı servisi ile kapılarını açan Sirkeci Lokantası, geleneksel Türk kahvaltısının yanı sıra uluslararası tatlarla zenginleştirilen seçenekler sunuyor.

Öğle saatlerinde kısa bir mola vermek isteyenler için günlük malzemelerle hazırlanan salata ve wrap'ler, noodle ve pizzalar menüde dikkat çekiyor. Geleneksel lezzetlerden vazgeçmeyenler için de çökertme kebabı, kuzu incik, dana kaburga, tavuk but şaşlık gibi lezzetler sunuluyor.





CRONTON ROOF'TA ŐEHİRİN İŐİLTİSİNA TANIK OLUN

İstanbul'un panoramik manzarasına hakim 6.katta bulunan Cronton Roof ise günbatımında bir başka güzelleŐiyor. Akşam saatlerinde konuklar Şehrin iŐiltılı siluetini birbirinden farklı kokteyller eşliğinde denemiyor.

Vakıfhan'ın eşsiz atmosferinde tarih kokan bir yolculuğa çıkmak işin sizleri Sirkeci Lokantası'na bekliyor.





Pamuk Şekeri Tadında Brofine Nazal Sprey lansmanı



8. Genç Pediatristler ve 5. Balkan Pediatri Derneği Kongresi'nde, ENA FARMA SAĞLIK ÜRÜN İMALAT VE DIŞ. TİC. A.Ş. en yeni, en genç ve en eğlenceli ürünü olan Brofine Nazal Sprey'i tanıttı. Xylitol içeren Brofine Nazal Sprey ile artık burun temizlemek çok eğlenceli. Alışkanlık yapmayan ve her yaş için kullanıma uygun olan Brofine üstelik pamuk şekeri tadında!

Bilgi dolu ve eğlenceli geçen bu lansmanda ENA FARMA Yönetim Kurulu Başkanı Sayın Meriem ÖZSELANİK, Pediatrist Ci-

han AVAROĞLU ve ENA FARMA Medikal Pazarlama ekibi ile beraber ben de yer almaktan oldukça gurur duydum.

Pamuk şekeri temalı kostümleri ile sahneye çıkan balerinlerin gösterisiyle başlayan lansman, organizasyonel açıdan da oldukça keyifliydi. Salonun süslenmesi ve renkler kusursuz görünüyordu. ENA FARMA Yönetim Kurulu Başkanı Sayın Meryem ÖZSELANİK, Brofine ürününü tanıtırken bu ürünüme slogan ararken 'bir çocuğumuzun tadı aynı pamuk şekere benziyor' demesi üzerine Brofine Nazal Sprey'in yolculuğunun başladığını ve sloganının bu şekilde ortaya çıktığından bahsetti.

Pediatrist Cihan AVAROĞLU ürüne ait içerik bilgilerini genç pediatristler ile paylaşırken, lansmana olan ilgi oldukça fazlaydı.

DAVETLİLERE PAMUK ŞEKER DAĞITILDI

Brofine Nazal Sprey lansmanında pamuk şekeri dağıtıldı ve katılımcılar bu durumdan oldukça mutlu oldular. Brofine ile çok kısa sürede çocukluğumuza döndük ve unutulmaz keyifli bir gün geçirdik.

ENA FARMA sağlıklı nesiller, sağlıklı yarınlar mottosuyla tüm ürünlerinin içeriği konusunda oldukça hassaslar. Birçok başarılı girişime imza atmış ve bu konuda da ödüllere layık görülmüşler. Ben de ENA FARMA ürünlerini kendim ve ailemde uzun yıllardır güvenle kullanıyorum ve tüm çevreme öneriyorum.

Daha önce katıldığım hiçbir lansman bu kadar tatlı olmamıştı. Brofine Nazal Sprey'in adına ve tadına yakışır şekilde gerçekleşen lansmanda ENA FARMA yine farkını ortaya koymuş oldu.





Saray lezzetleri ve kalitesi dilediğiniz lokasyonda



Çırağan Sarayı'nın dünya çapında ses getiren organizasyonlarına imza atmış deneyimli servis ekibi ve şefleri, lüks catering hizmeti ile davetlere görkem katıyor. Kişiselleştirilmiş tasarımlar ve benzersiz konseptlerle sunulan catering hizmeti, Saray lezzetlerinin bulunduğu özel menüleriyle davetlilere benzersiz bir ziyafet şöleni sunuyor. Yenilenen catering servisi kapsamında, Saray'ın meşhur lüks brunch konsepti, Gazebo'nun klasikleşmiş Beş Çayı ritüeli ve ödüllü Tuğra Restoran'ın benzersiz lezzetleri eşliğinde gerçekleşecek organizasyonlar, Çırağan Sarayı'nın görkemi ile buluşuyor. Bu üç fark-

lı konsept ile yenilenen catering hizmeti, davetlerin temasına göre seçim yaparak saray görkemini ve benzersiz lezzetleri sevdikleriyle beraber yaşamak isteyenleri bekliyor.

LÜKS ÇIRAĞAN BRUNCH'İNİN EŞSİZ LEZZETLERİ ARTIK ADRESİNİZDE

Çırağan Sarayı'nın popüler ve çok sevilen brunch lezzetleri, restoranın profesyonel mutfak ve servis ekibiyle özel bir catering konsepti halinde istenen adreste sunuluyor. Sevdikleriyle beraber keyifli buluşmalar, kutlamalar yapmak isteyenlere eşlik edecek brunch konsepti birbirinden



Boğaz'a nazır eşsiz konumu ve üst düzey servis kalitesiyle Çırağan Palace Kempinski İstanbul, yenilenen "Çırağan Palace Catering" servisiyle benzersiz Saray lezzetlerini ve kalitesini dilediğiniz lokasyona taşıyor.



lezzetli içerikler ve çok özel sunumlarla Saray kalitesini ve görkemini istenen lokasyona taşıyor. İştah kabartan brunch menüsü; birbirinden lezzetli ve gurme kahvaltılıklar, Pesto Soslu Karidesli Arancini Şişleri, Külahlarda Mini Şarküteri Çeşitleri, İspanaklı Somon Ruloları, Elma ve Brie Salatası, Karides Kokteyl, Buz Üzerinde İstiridye gibi başlangıç, salata ve meze çeşitleri, Dört Peynirli Ravioli, Parmesan Cipsi, Adaçayı Kremalı Sos, Ağır Ateşte Pişirilmiş Dana Antrikot, İstiridye Mantarı, Levrek Buğulama gibi sıcak lezzetler, ev yapımı ekmek ve reçeller, milföyden eklere, cheesecake'ten tiramisuya, Saray pastanesinde taptaze hazırlanan çikolatalar ve baklavalara uzanan geniş tatlı yelpazesiyle adeta ziyafet şöleni yaşıyor.

Lüks Çırağan Brunch Catering Servisi; minimum 20, maksimum 40 kişilik olarak sunulmakta olup; yiyecekler ile çay, kahve, alkol-süz içecek seçenekleri ve nakliye konseptinde dahildir. Dekorasyon ve müzik performansı ek ücretle tabidir.

GAZEBO'NUN EFSANEVİ BEŞ ÇAYI RİTÜELİ ADRESİNİZDE

Saray bahçelerinden ilham alarak yenilenen Gazebo'nun klasikleşmiş efsanevi Beş Çayı servisi, istenen lokasyonda gerçekleştirilecek etkinliklere benzersiz konseptiyle görkemli bir dokunuş katıyor. Lüksü tam anlamıyla yansıtan eşsiz lezzetler, Gazebo servis ve mutfak ekibi ile görkem-

li bir catering konsepti halinde etkinliklere lezzet ve Saray ihtişamını katıyor.

Çırağan Palace Kempinski İstanbul'un zengin Beş Çayı menüsünde; portakal çiçeği ile hazırlanıp, safranlı-limonlu "brioche" ile eşleştirilmiş enfes kerevit tabağı, karanfil ile aromalandırılmış sebzeler, İtr Otlu Vegan Peyniri Mus, Karadut Çeşnisi, Pome-lo Aromalı Bisküvi, "Applewood" Aromalı Ördek "Confit", Ananas Glaze, Frenk Üzüm Çeşnisi, Rezene Basket, Kiwiano Aromalı Bildircin Confit, Pazı Yaprağında Levrek Buğulama, kıyma ve kavrulmuş fındık ile servis edilen Yoğurtlu Saç Oruğu, Kıymalı ve Mozzarella Peynirli Mini Pide, Bolet Mantarlı Tart gibi çok özel sıcak lezzetler yer alıyor. Hem Osmanlı zarafetine hem de Avrupa lüksüne atıfta bulunan Güllü ve Vanilyalı Makaron, Taze Meyveli ve Limon Kremalı Tart, Sakızlı ve Maraş Cevizli Diyabetik Baklava, Yaban Mersinli Beyaz Çikolatalı Bon Bon, Bademli "Genes" Bisküvisi eşliğinde Yeşil Çaylı Kek, Beyaz Çikolatalı Matcha'lı Ganaj, Vanilya Kreması, Kaymak ve Reçel ile zenginleştirilmiş Scone ise Beş Çayı menüsünün tatlı servisini zenginleştiriyor.

Deneyimli Gazebo ve mutfak ekibi tarafından klasikleşmiş Beş Çayı lezzetleriyle birlikte sunulan catering hizmetine, konukların isimlerinin baş harflerinin işlendiği kumaş peçeteler kişiselleştirilmiş dokunuşlar katarken, Karaca Çırağan Palace Shop kole-

ksiyonundan özel hediyeler de davet sahibi ve misafirlere takdim ediliyor. Gazebo Beş Çayı Catering Servisi; minimum 20, maksimum 40 kişilik olarak sunulmakta olup; yiyecekler ile çay, kahve ve alkol-süz içecek seçenekleri ve nakliye dahildir. Dekorasyon ve müzik performansı ek ücretle tabidir.

Konuklarını Michelin Rehberi tavsiye listesinde yer alan ödüllü Tuğra restoranının ihtişamlı sunumları, deneyimli servis ekibi ve benzersiz yemekleri ile görkemli bir davette ağırlamayı arzu edenler, muhteşem bir lezzet şölenine kapılarını açıyor. Tuğra restoranının Saray mutfağının görkemini hissettiren özel sofraya takımı, Michelin Rehberi Servis Ödülü'ne sahip deneyimli servis ekibi, Baş Aşçısı Emre İnanır'ın liderliğindeki yetenekli mutfak ekibi ile Osmanlı'nın eşsiz konsepti ve lezzetli Türk yemeklerinin sunulduğu catering konsepti, ihtişamlı organizasyonlara imza atıyor. İnanır'ın birbirinden özel reçetelerle hazırladığı "amuse bouche" tabaklarını, Zeytinyağlı Enginar ve Goncası, Tarçınlı Havuç Püresi, Kabak Çiçeği Dolması, Beyaz Kuşkonmaz ve Sarı Biber Dövmesi, Ege Otları Kavurması gibi lezzetler izliyor. Mürdüm Eriği ve Ekşi Sos eşliğinde Oruk ve Sıcak Humus, Mini Kumpir, Kurutulmuş El Yapımı Pastırma ve Nar Pekmezinde Armut ile servis edilen Kuzu İncik'in ardından, Hurmalı Kadayıf Helvası, Boza Buzlaması, Kütahya Helvası ve Ballı Ceviz damakları tatlandırıyor.

@lgezilyemek

Influencer

Büşra ALTINTAŞ



iletisim@favorilezzetler.com

Michelin tavsiyeli bir Anadolu Mutfağı



Bu restoran uzun zamandır aklımızda olan ama biraz uzak olduğunu düşündüğümüz için hep ertelediğimiz bir yerdi. Açıkçası çocukluk arkadaşımın burada şef olarak işe başlaması ve Seraf'a aşık olarak işe gitmesi beni buraya gitmek için iyice tetikledi. İlk girdiğimde kusursuz bir mimari gördüm, sonra güler yüzlü ve bilgili çalışanlar. Herkes her yemeği tanıyor ve buda benim tercihimin ne kadar doğru olduğunu daha yemekleri tatmadan gösteriyor. Seraf'ta Anadolu'dan geçmiş medeniyetlerin yemeklerini özüne sadık kalarak sofralarımıza taşımak hedefleniyor.

İnternet sitesinin hakkımızda kısmından aldığım bir yazıyı sizlerle paylaşmak istiyorum, "Bizze göre yemeğin milliyeti olmaz, coğrafyası olur. Zira her mutfak içinden doğduğu coğrafyadan tarih boyunca gelip geçen tüm kültürlerin izlerini taşır. Göçlerle komşu topraklara yayılır, o toprakların mutfakları ile birleşir, etkileşir, zenginleşir."

Menüyü denedikçe şaşırdığımız, tabakları sıyırmaya doyamadığımız, bizim için 2023'ün en iyi restoranı Seraf... Peki Seraf neden bu kadar iyi? Diğerlerinden farkı nedir? Türkiye'nin dört bir yanı gezilerek en iyi ürünler seçiliyor. İnanmakta güçlük çeken olursa Şef Sinem Özler'in instagram

@favorimagazinTV

@favorilezzetlercom



sayfasını takip edip anlık bu seçime dahil olabilir. Reçellerin tüm meyveleri hasat zamanı gidip yerinden alıyor, ertesi gün reçellerini kaynatıyorlar. Aynen evde yaptığınız gibi hiçbir koruyucu eklemeyen. Etli yemeklerde Trakya Kıvrıkcık Kuzu kullanılıyorlar ve farkı yemeğin kokusundan da ilk ısırıkta da, son ısırıkta da hissediyorsunuz. Mekanın herkesin dilinde olan içli köfte ve lahmacununu da deneme fırsatımız oldu. Yıl içinde bu kadar mekan gezzen biri olarak babaannemin yaptığı içliköfteye ve anneannemin yaptığı lahmacuna bu kadar ben-

zeyen ilk mekan burası oldu diyebilirim.

Ayrıca Seraf, önceliğini kadın üretici olarak seçerek kadın üreticiye de destek oluyor. Büyüklerimden öğrendiğim Seraf'ta da tescillediğim iyi yemek ancak iyi malzeme ile yapılır. Seraf'ın ürünleri bu kadar iyiye biz nasıl ulaşacağız dersiniz de, restoranın hemen içinde yer alan marketten zamanında hazırlanıp paketlenmiş ürünleri satın alabilirsiniz.

Herkese gönül rahatlığıyla tavsiye edebileceğim bu mekanı deneyimleme fırsatı içinde Şef Burak'a teşekkürlerimi sunarım.





“AVLU”, MICHELIN REHBERİ İSTANBUL 2024 SEÇKİSİNDE

Kendine has karakteri, simge haline gelmiş binası ile Sultanahmet'in en etkileyici yapılarından Four Seasons Hotel Sultanahmet'in yeşillikler içindeki bahçesinde konumlanan AVLU, MICHELIN Rehberinin tavsiye listesinde yer aldı.





Otelin Executive Chefi Özgür Üstün, AVLU'da özel olarak seçilen yerel ve sürdürülebilir ürünlerle Anadolu mutfağını, modern yorumlarla buluşturuyor. Mevsimselliğin şekillendiği her tabak bir bölgeyi temsil ediyor.

Four Seasons Hotel Sultanahmet'in benzersiz avlusunda, yeşillikler içindeki bahçesinde yer alan AVLU, dünyanın en prestijli restoran derecelendirme sistemi olan MICHELIN Rehberi 2024 İstanbul seçkinde tavsiye listesinde yerini aldı. Executive Chef Özgür Üstün AVLU'da, sürdürülebilirlik ve yerel kaynak kullanımını felsefesi ile yaratıcı lezzetleri misafirleriyle buluşturuyor. Anadolu mutfağına modern yorumlar katarak etkileyici lezzetlere imza atan şef, otele yetiştirdiği çeşitli otlar ve yeşilliklerle de yemekleri zenginleştiriyor.

Four Seasons Hotel Sultanahmet Otel Müdürü Serap Akkuş duydukları gururu; "Misafirlerimizin deneyimi, otelimize adım attıkları andan itibaren keyif almaları, bu özel lokasyona her geldiklerinde,

aynı yüksek standartta hizmetten yararlanmaları bizim için çok mühim. Eşsiz bir deneyim sunarak onla-

rın alıştıkları seviyedeki hizmetin İstanbul'daki durak noktası olmayı önemsiyoruz. Four Seasons Hotel Sultanahmet ruhu olan bir otel ve otelimizin kalbi olan AVLU'nun Michelin Rehberi tavsiye listesinde yer alması omuzlarımızı daha da fazla sorumluluk yükleyiyor, heyecan ve mutluluk veriyor" sözleriyle dile getiriyor.

Anadolu mutfağını kendine özgü dokunuşlarıyla yeniden yorumlayan Four Seasons Hotel Sultanahmet Executive Chefi Özgür Üstün ise heyecanını şu sözlerle anlatıyor: "Orijinal reçeteleri referans olarak, modern bir teknik ve sunumla misafirlerimize deneyimletiyoruz. Mevsimselliği ön planda tutarak, Anadolu'nun farklı bölgelerinde yetiştirilen sürdürülebilir ve ayrıcalıklı olduğunu düşündüğümüz yemeklere odaklanıyoruz. Lezzet odaklıyız, ürünlerimizi özenle seçiyoruz. Ne mutlu ki bu özen ve heyecanımızla MICHELIN gibi dünyanın en prestijli rehberinin tavsiye edilenler listesinde yerimizi aldık."

Four Seasons Hotel Sultanahmet'in cezbedici avlusunda konumlanan ve ismini de bu mekândan alan AVLU Restaurant, bahçesiyle etkileyici bir görsellik ve huzuru bir arada yaşıyor. Executive Chef Özgür Üstün ve yetenekli ekibi, Anadolu mutfağının zengin tatlarını yeniden keşfedeceğiniz benzersiz bir deneyim sunuyor.



“ Golftaki başarısını prestijli ödüllerle taçlandıran Gloria Hotels & Resorts yatırımı Gloria Serenity Resort, World Golf Awards 2023’de başarıyla yarışarak Türkiye’nin En İyi Golf Otelı ödülünün sahibi oldu. ”

GLORIA SERENITY RESORT TÜRKİYE’NİN EN İYİ GOLF OTELİ SEÇİLDİ

Türkiye’nin önde gelen golf tesislerinden olan Gloria Serenity Resort, Golf dünyasının yakından takip ettiği ve tüm dünyada en iyi golf organizasyonlarının ödüllendirildiği World Golf Awards 2023’den prestijli bir ödülle ayrıldı. Türkiye’de golf sporunu destekleyerek ses getiren turnuvalara ev sahipliği yapan Gloria Serenity Resort aldığı prestijli ödülle, dünya standartlarındaki golf sahaları, lüks konaklama ayrıcalığı ve sunduğu hizmet-

lerle rakiplerini geride bırakarak ödülün sahibi oldu. Global ödül platformu World Golf Awards 2023’de Türkiye’nin En İyi Golf Otelı seçilen Gloria Serenity Resort, sahip olduğu prestijli ödülle golfçülere unutulmaz bir deneyim yaşatan bir marka olduğunu bir kez daha kanıtladı.

Gloria Hotels & Resorts Hakkında: İnşaat alanında kazandığı başarılarla yetinmeyen Özaltın Holding, Gloria Hotels & Resorts markası altında yer alan; Gloria Serenity Re-



sort, Gloria Golf Resort, Gloria Verde Resort ve Gloria Sports Arena, Antalya Belek'te 2.122.000 metrekarelik alan içerisinde yaklaşık 2.000 çalışanıyla turizm sektöründe hizmet vermektedir. Özaltın Turizm Grubu, global ölçekte birçok farklı kategoride prestijli ödüle sahip 3 adet 5 yıldızlı oteli, toplamda 45 delikli üç adet golf sahası, spor kompleksi ve kongre merkezi ile ülkemizin ayrıcalıklı turizm gruplarının öncü markaları arasında yer almaktadır. Golf sporunun ülkemizdeki temsilcisi konumunda yer alan ve ünlü Fransız mimar Michel Gayon tarafından tasarlanan Gloria Golf Club, iki adet 18 delikli şampiyona sahası ve bir adet 9 delikli Select şampiyona sahasıyla bölgenin ve Türkiye'nin 45 deliğe sahip tek, Avrupa'nın ise ikinci büyüklükteki golf sahasıdır. Özaltın Holding'in ilk turizm yatırımı olan Gloria Golf Resort, 1997 yılında 190.000 m2 alana kurularak 176'sı süit ve 46'sı villa olmak üzere 515

oda kapasitesiyle beş yıldızlı otel segmentinde hizmet vermektedir. 68.000 m²'lik alanda 124'ü süit, 21'i villadan oluşan toplam 293 oda kapasitesiyle 2001 yılında açılan Gloria Verde Resort, 2007 yılında 205.000 m² alan içerisinde 16'sı süit, 97'si villa olmak üzere toplam 367 oda kapasitesiyle hizmete giren Gloria Serenity Resort Özaltın Holding'in turizm alanında yaptığı diğer yatırımlardır. 2015 yılında faaliyete geçen Gloria Sports Arena ise, spor için oldukça elverişli bir iklime sahip Antalya-Belek'te, doğal güzelliklerle çevrili 105.000 m² alanda, 50'den fazla spor branşına yönelik açık hava, kapalı alan ve su sporları tesisleri, son teknoloji ile donatılmış Sporcu Sağlığı ve Performans Merkezi ve 100 odalı oteli ile üst seviyedeki elit sporculara, çeşitli spor disiplinlerinden takımlara ve kulüplere hizmet veren Avrupa'nın ve Türkiye'nin en büyük ve en kapsamlı spor tesisidir.



iletisim@favorilezzetler.com

Künefenin lezzet ikizleri



Bu markanın kurucusu olan Mehmet ustaya teşekkür ederek başlamak istiyorum.

1986 yılında ikizlerin doğmasıyla markanın isminde Özikizler olarak belirledi baba Mehmet Durmaz, Hasan Durmaz, Hüseyin Durmaz ve küçük kardeşleri Zülfiyar Durmaz. Üç kardeşin başarı hikayesi tam da örnek alınacak bir hikaye, 80m2 dükkandan dünyaya açılan bir markadan bahsediyorum size.

Kulaktan kulağa yayılan Özikizler künefe'yi duyduğumda tatlı sever biri olarak Acıbadem şubasının açılışına gittim. Üç kardeşin işlerinin başında ve bütün misafirleri ile tek tek ilgileniyor oluşu, ustalıkları ve künefe yapımında ki başarılarını gördüğümde markanın hikayesini burada kalmayacağı o kadar belliydi ki, öyle de oldu. Şanlıurfa, Gaziantep, Ankara, Antalya, İstanbul, Amerika Michigan ve Kanada Vancouver da.. İlerleyen zamanlarda yeni ülkelerde de duyacağız ve gururlanacağız.

Künefe ile sınırlı kalmayıp, baklava, börek dondurma gibi çeşitlerini de kendileri üretip kaliteyi şansa bırakmıyorlar. Özikizler Künefe lezzetlerine Türkiye'nin her yerinden ulaşmak mümkünken neden denemeyesiniz.

Yolunuz açık olsun Özikizler Ailesi.



“ ‘Mesai Karaköy’ tarihi yarımada'nın eşsiz manzarası eşliğinde yeni yılı karşılıyor... Bu özel gecede lezzet, sohbet ve eğlence mesaisi ‘Mesai Karaköy’de yaşanıyor... ”

YILBAŞI GECESİ LEZZET VE EĞLENCE ‘MESAI KARAKÖY’DE

Mesai, muhteşem manzarası, lezzetli mezeleri, yeni yıl özel menüsü, özel kokteylleri ve canlı DJ performansı ile konuklarına unutulmaz bir gece vadediyor.

Tarihi dokusu ve mimarisi ile İstanbul’un en ünlü caddelerinden Karaköy Bankalar Caddesi’nde yer alan ‘Mesai Karaköy’ İstanbul yeme-içme hayatının en özel mekanları arasında. Yeni yıl akşamında da tüm enerjisi ile konuklarını ağırlayacak olan mekan, lezzetli menüsü, aromatik kokteylleri ve tarihi yarımada'ya hakim manzarası ile keyifli bir geceye hazır. Canlı DJ performansı ile geçmişten günümüze yerli ve yabancı popüler müzikler eşliğinde dans etmek, şarkı söylemek ve doyasıya eğlenmek serbest.

ÖZGÜN TATLARI VE SUNUMLARI İLE UNUTULMAZ BİR YENİ YIL YEMEĞİ...

Yenilenen yüzü ve yeni lezzetleri ile sezona iddialı

bir başlangıç yapan Mesai Karaköy, yeni yıl menüsü ile tam bir lezzet şöleni yaşatacak. Geleneksel tatları modern gastronomi örnekleriyle yeniden yorumlayan ve ortaya özel tatlar çıkaran Şef Ali Karababa, yeni yıl özel menüsü ile oldukça iddialı...

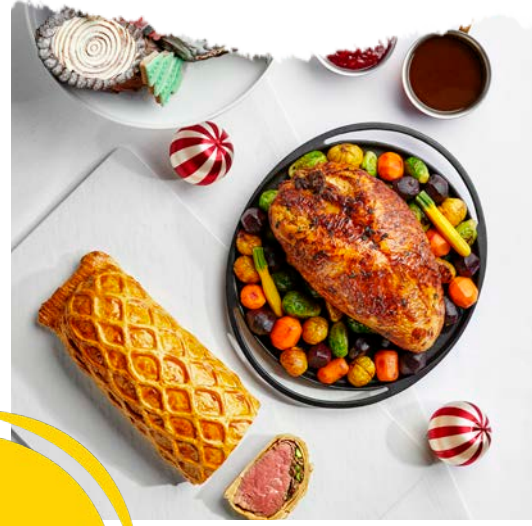
Deniz Mahsülleri ve Enginar Tabağı ile konuklarına soft bir başlangıç yaptıran şef, ara sıcak olarak yeni yılın en hit yemeği hindiye seçiyor. Hindi Tandır Pide özgün yorumuyla ve enfes tadıyla masada yerini alıyor. Narenciye Akdaniz Salata’nın ardından Lime Sorbe ile ana yemek için damaklar tazeleniyor. Yabani mantar, kuşkonmazlı iç pilav ve tütsülenmiş ilik sosu ile hazırlanan Dana Kaburga yeni yıl masasının en gözde yemeği oluyor. Orman Meyveli Soslu Çikolata Mousse ile yeni yıla tatlı ve lezzetli bir başlangıç yapılıyor. Yemekler dışında kokteylleri ile de iddialı olan Mesai’de; Myhos, Me&Mine, Test The Cayenne ve Mani-Bar denemesi gereken imza kokteyller arasında.



Raffles İstanbul'da yeni yıl ışığı!



Hafızalarda ve Damaklarda Yer Edecek Raffles Yılbaşı Gecesi Yemeği İstanbul'un göz alıcı manzarasında konuklarını ağırlayan Raffles İstanbul, yeni yıl da göze, damağa ve ruha hitap eden ışıklı bir geceyle Raffles Terras'ta karşılıyor. 31 Aralık 2023 akşamına ilk adım ismini yüzyılın edebi dehalarından esinle alan Writers Bar'da damaklarda hoş bir tat bırakacak imza kokteyllerle atılacak. "Fine dining" tarzıyla kişiye özel servis sunulacak gecede şefin özenle hazırladığı yedi aşamalı yılbaşı menüsü sınırsız premium yerel şarap çeşitleri eşliğinde damakları şenlendirecek. Hem et hem balık tutkunları düşünülerek hazırlanan, "Sous Vide" Süt Dana Bonfile ve Fırınlanmış Karadeniz Kalkan Balığı ile iki aşamalı ana yemek ayrıcalığı sunan yılbaşı menüsü tadılırken gece Emir Ersoy Orkestrası'nın muhteşem performansı ile taçlanacak.



“ Raffles İstanbul, 2024'ü enfes bir lezzet, keyifli bir eğlence, lüks bir anıma ve unutulmaz bir konaklama deneyimiyle karşılamaya hazırlanıyor. ”

Yeni yıl coşkusu, yılbaşı gecesi yemeği sonrası Writers Bar'da gerçekleşecek partide, canlı DJ performansı ile devam edecek. Küçük misafirlerin de daima düşünüldüğü Raffles İstanbul'da, çocuklar için hazırlanacak özel alanda, çocuk büfesinden enfes lezzetler, aktiviteler ve sihirbaz performansı ile yılbaşı gecesi minikler için de eğlenceye dönüşecek.

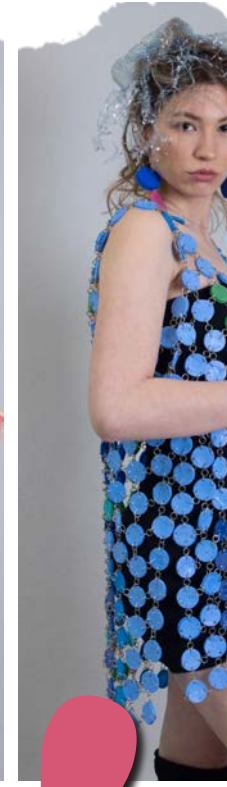
RAFFLES İMZALI AKŞAMÜSTÜ ÇAY SAATİ ARALIK BOYUNCA FESTİVE HAVASINDA

Raffles İstanbul'un kalbinde konumlanan Lavinia'da sunulan Akşamüstü Çay Saati 1-31 Aralık 2023 arası Festive konseptiyle konuklarını ağırlayacak. Her gün 14.00 - 16.00 arası, Festive'in gelenekselleşen tatlı ve tuzlu lezzetlerine yer verilecek akşamüstü çay saati menüsüne sınırsız çay ve kahve çeşitleri eşlik edecek ve piyanodan yükselen melodiler lobinin dört yanını saracak.

RAFFLES İSTANBUL'UN EFSANEVİ BRUNCH'İ YENİ YIL RUHUNDA

Raffles İstanbul, 2024'ün ilk günü 1 Ocak'ta ise Raffles Teras'ta 12.00 - 15.30 arası efsanevi Raffles Brunch'ini yeni yıl konsepti ile gerçekleştirecek. Ata Marin Band'ın canlı performansının eşlik edeceği Brunch keyfiyle yeni yıla neşeli ve lezzetli bir başlangıç yapılacaktır.





Mutfaktan çıkan göz alıcı kıyafetler!



Zeliha Sunal

Kendisini çevre kirliliğine, iklim değişikliğine, atıksız yaşam mücadelesine, doğa ve hayvanlar için farkındalık çalışmalarına adanmış geri dönüşürülebilir atık malzemelerden kıyafet tasarımları yaparak, defilelere imza atan sanatçı Zeliha Sunal, "Evdeki her şeyi değerlendirerek büyüdüm" diyor. Yeni yaptığı çalışmalarla ilgili olarak Favori Lezzetler okuyucularına özel açıklama yaptı.

"Zeliha Sunal olarak mutfaka girdiğim zaman çıkan atıklara farklı bir bakış açısıyla bakmayı annemden öğrendim. Her kullandığım malzemeyi bambaşka bir kullanım için düzenledikçe daha farklı ne yapabilirim diye düşünmeye başladım.

Sebze ve meyve kabukları ile yapılacak her türlü yan ürünü çok değerli şeflerimiz burada defalarca yazdılar. Ama bu yemeklerin ana malzemelerinin ambalajları ile neler yapılabileceğini ben anlatmak isterim. Süt veya meyve suyu kutuları dayanıklılıkları ile yeniden kullanımı hak keden gerçekten çok güzel ürünler. Kek veya lazanya kalıbı olarak kullanıldığı gibi buzlukta da dondurma için kullanabilirsiniz. Ben onların iç kısmı ile elbise yapıp giyilebilirliğini göstermek istedim. Kırmızı çuval elbisemiz ise Şok marketlerde kullanılan patates ve soğan çuvaları ile



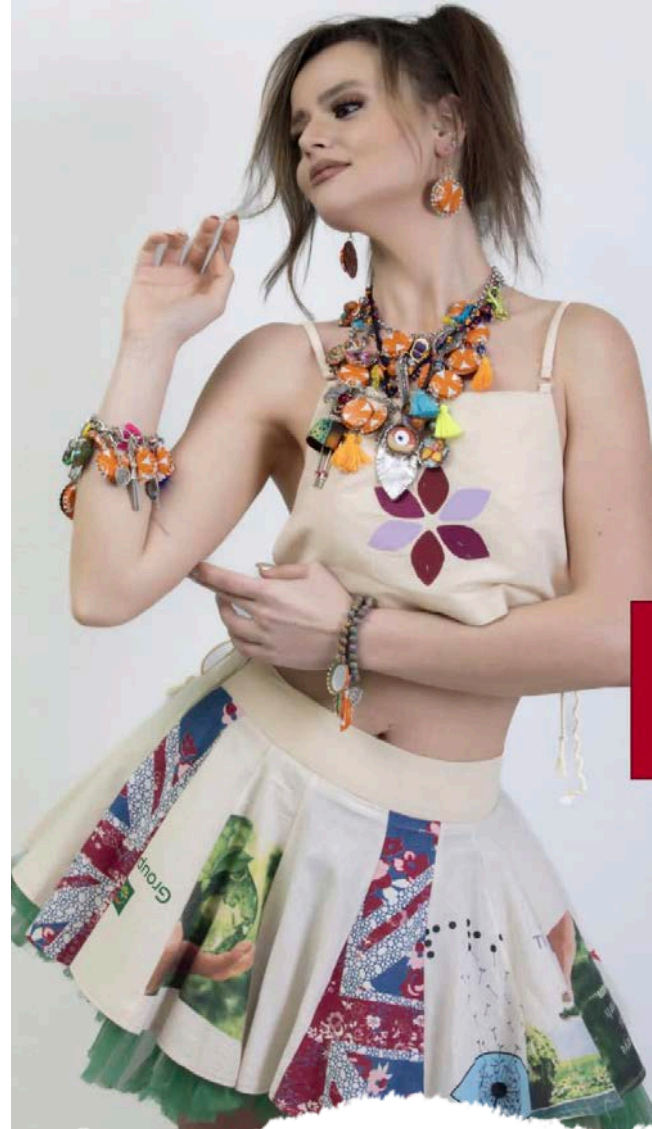


hazırlandı. Gastronomide önemli yeri olan soğanın çuvalının rengi büyüleyici. Çabuk çözünebildiği için bu plastik çuvaları bu şekilde geri kazandık

Cam şişe ve kavanozları tekrar tekrar kullanabiliriz. Yeniden yap videoları izleyerek bu kavanozları şekillendirebilirsiniz. Depolamada kullanabilirsiniz.

Pet bardaklar, pet kapaklar, pipetler tek kullanımlık olduğu için çevreye zararı çok büyüktür. Küçük parçalar olduğu ve ısıya çabuk tepki verdiği için ileri dönüşümde kullanılması çok zevklidir. Kıyafetleri oluştururken günlük hayatta da kullanılmasını hedefledim. Hem de mutfaktan daha az ambalaj atığı çıkmasını sağladım.

Her ambalaj malzemesi geri dönüşebilir. Yeter ki bakış açınızı tersyüz edin. Farklılık yaratmak için farkında olmak gerekir. Mutfakta da sıfır atığa giden yol buradan geçer. Makarna, bisküvi, kahve gibi her türlü ambalaj yeniden kullanılabilir. Devir ekonomi devri,atmayın değerlendirin” diyerek sözlerini tamamladı.





Malva Restaurant Michelin Rehberi'nde tavsiye edilen restoranlardan biri oldu



Mikro-yerel bir mutfak deneyimi sunan ve menüsündeki ürünleri Bodrum ve çevresindeki 230 km'lik alandan tedarik eden Malva Restaurant; bu sezon şef Necmi Ağa ile yolu Bodrum'a düşen misafirlere zengin ve özgün bir gastronomi deneyimi sundu. Sürdürülebilir mutfak ve sıfır atık konularında yenilikçi ve öncü ürünler hazırlayan Malva Restaurant, Michelin Rehberi'nde tavsiye edilen restoranlar arasında yer aldı.

Menüsünü her sezon mevsimsel ürünlerle yenileyen ve ürünlerini sadece yerel üreticilerden temin eden Malva Restaurant, e-





“ Susona Bodrum, LXR Hotels & Resorts bünyesinde yer alan ve adını Bodrum'un yerel otu ebegümeceinden alan Malva Restaurant, dünyaca ünlü restoran değerlendirme programı Michelin Rehberi'nde tavsiye edilen restoranlardan biri oldu. ”

kolojik sistemi destekleyen aslan balığı ceviche, Karacasöğüt'ten tedarik edilen domateslerle ve kendi bahçelerinde yetiştirilen reyhanlardan elde edilen sirke ile aromalandırılan bahçe salatası, gün içerisinde işlenmiş tüm deniz mahsülleri artıklarından elde edilen baharatlarla aromalandırılmış günlük tereyağları ile otelin kayalıklarından toplanan kaya korukları ve Göko-va Körfezi'nden



tedarik edilen ahtapotlarla hazırlanan ürünleri ile misafirlerini ağırladı. Susona Bodrum Genel Müdürü Kemal Bayık “İmza restoranımız Malva ile, dünyanın en saygın gastronomi rehberlerinden biri olan Michelin Rehberi tarafından tavsiye edilen restoranlar arasında yer almaktan son derece gurur duyduk. Şef Necmi Ağaç liderliğinde bu önemli ödülü almamızda emeği geçen tüm ekibimize teşekkürlerimi sunmak isterim.” dedi.



Orta Doğu, Afrika ve Asya Pasifik bölgelerindeki 1000'den fazla otelinde, misafirperverliği her zaman odağında tutan Accor, Swissôtel markasının Türkiye'deki 5. otelini Swissôtel Uludağ Bursa ile en ünlü tatil destinasyonlarında Uludağ'a taşıdı.

Swissôtel Uludağ Bursa, misafirlerini doğanın kalbinde ağırlamak için kapılarını açtı

1946 yılında Anıtkabir'in mimarı H. Emin Onat ve Türkiye'nin ilk kadın mimarlarından Prof. Dr. Leman C. Tomsu tarafından Kirazlıyayla Sanatoryumu olarak tasarlanan kompleks, köklü tarihiyle dikkat çekiyor. Milli mimari akımı sürdüren tasarım anlayışını yansıtan yapısal referansları ve Uludağ'ın eşsiz doğasıyla kurduğu bağ ile Bursa'nın en değerli mirasları arasında yer alan Kirazlıyayla Sanatoryumu'nun restorasyonu sonrasında hayata geçen Swissôtel Uludağ Bursa, misafirlerini şehir hayatından uzaklaşıp yenilenmeye davet ediyor.

Uludağ Milli Parkı içerisinde yer alan otel, 173 odasıyla modern tasarımı dünya standartlarında hizmetle buluşturarak duylara hitap ediyor.



Swissôtel Uludağ Bursa, markanın kaliteli yaşam ve zamanın en değerli hediye olduğu inancına bağlı kalarak zihinsel ve fiziksel yenilenmeyi, zindeliği ve "well-being"i bütünsel bir yaklaşımla odağına alıyor.

Dört sezon hizmet verecek olan otel, meditasyondan yoga, detox programlarından çalışmalarıyla başarılı doktorlar eşliğinde diyet programlarına kadar her misafire özel deneyimler sunuyor. Zihni dinlendirmeye ve anda kalmaya önem veren Swissôtel Uludağ Bursa, bölgede yetişen, mevsiminde toplanan taze ürünlerle hazırlanan lezzetleri, sürdürülebilir mutfağında misafirlerine sunuyor.

Accor Orta Doğu, Afrika ve Türkiye COO'su Paul Stevens, Swissôtel Uludağ Bursa'nın Accor Group için önemini "Kirazlıyayla Sanatoryumu'nun zengin mirasına sadık kalan Swissôtel Uludağ Bursa, portföyümüze çok değerli bir katkı sağlarken, Swissôtel markasının doğaya verdiği önemi temsil ediyor. Misafirler, zindelik ve well-being'i odağına alan etkinliklerini deneyimlerken, otelin tasarımına, doğasına ve restore edilen mimarisine hayran kalacaklar. Swissôtel Uludağ Bursa, dağın yamaçlarında vakit geçirmek, yürüyüş yapmak, zihinsel olarak yenilenmek veya yaşam kalitesini yükseltmek isteyen herkes için yıl boyunca mükemmel bir seyahat destinasyonu olacak." sözleriyle anlatıyor.

Swissôtel Uludağ Bursa Genel Müdürü Ufuk Demir, duyduğu heyecanı "Bu anıtsal ya-

pı, Uludağ'ın şifalı ormanlarının arasında bir sanatoryum olarak tasarlanmıştır. 200 dönüm arazi üzerinde konumlanan 5 farklı binadan oluşan tarihi kompleksin, renovasyon sonrası, Swissôtel'in zindelik ve wellness felsefesini yansıtacağına ve misafirperverlik alanında sektörde ses getireceğine inanıyoruz. Misafirlerini şehir hayatından uzaklaştıran bu sürdürülebilir tesisi Accor ailesine kazandırdığımız için mutluluk duyuyoruz." sözleriyle dile getirdi.

EŞSİZ BİR SPA DENEYİMİ

Swissôtel'in imza markası Pürovel SPA, rahatlatıcı İsveç ve aromaterapi gibi rahatlatıcı masajların yanı sıra doktorlar eşliğinde mezoterapi, PRP ve ozon terapisinin de aralarında bulunduğu tedavi yöntemleri sunuyor. Son teknoloji makinelerle ruh sağlığını egzersizle destekleyen fitness tesisi,

günlük stresi azaltırken yaşam kalitesini iyileştiriyor.

İŞ DÜNYASININ BULUŞMA NOKTASI

Balo salonu ve oditoryum çeşitli kültür ve sanat etkinliklerine ev sahipliği yaparken farklı kapasitelerdeki 5 toplantı odası, iş insanlarını bir araya getiriyor. Bursa Ticaret ve Sanayi Odası tarafından kurulan Bursa Business School'a konaklama hizmeti sağlayan Swissôtel Uludağ Bursa'da dünyanın dört bir yanından iş insanlarına "yaşam boyu eğitim" mottosuyla, iş dünyasının çeşitli alanlarında eğitimler ve etkinlikler düzenlenecek. Bursa Business School, Swissôtel Uludağ Bursa ev sahipliğinde ekonomi ve iş dünyasına yeni ufuklar kazandırmayı hedeflerken eğitim ve sanat etkinlikleriyle şehrin kültürel zenginliklerini de güçlendirecek.



 bakmadangezme

Mekan Yazarı

Tuğçe Şen



iletisim@favorilezzetler.com

Sanem Gözde Beauty



Bugün sizleri Barbie konseptiyle pembe severlerin gözünü doyuran bir güzellik merkeziyle tanıştıracam: bir aile şirketi olarak kurulan Sanem Gözde Beauty. Henüz bir ay önce açılmasına rağmen danışan kitlesi kendilerinden oldukça memnun. Sahibi Sanem Gözde Beauty, danışan memnuniyetini fazlasıyla önemsiyor ve bu nedenle bütün detayları göz önünde bulundurmuş. İstanbul Gaziosmanpaşa'da, bölgenin en yoğun alanlarından biri olan Venezia Mega AVM'de yer alıyor ve ulaşımı da oldukça kolay.

Mekan mor ve pembe renkleriyle bezenmiş, araya canlı renkler de katılarak herkese hitap etmeyi amaçlamış gibi görünüyor. Barbie konsepti de son zamanların en sevilen konseptlerine ayak uydurması nedeniyle seviliyor. Danışanlar tarafından beğenilen bir diğer özelliği ise mekanda çocukların vakit geçirebileceği Barbie kutusu ve top küvetinin olması. Haftanın her günü 10.00 - 22.00 saatleri arasında hizmet vererek bütün imkanları zorluyor desem abartmış olmam.

Sanem Gözde Beauty, hem kadınlara hem de erkeklere hizmet veriyor. Kadın bölümünde; saç ve makyaj hizmetleri, kirpik lifting, kalıcı makyaj, protez tırnak, cilt bakımı, zayıflama, bölgesel inceltme, solaryum, masaj ve lazer epilasyon hizmetleri bulunuyor. Erkek bölümünde de hemen hemen bütün bu hizmetler, erkeklere özel olarak gerçekleştiriliyor.

Bütün Sanem Gözde Beauty ailesine yeni iş yerinde keyifli vakitler geçirmelerini diliyorum, hayırlı olsun diyorum. Yolunuz düşerse benden de Sanem hanıma bir selam gönderin.

 @favorimagazinTV

 @favorilezzetler.com

Sofitel Istanbul Taksim'de yılbaşı eğlencesi

Sofitel Istanbul
Taksim Yılbaşı
gecesinde limitsiz
eğlenceye davet
ediyor...



Sofitel Istanbul Taksim, özel yılbaşı etkinliğiyle konuklarını ağırlamaya hazırlanıyor. Boğaz'ın büyüleyici manzarasına sahip The Oven Restaurant'da Executive Şef Matteo Bertuletti'nin yılbaşına özel özenle hazırlayacağı menü, geceye farklı bir tat katacak. Gastronomik deneyimin yanı sıra DJ performansı ile gecenin atmosferi eğlence dolu olacak.

Sofitel Istanbul Taksim'de yılbaşında konaklamak isteyenler için iki kişilik konaklama ve kahvaltı dahil fiyatlar 365 Euro'dan başlıyor. Kutlamalardan sonra yeni yıla tazelenmiş ve dinlenmiş bir şekilde başlamak isteyen konuklar için ise Spa bölümü hizmet vermeye devam edecek. Misafirlerini zihinsel ve bedensel yeniliğe davet eden Sofitel Spa, otantik Türk ritüellerini Fransız kozmetolojisinin incelik ve kalitesiyle buluşturacak.





“ JW
Marriott
Hotel Istanbul
Marmara Sea 2024'e
iki farklı program
ile muhteşem bir
başlangıç yapıyor...”

JW Marriott Hotel Istanbul Marmara Sea'de yeni yıl heyecanı

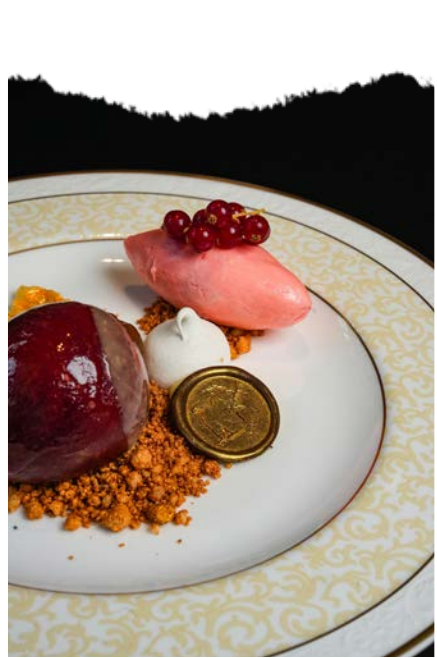
O telin ana restoranı Ceres'de Executive Chef Faruk Yardımcı konuklarına rafine tatlılardan oluşan özel bir menü hazırladı. Canlı performans sunacak Burçin ve grubunun yumuşak ve eğlenceli şarkıları ile renklenecek gecede; Ceres'in mutfağından çıkan her tabak konukların hem gözlerine hem damaklarına bir şölen yaşatacak. Gecede kaz ciğeri terin, ördek ravioli, dana Wellington'ın ardın-

dan tatlı olarak kristal kestane ikram edilecek. Gecenin sonunda ise konuklar “En İyisini Sona Sakladık” tabağı ile 2024'ün ilk saatlerine tatlı bir başlangıç yapmış olacak. Dünyanın en prestijli gastronomi rehberi Michelin Guide'ın 2024 öneri listesine girerek çok büyük bir başarı elde eden Akira Back İstanbul ise; her zaman ki gibi konuklarına modern Japon mutfağına en iddialı ve ayrıcalıklı lezzetlerini sunacak. Gecede Dj

performans olacak.

Yılbaşı gecesini JW Marriott Hotel Istanbul Marmara Sea'nin restoranlarında karşılayan konuklar bu özel gecede eğlenceye otelin sofistike barı Vitola'da devam edebilecek.

JW Marriott Hotel Istanbul Marmara Sea geceyi otelde konaklayarak unutulmaz bir haftasonu tatiline çevirmek isteyen misafirlerine ise özel konaklamalı paketler sunuyor.





@mehmet_kudat

Executive Chef

Mehmet KUDAT



iletisim@favorilezzetler.com

Damak Restaurant Lezzetleriyle Viyana'yı fethetti!



Damak Restaurant, Türk mutfağını Avrupa'da başarıyla temsil eden bir marka olmanın ötesinde, misafirlerine unutulmaz bir kahvaltı deneyimi sunarak öne çıkıyor. İşletme sahibi Volkan Akın liderliğindeki dev kadrosu, Türk mutfağının geleneksel lezzetlerini yüzde yüz doğal ve taze malzemelerle harmanlayarak Damak'ı sadece bir restoran değil, bir lezzet destinasyonu haline getiriyor.

Damak Restaurant'ın kahvaltı menüsü, Türk mutfağının zenginliklerini yansıtarak başlıyor. Geleneksel Türk kahvaltısının vazgeçilmezi taze peynir çeşitleri, zeytinler, organik bal ve ev usulü reçellerle buluşuyor. Bu lezzetler, işletme sahibi Volkan Akın'ın vurguladığı gibi, günlük taze ve birinci kalite malzemelerle hazırlanıyor, sağlıklı ve doğal bir kahvaltı deneyimi sunuyor.

Kahvaltı menüsünde yer alan organik ve yerel ürünler, sadece lezzetli değil, aynı zamanda sağlıklı bir başlangıç sunuyor. Taze sebzeler, doğal peynirler ve ev yapımı reçeller, kahvaltı sofralarını renklendirirken sağlık dostu bir seçenek sunuyor. Kahvaltı, Damak'ın Türk mutfağına özgü benzersiz dokunuşlarıyla öne çıkıyor.

Damak Restaurant, sadece öğle ve akşam yemekleriyle değil, aynı zamanda eşsiz kahvaltılarıyla da Avrupa'da beğeni topluyor. Türk mutfağının dünya genelinde



@favorilezzetlercom



@favorimagazinTV



deki başarısını sürdüren Damak, geleneksel kahvaltı kültürünü modern bir dokunuşla birleştirerek misafirlerine unutulmaz anlar yaşıyor.

Damak Restaurant, Türk mutfağını Avrupa'da başarıyla temsil etmeye devam ederken, kahvaltı deneyimini geliştirmeye yönelik çalışmalarını sürdürüyor. İşletme sahibi Volkan Akın, Damak'ın lezzet dolu kahvaltılılarıyla misafirlerini şaşırtmaya ve Türk mutfağına özgü tatları daha geniş kitlelere ulaştırmaya kararlı. Damak Restaurant, sağlıklı, doğal ve lezzetli kahvaltılılarıyla Avrupa'da adından söz ettirmeye devam edecek.





@mazlum_sevinc

Executive Chef

Mazlum SEViÇ



iletisim@favorilezzetler.com

Tabaktaki sunum sanatı



Tekrardan merhabalar bu yazımda bir tabağın sunumu, görseli ve çarpıcı kaplamalarla lezzet deneyimini Yükseltmek olucak.

Yemek deneyimi sadece yemeğin tadıyla ilgili değil, aynı zamanda görsel çekiciliği ve tabaktaki sunumuyla da ilgilidir. Güzelce sunulan bir yemek sadece iştahı açmakla kalmaz, aynı zamanda yemeğin genel zevkini de artırır. Kaplama sanatı, şefin detaylara olan ilgisini sergilediği ve yemek deneyimini tamamen yeni bir seviyeye yükselttiği için mutfak yaratıcılığının hayati bir yönüdür.

Bir yemeğin sunumu tabağın kendisinin dikkatlice düşünülmesiyle başlar. Tabak şekli, boyutu ve renk seçimi, ortaya çıkmak üzere olan mutfak şaheserine zemin hazırlıyor. Örneğin beyaz bir tabak, renkli ve canlı malzemelerin parıldaması için temiz bir tuval sağlarken, koyu renkli bir tabak, zarif ve zarif yemekler için dramatik bir arka plan oluşturabilir.

Tuval seçildikten sonra yemeğin ustaca düzenlenmesi başlar. Düzenleme renk, doku ve yüksekliğe dikkat edilerek görsel olarak çekici ve dengeli olmalıdır. Tabakta negatif alanın kullanılması aynı zamanda dikkatin yemeğin odak noktasına çekilmesine yardımcı olarak bir uyum ve incelik duygusu yaratabilir.

Her bir bileşenin yerleşimi bilinçli ve amaçlı olmalı, müşteriyi tüm duyularını tatmin etmeye

teşvik eden uyumlu bir kompozisyon oluşturmalıdır. Damak tadını heyecanlandıran ve kalıcı bir izlenim bırakan çok boyutlu bir tatma deneyimi yaratmak için tatların, dokuların ve sıcaklıkların dengesi dikkate alınmalıdır.

Garnitürler yemeğin görsel çekiciliğini arttırmada çok önemli bir rol oynamaktadır. Son dokunuşu eklemek ve genel sunumu yükseltmek için taze otlar, yenilebilir çiçekler, mikro yeşillikler ve hassas soslar kullanılabilir. Amaç, yemeği kadar bakması da keyifli, gözlere bir ziyafet yaşatmak.

Yemek nihayet müşteriye sunulduğunda görsel etki, lezzet deneyimine zemin hazırlıyor. İyi hazırlanmış bir yemek sadece iştahı açmakla kalmaz, aynı zamanda zihni ortaya çıkacak tatlarla ve duyuumlara da hazırlar. İlk lokma sadece tadın değil aynı zamanda doku, aroma ve görsel çekiciliğin de keşfine dönüşür.

Sonuç olarak bir yemeğin tabakta sunumu, yemek deneyimini zenginleştiren bir sanattır. Güzelce düzenlenmiş ve özenle kaplanmış bir yemek, yalnızca şefin yaratıcılığını ve becerisini sergilemekle kalmaz, aynı zamanda yemeğin genel zevkini de artırır. Kaplama sanatı, duyuları memnun eden ve kalıcı bir izlenim bırakan unutulmaz ve sürükleyici bir mutfak yolculuğu yaratarak lezzet deneyimini yükseltir. Esen kalın.



@favorimekanlar



@favorilezzetlercom

KIZARMIŞ MOMO VEGAN MANTI

Havuç ve kabak
dolgulu mantı

Badem sütünden
elde ettiğimiz
vegan yoğurt

Sızma yağlı
özel sos



GLUTENSİZ KLASİK MANTI

Kıyma, yeşil mercimek ve
patates dolgulu çeşitleri ile

• V E G A N •

TURUNCU, YEŞİL, BOĞÇA, BUZZ MOMO VEGAN MANTI

• Bol kıymalı bohça mantı

• Kıyma dolgulu

• Patates ve soğan dolgulu

• Ispanak ve sogan
dolgulu



Kadıköy
0216 336 38 40

Ataşehir
0216 455 70 00

Şaşkınbakkal
0216 771 00 72



Kastamonu mutfağı İstanbul'da üniversitede sergilendi



Kastamonu'nun doğal, kültürel ve tarihsel mirasına sahip çıkarak bölgenin gelişimine katkı sunmayı amaçlayan Dünya Mirası Kastamonu İnisiyatifi, Kastamonu mutfağını ve coğrafi işaretli ürünlerini üniversitelerin gastronomi bölümleri ile buluşturma yolundaki yeni projesinin ilk ayağını İstanbul Kent Üniversitesi iş birliğinde gerçekleştirdi.

Kastamonu ve çevresinin doğal, kültürel ve tarihsel mirasına sahip çıkarak bölgenin sürdürülebilir gelişimine katkıda bulunmak amacıyla kurulan Dünya Mirası Kastamonu İnisiyatifi (DMKI) çalışmalarını sürdürüyor. İnisiyatif, 2019 yılında Kastamonu mutfağının geniş kitlelere tanıtılması amacıyla Kastamonu'da gerçekleştirilen yemek festivali "Kastrofest" in ardından, kentin gastronomik değerlerini gastronomi öğrencileri ile paylaşmak üzere "Kastamonu Mutfağı Akademide" adında yeni bir projeye imza attı.

İstanbul Kent Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü iş birliği ile başlatılan çalışma kapsamında, Kastamonulu ustalar ve üreticiler, 10 Kasım günü bölgeye ait yemekleri, tek-

**Kastamonu
Mutfağı
Akademide**
İstanbul Kent Üniversitesi Gastronomi Bölümü

nikleri ve ürünleri anlatmak üzere öğrencilerle bir araya gelerek, yöresel ürünler, teknikler ve yemekler üzerine üç farklı atölye çalışması gerçekleştirdiler. Türkiye'nin dördüncü yeryüzü pazarı olan "Slow Food Kastamonu Yeryüzü Pazarı" katılımcıları ve Kastamonu mutfağını temsil eden markalar ise, 10 ve 11 Kasım günlerinde üniversitede Kastamonu'ya özel ürünü eriği, mor sarımsak, Kastamonu pastırması gibi ürünlerini sergilediler.

10 Kasım günü saat 13.00 "Coğrafi İşaretli ve Slow Food Nuhun Ambarı Listesinde Yer Alan Ürünlerin Yöresel Mutfakların Gelişimine Katkıları", 14.00'te ise "Yöresel Mutfakların Nihai Tüketiciye Ulaşmasında Standartizasyon; yöresel lokantaların sürdürülebilirliği" konulu iki pa-



nel yapıldı. Paneller sonrası, İstanbul Kent Üniversitesi bahçesinde açılan Slow Food Kastamonu Yeryüzü Pazarı, iki gün boyunca İstanbulluların Kastamonu'nun pastırma, siyez bulguru, mor sarımsak gibi özel ürünleri ve coğrafi işarete sahip özgün lezzetleriyle buluşturdu. Festivale katılan İstanbullular üreticilerden bilgi alıp alışveriş yaptıktan sonra, Dünya Mirası Kastamonu İniyatifi standında sunulan eğişli pilav, kara çorba, Ecevit çorba gibi yöresel yemekleri tattılar.

DMKİ dönem başkanı Zeynep Esen, proje ile ilgili olarak; "Kastamonu gönüllülüğü esasında buluşmuş bir grup aydın olarak Kastamonu'yu yerel değerleri üzerinde daha da yükselterek evrensel bir noktaya götürebilecek stratejik bir yaklaşımla çalışıyoruz. Çalışmalarımız arasında, 2019 yılında düzenlenen Kastrofest yemek festivali ile start alan Kastamonu mutfağının geniş kitlelere ulaştırılması hedefinin devamı niteliğindeki "Kastamonu Mutfağı Akademi'de" projemiz de bulunuyor. Bu projenin ilk adımında mutfağımızdaki yöresel yemekleri gerek tarifleri gerek pişirme teknikleri ve bölgeye özel ürünleriyle, İstanbul Kent Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri ile buluşturduk. Ayrıca okulun bahçesinde, İstanbulluların bir panayır havası içinde, titizlikle seçilmiş özel Kastamonu ürünleri ile de buluştur-

duk. Kısacası; paneller, pişirme atölyeleri ve yeryüzü pazarı ile üç basamaklı bir etkinlik planlayıp gerçekleştirdik.

Amacımız, üniversite iş birlikleri ile yarının şeflerine mutfağımızı daha yakından tanıtmak, bu konuda yapılabilecek akademik yayınlara destek olabilmek ve Kastamonu yemekleri ve ürünlerinin çağdaş mutfaklarda yerini almasına katkı sunmak" dedi.





GDO'lu mu, GDO'suz mu?

Kısaca GDO olarak adlandırdığımız “Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar”, tüm dünya ülkelerinde büyük tartışmaların yapıldığı önemli bir konudur.

1990 yılından sonra öncelikle Çin ve Güney Amerika ülkeleri başta olmak üzere birçok dünya ülkesinde çeşitli amaçlarla çok sayıda gıda maddesinin genetik yapısı özel tekniklerle değiştirilerek üretilmeye başlanmıştır. Bazıları bu GDO lu ürünleri “Açlığa çare olarak” görürken bazıları da “Frankenstein (Frankenştayn) gıdalar” olarak tanımlamaktadır.

HANGİ GIDA ÇEŞİTLERİ?

Dünya üzerinde çok çeşitli GDO'lu ürünler tüketime sunulmuş durumdadır. Başta mısır, soya, pamuk ve kolza olmak üzere patates, domates, pirinç, buğday, kabak, pancar, ayçiçeği, bal kabağı, papaya ve yer fıstığı GDO'lu gıda maddeleri olarak sıralanmaktadır.

Bunlar içerisinde ticari amaçlı olarak genetiği değiştirilmiş ilk ürün “Flavr Savr” ismi verilen bir domates çeşididir. Bu çeşit domateslerde yumuşamaya neden olan enzimin üretimi durdurulduğu için daha uzun süre sert kalırlar. Böylece tam olgunlaşmaya kadar toplanmadıkları için de lezzetlerinin gelişimi sağlanmış olmaktadır.

Bu saydığımız ürünlerin dışında genetik değiştirme çalışmalarının devam ettiği bazı meyveler de bulunmaktadır. Bunlar içerisinde kiraz, çilek, muz, ananas, karpuz, kavun ve biber bulunmaktadır.

NE KADAR YAYGIN?

GDO'ların yaygınlığına asıl neden bu saydığımız ürünlerin işlenerek çok çeşitli gıda maddesine katılmasıdır. Öyle ki, bu ürünlerin sayısını bin çeşitten fazla olduğu bildirilmektedir. Soya ve mısırdan elde edilen un, nişasta, yağ, glikoz şurubunun katıldığı gıdalar o kadar fazla ki, onlar-

dan günlük hayatımıza girmiş olanlarından bazıları; çikolata, gofret, bisküvi, kraker, puding, hazır çorba, bitkisel yağ, bebek maması ve çeşitli şekerlemelerdir.

Bu ürünlerin genetiği neden değiştiriliyor?

ÖNCELİKLİ VE YAYGIN OLARAK:

- Mısır, pamuk ve patatesten, zararlılara dayanıklılık
- Mısır, kolza ve çeltikte, yabancı ot ilaçlarına dayanıklılık
- Mısır, çeltik ve patatesten, virüslere karşı dayanıklılık
- Ayçiçeği soya ve yer fıstığında, yağ kalitesini artırmak
- Domates ve çilekte, raf ömrünü uzatmak ve lezzeti artırmak
- Pirinçte, Vitamin A yönünden zenginleştirmek amacıyla genetikleri değiştirilmektedir.

GENETİĞİ DEĞİŞTİRİLEN ÜRÜNLER SADECE BİTKİSEL Mİ?

Genetik değiştirme çalışmaları eti yenen, sütü içilen hayvanlarda ve balıkta da söz konusudur. Öyle ki,

- İneklerde süt verimi, sığırlarda et verimi, koyunlarda da yün verimi artırılmaya
- Daha hızlı büyüyen ve soğuk şartlara daha dayanıklı olan sazan ve somon balığı başta olmak üzere 20 çeşit balığın yetiştiriciliğinde.
- Düşük kolesterolü yumurta veren kümes hayvanlarının yetiştirilmesinde
- Bileşimini daha yararlı hale getirilmek amacıyla ile de Sütte bu çalışmalar devam etmektedir.

Sonuçta diyebiliriz ki, GDO lu gıdalar daha uzun yıllar tüm dünya ülkelerinde tartışılmaya devam edecektir. Ancak bu konuda biz tüketicilere düşen görev doğru bilgi kaynaklarından doğru bilgileri edinmek olmalıdır.





Kendin pişir, kendin ye! Köşebaşı Basın Ekspres'te mangal keyfi zamanı

Geleneksel lezzetleri modern sunumla birleştiren Köşebaşı, İstanbul Basın Ekspres şubesinde misafirlerine kış boyunca ayrı bir keyif yaşıyor. Restoranın kasap reyonundan seçtiğiniz etlerinizi, masanızdaki fındık kabuğu ateşiyle yanan mangalda pişirirken gerçek bir lezzet deneyimi yaşayacaksınız.

Yerelliğin ve gelenekselliğin kebab kültüründeki önemini bilen ve gerçek lezzetleri yansıtmayı önemseyen Köşebaşı, Basın

Ekspres şubesindeki mangal başı uygulamasıyla bu anlayışını masalara taşıyor. 1995 yılından bu yana leziz kebabları, etleri, mezeleri ve tatlılarıyla misafirlerini ağırlayan Köşebaşı'nın Basın Ekspres şubesinde, fındık kabuğu ateşiyle yanan mangalda kendi pişirdiğiniz etleri yemenin keyfine doyamayacaksınız.

GERÇEK BİR KEBAP DENEYİMİ

Diğer şubelerinden farklı olarak Basın Ekspres şubesinde, kış sezonu boyunca kebab keyfi-

ne mangal başı keyfini de ekleyen Köşebaşı'nda, kasap reyonundan seçtiğiniz farklı et çeşitlerini, 80 kişilik mangal bölümünde kendiniz pişirmenin keyfine varacaksınız.

Restoran menüsünden de dilediğiniz siparişi vererek kendinize ve sevdiklerinize bir ziyafet sofrası kurabileceğiniz mangal başı bölümünde, masanızda yer alan mangalların üzerindeki üst düzey havalandırma sistemi sayesinde kokusuz bir ortamda yemek keyfi yaşayacaksınız.



Martı Hotels & Marinas gözde otelleri ile yılın büyüğü gecesine hazır

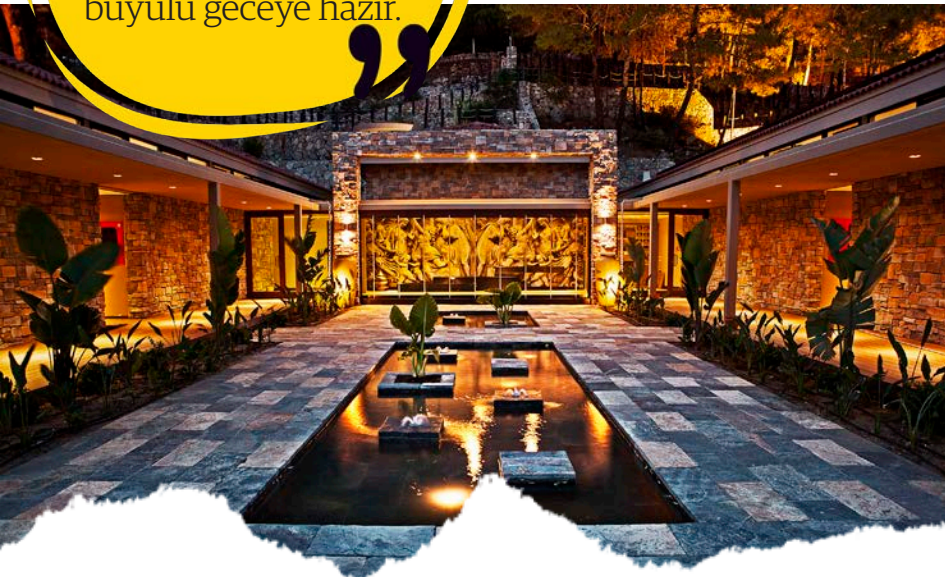
“ Türkiye turizminin köklü ve öncü markası Martı Hotels & Marinas, Antalya ve İzmir’de hizmet veren gözde tatil tesisleri ile büyüğü geceye hazır. ”



Yılbaşı gecesine misafirlerini özel hissettirecek seçkin bir hizmet sunma hedefiyle çalışan Martı Resort, Martı Hemithea ve ‘Dünyanın En İyi Turizm Köyü’ Şirince’de yer alan Güllü Konakları yılın en özel gecesinde usta şeflerin hazırladığı özel yılbaşı menüsü, canlı müzik ve yeni yıl brunch’ı ile güzel anılar biriktireceğiniz keyifli bir yılbaşı gecesi vad ediyor. Sizde Martı Hotels & Marinas’ın seçkin otellerinde, çok özel bir ambiyansta yeni yıla merhaba diyebilir, yılbaşı gecelerini unutulmaz kılabilirsiniz.

Yeni yıl, yeni beklentiler ve yeni umutlar geliyor. Yeni yıla yeni umutlarla girmek isteyenleri ise, şimdiden yılbaşı heyecanı sarmış durumda. Yılın bu en özel gecelerini şehrin gürültüsünden uzak daha şık ve nezih bir ortamda kutlamayı düşünenler için Martı Hotels & Marinas’ın seçkin otelleri çok özel bir ambiyans sunuyor.

Turizmde yarım asrı aşan tecrübesi ile sektöre öncülük eden gerek ayrıcalıklı hizmet kalitesi gerekse de profesyonel perso-





neli ile dünyanın dört bir yanından seçkin konukların tercihi olan Martı Resort, Martı Hemithea ve Güllü Konakları ile çok özel bir yılbaşı gecesi vad ediyor.

Siz de yılın en özel gecesi ni, bölgelerinin en gözde adresleri konumunda bulunan Hotels & Marinas'ın; tarih, doğa ve kültürle iç içe eşsiz konumlara sahip otellerinde çok özel bir ambiyans ta kutlayabilirsiniz. Martı Resort, Martı Hemithea ve Güllü Konakları'nın sıcak ve samimi ortamında kendinizi özel hissettirecek ayrıcalıklı hizmet anlayışıyla keyifli bir zaman geçirebilir, şömine başında Türk ve dünya mutfaklarının en özel lezzetleri eşliğinde yeni yıla merhaba diyebilirsiniz.

Martı Resort ile yılbaşı için çok özel bir ambiyans sunuyor

Türkiye'nin ilk resort oteli olarak, bu yıl yenilenen yüzü ile misafirlerini ağırlayan Martı Resort, büyüleyici koyları ile dünyanın en özel turizm merkezlerinden biri olan Marmaris'in kalbindeki İçmeler'de sizleri bekliyor. Yılın 12 ayına yaydığı hizmet kalitesi ile tüm yıl boyunca misafirlerine ev sahipliği yapan Martı Resort, yılbaşında sunduğu özel ambiyans ile misafirleri için yılbaşını, güzel anıların biriktirildiği unutulmaz bir geceye dönüştürüyor. Usta şeflerin, hazırladığı yılbaşı özel menüsü, canlı müzik ve yeni yıl brunch'ı ile yeni yıla Martı Resort farkı ile girebilirsiniz.





“Her şey bir hayal ile başlar”



Merhabalar sevgili lezzet dostlarım ...

İnsanın iştahı yemek yerken! Gelir der MONTAIGNE. Yemek konusundaki tarih bilgisi ve kültürü arttıkça da iştah artar ağzının tadını yerine getirecek tarih bilgisiyle zihninizi besleyecek bu yazımın iştahınızı arttırmasını diliyorum. Ama Evliya Çelebi'nin de söylediği gibi bir ziyafet itam etmiştir kim diler ta bir olunmaz, methinde lisan kasırdır ve kalem kasırdır.

Her şey bir hayal ile başlar bu benim mottomdur ve hayal kurmaktan hiç bir zaman vazgeçmedim. Bundan sonra her yazı dizimde bir bölgenin, bir kültürün yemeğini yapmayı ve yazmayı hedefliyorum.

Süryanilerin bayram yemeği olan kaburga dolması. Ermenilerin ustalık isteyen Topiğini. Musevilerin eski kaşarla yapılan börekitasını. Arnavutların baharda pişirilen kuzu etli elbasan tavasını. Lazların peyniri ve en çok uzayan kuymağını her yazı dizimde hem yapıp hem de yazacağım. Tariflerin aslına sadık kalarak pişirmeye özen göstereceğim, ama bazen tarifler ve reçeteler işe yaramaz Bizim mesleğimiz ne kadar reçete ve tarifler üzerinden gitse de bizim mesleğimiz meslek dalımız görsele dayalı bir meslek dalıdır. Yeni bir yemeğin keşfi insanlığın mutluluğu için bir yıldızın keşfinden daha fazlasını yapar.

HAREMİ

GARDEN SUITS BUNGALOW

HUZURLU BİR KONAKLAMA DENEYİMİ

DOĞADAN SOFRAYA HAREMİ'NİN ORGANİK
VE TAZE LEZZETLERİ DENEMELİSİNİZ!



www.haremiyaylasi.com



“Eskimeyen Elazığ yemekleri ve depremin yaralarının gastronomi ile sarılması için düzenlenen Lezzet Şöleni 2023, 2500 kişinin katılımı 75 yemek ve tatlılardan oluşan tanıtım ve tadımlarla gerçekleşti.”

Gastronominin ateşi Elazığ'dan yandı

Ak Parti Kurucular Kurulu Üyesi, Genel Başkan Yardımcısı M. Necati Çetinkaya ve Bürokrat-Eğitimci -Yazar Ahmet Balıbey Elazığ'a geldiler.

Elazığ Belediyesi ile Elazığ Gastronomi Kültür ve Turizm Derneği tarafından hazırlanan, İçişleri Bakanlığı Sivil Toplumla İlişkiler Genel Müdürlüğü himayesi ve desteğiyle, Ak Parti Kuru-

cular Kurulu Üyesi, Mehmet Necati Çetinkaya'nın önderliğinde Cumhuriyetimizin 100. yılında Elazığ'ın 100 yemeğinin tanıtımı ve tadımı yapılarak 'Eskimeyen Elazığ Yemekleri ve Deprem Yaralarının Gastronomi ile Sarılması Projesi ve Çalıştayı' hayata geçirildi. Windyhill otelde düzenlenen program büyük ilgi gördü. İstiklal Marşı'nın okunması ile baş-

layan program, Mehteran Takımı ve folklor ekibini gösterisi ile devam etti. Yapılan konuşmaların ardından katılımcılar, Elazığ yöresine ait 100 adet yemeğinin tadına baktı. Programa Ak Parti Kurucular Kurulu Üyesi, 20, 21, 22, 23 ve 24. Dönem Milletvekilimiz, eski Ak Parti Genel Başkan Yardımcısı çok kıymetli devlet büyüğümüz Mehmet Necati Çetinkaya, Bürokrat -Eğitimci -Yazar Ahmet Balıbey, Elazığ Belediye Başkan yardımcısı Nazif Bilginoğlu, Elazığ'ın 23. Belediye Başkanı Süleyman Selmanoğlu, Elazığ Valiliği İl Sivil Toplumla İlişkiler Müdürü Oğuzhan Ercan, Ak Parti Elazığ Belediye Başkan Adayı Haydar Evliyaoğlu, Elazığ Tarım İl Müdürü Ali Kılıç, Elazığ Tarım Gıda Şube Müdürü Tunca Özen, Elazığ Çevre ve Şehircilik Müdürü Hikmet Şişecioglu, KOSGEB Müdürü Şaban yaşa, Elazığ Ekonomi Platformu Dönem Başkanı Ayhan Şimşek, BBP İl Başka-



nı Ömer Ertan, BBP Sivrice İlçe Başkanı Zeki Yetkin Harmansa, İş İnsanı Haluk Sertkaya, İş İnsanı Ayhan Şimşek, İş İnsanı Salim Koçoğlu, İş İnsanı Mehmet Elazığ STK Platformu Dönem Sözcüsü Heybet Öztekkeli, İşçi Emeklileri Derneği Başkanı Mehmet Kayabaş, İş İnsanı Murat Altunbaş, İş İnsanı Zeki Kılınc, İş İnsanı Melih Savcı, Usta Gazeteci Erol Kara, Usta Gazeteci Erhan Dabak, Usta Gazeteci Muammer Kökcü, Avrasya Gastronomi ve Aşçıları Federasyonu (AGAFED) Genel Başkanı Ahmet Karaman, İstanbul Aşçıları Derneği Başkanı Adem Yılmaz, AGAFED Gençlik Kolları Başkanı Efe Yılmaz, Favori Lezzetler İmtiyaz Sahibi Gazeteci Tuncay Tapar, Favori Lezzetler Genel Yayın Yönetmeni Esra Tapar, Marmara Profesyonel Aşçıları Derneği Başkanı Durmuş Yılmaz, TUĞGASDER Başkanı Güner Şen, Malatya Sonsöz Gazete Sahibi Ali Er, Gıda Tedarikçiler Derneği Başkanı Fatma Boz, Gedik Üniversitesi Gastronomi Bölümü Başkanı Doç.Dr.Huriye Zaferra, Ünlü Şef Doğa Çiftçi, Pasta Şefi Didem Kaya, Şef Müslüm Çiçekçi, Şef Mustafa, Şef Mehmet Ali Hatipoğlu, İstanbul Gıda Tedarikçisi Derneği Yasemin Eşsiz, TAFED Milli Takım Şefi Mustafa Polat, ALDE Mutfak Danışmanlığı Ali Demir, Araştırmacı Gazeteci Yazar ve TV Program Sunucusu M.Adnan Şahin, Blogger Murat Pala, Damak ustası, Independent Dergi Yazarı Lale Elmacıoğlu, Blogger Elmas Çakar, Youtuber Burcu Şahanlık, Ceycooks Food Vlog Ceyhan Karabaş, Gülten Özdemir (Güloanne Mutfakta), Tüm Emekliler Derneği Başkanı Mehmet Kayabaş, Youtuber Kadir, Elazığ halkı katıldı. 5. Elazığ Gastronomisi Çalıştayı yapıldı. Türkiye'nin dört bir



ye'nin dört bir anından gelen gastronomiye ön veren başarılı isimler Elazığ Mutfagını ve yemeklerinin Türk mutfagı için önemini anlattı. Elazığ gastronomisinin kalkınması için formüller verildi.

AK Parti Kurucular Kurulu Üyesi, M.Necati Çetinkaya "Gastronomide dünyada ün sanmış bir

şehirdir Elazığ" AK Parti Kurucular Kurulu Üyesi, Eski Genel Başkan Yardımcısı Mehmet Necati Çetinkaya, "Bu projeyi bana ilettiklerinde çok mutlu oldum. Gereken ilgi ve alakayı göstermek benim için bir vazifeydi. Çünkü ben bu medeniyetlerin beşiği olan topraklarda yetiştim. Gittiğim her yerde de Elazığ'ın yüzünü ak çıkardım. Bu medeniyetler beşiği olan benim doğduğum büyüdüğüm hepinizin nevsü nema bulunduğu bu topraklarda ipek yolunun en büyük beşiği olan Elâzığ'ımıza



nun dışında da birçok projeyi Elazığ insanına, şehre ve şehrin çok daha güzel yaşanabilir bir kent olması için bu projeleri hayata geçirdik. Bu projeleri de vatandaşlarımız evinden çıktığı andan itibaren sokağında, mahallesinde ve

komşu mahallesinde bunları gö-rerek yaşıyor. Belediye Başkanımız bütün bunları yaparken, beledi-yeciliği hem şantiye beledi-yeciliğinde hem de gönül beledi-yeciliği çerçevesinde yapmıştır. Yaptığı o vizyon projeler, şanti-

ye beledi-yeciliğinde olduğu gibi esas mesele gönül beledi-yeciliği demiştir. Bu çerçevede insanımıza dokunmak Elazığ'ımızın kültü-rüne, sanatına, eğitimine ve gen-cine her türlü hizmette bulunmak için şantiye beledi-yeciliği yanın-da gönül beledi-yeciliğini de sür-dürmüştür. Esas amaç Elazığ'ımızın kültürünü tanıtmak Elazığ'ı-mızı bütün ülkeye tanıtmaktır. Bu kültürün içerisinde gastronomi kültürünü de tarihi ve misyonuyla tanıtmak amaçlanmıştır" diye konuştu.

Elazığ Valiliği İl Sivil Toplumla İlişkiler Müdürü Oğuzhan Ercan, "Derneklerimizin aktif projelerle sahada olmasını arzu ediyoruz" Elazığ Valiliği İl Sivil Toplumla İlişkiler Müdürü Oğuzhan Ercan, "Derneklerimizin özellikle bu tip projelerle sahada olmasını çok arzu ediyoruz. Bu noktada diğer derneklerimizin de proje noktasında müracaatlarını beklemekteyiz. Proje müracaatlarında buldukları zam an derneklerimize elimizden gelen kolaylıkları sağlıyoruz. Dolayısıyla bu konuda çekimser kalmasınlar proje mü-





racaatlarında bulunsunlar eksik kaldıkları yerler varsa biz onları tamamlayacağız. Rehberlik edeceğimizden hiç kimsenin kuşkusu olmasın.” Dedi.

ELGASDER Başkanı Harun Seyran “Cumhuriyetimizin 100. yılında Elazığ’ın 100 yemeği ni tanıttık” Elazığ Gastronomi Kültür ve Turizm Derneği Başkanı Harun Seyran, “Elazığ’ın gastronomisi ve turizmi için büyük bir hayalle ve hedefle çıktığımız büyük yolculuktayız. Ak Parti Kurucular Kurulu Üyesi, 20, 21, 22, 23 ve 24. Dönem Milletvekilimiz, eski Ak Parti Genel Başkan Yardımcısı çok kıymetli devlet büyüğümüz Sayın Necati Çetinkaya’nın bizleri yüreктen cesaretlendirmesiyle Elazığ Gastronomisi için yola çıktık. Elazığ adına kendilerine çok teşekkür e-

diyor, şükranlarımızı sunuyoruz. Elazığ Belediyesi, Elazığ Gastronomi Kültür ve Turizm Derneğimizin ortak projesi olan Türkiye Cumhuriyeti İçişleri Bakanlığı Sivil Toplumla İlişkiler Genel Müdürlüğü PRODES Projesi himayesi ve desteğiyle, bütün sektörel paydaşların, akademisyenlerin, gastronomi yazarlarının ve başarılı şeflerinin katılımıyla hayata geçirilen “Eskimeyen Elazığ yemekleri ve depremin yaralarının gastronomi ile sarılması çalıştay” etkinliğimiz için bir aradayız.

Değerli Elazığ Valimin, Sivil Toplum müdürümüzün ve ekibinin desteğiyle Elazığ

Gastronomisinin yolu açıldı. Kıymetli Valime, Müdürümüze ve ekip arkadaşlarına çok teşekkür ediyoruz.

İlme rağbet eden Hak rızası güden hizmeti nimet bilen erdemli ışık gören bir avuç Elazığ aşığıyla. Giderek büyüdük ve Yemeğin ve sofranın giderek hızlandığı, ayaküstü bir koşuşturmaya feda edildiği günümüzde nene reçetelerimizi hatırlayanlar da pişirenler de giderek azalıyor. Bu durum sadece lezzet kaybı değil aynı zamanda kültür kaybını da beraberinde getiriyor.

Unutulan her tarif sofralarımızın da fakirleşmesiyle eşdeğer! Bu nedenle yıllardır Elazığ yemeklerimizi kayıt altına aldık. 1300 mutfak çeşidimizle Türkiye’de ilk sıradayız iddialıyız. İlk hedefimiz Cumhuriyetimizin 100. yılında 100. yemek reçetemizin patentini almak. Bu konuda proje ortağımız olan heyecanını bir an bile kaybetmeden çalışan, başarılı değerli Elazığ Belediye Başkanım Şahin Şerifoğullarının yine ortak projemizle Elazığ Gastronomisine ışık olup yolunu aydınlatacağına sonuçlandıracağımıza inancımız tamdır. Kendilerine, başkan yardımcılarına, müdürlerimize ve çalışma arkadaşlarına çok teşekkür ediyor, şükranlarımızı sunuyoruz.

Dört bin yıllık kadim bir medeniyete ev sahipliği yapan, bölgesinin inci vilayetlerinden biri konumundaki Elazığ-





mız, Gastronomi alanında da ülke çapında başarılarıyla adından söz ettiriyor. Elazığ Gastronomi Kültür ve Turizm Derneği olarak bizler de üzerimize düşen sorumluluğu yerine getiriyoruz. Öncelikle 24 Ocak 2020 yılında Elazığ'da, sonrasında 6 Şubat 2023 tarihinde Kahramanmaraş ilimizde yaşanan depremler sonrasında devletimizin şefkat elinin hem ilimize hem de 10 kente anında ulaştı. Depremlerde hayatını kaybeden vatandaşlarımıza Yüce Allah'tan rahmet diliyorum.

7 Ekim'den bugüne Ortadoğu'yu kan gölüne çeviren zalim İsrail'in Filistinli Müslüman kardeşlerimize yönelik saldırılarını şiddetle kınıyor, hayatını kaybeden on binlerce masum kardeşimize Yüce Rabbimizden rahmet diliyorum. 7 Ekim'den bugüne Ortadoğu'yu kan gölüne çeviren zalim İsrail'in Filistinli Müslüman kardeşlerimize yönelik saldırılarını şiddetle kınıyor, hayatını kaybeden on binlerce masum kardeşimize Yüce Rabbimizden rahmet diliyorum." dedi.





Eşsiz manzara eşliğinde Nova Cafe&Restaurant

Nova Cafe & Restaurant olarak gelenekse ve modern kafe kültürünü harmanlayıp sizlere keyifle zaman geçirebileceğiniz bir mekan. Kalitesi ve mutfak çeşitleri ile Elazığ'ın gözde mekanları mekanlarından biri haline gelmektedir. Kahvaltı, kahve çeşitleri, aparatif yi-

yecekler, et ve balık çeşitleri, tatlı ve pasta çeşitlerine kadar canınızın çektiği her şeyi Nova Cafe & Restaurant'da bulabilirsiniz!

Nova Cafe & Restaurant'da her yemek özel, her yemek special, Kokteyll, Nova Burger, Sebzeli Dana Külbastı, serpme kahvaltı, Belçika Waffle, Ana-

nas Smoothie, Nova Fajita, vişne soslu dana bonfile lezzetlerin bazıları. Nova Cafe & Restaurant zengin menü içeriği ile dilediğiniz lezzetlerin keyfini çıkarabilirsiniz.

Nova Castle Sadece Yemekleriyle Değil, Soğuk ve Sıcak İçecekleriyle de Fark Yaratıyor.





Elazığ Şehir Merkezi ve Harput'u kucaklayan tepenin üzerinde kendine has bir dünya kuran Windy Hill, sakinliğin yanında her daim hareketli sosyal alanları ve eşsiz manzarasıyla misafirlerine farklı bir deneyim vad ediyor.

Elazığ'da eşsiz manzarası ile Windy Hill Hotel

Windy Hill sadece konaklayabileceğiniz bir otel olmanın ötesinde adeta bir sosyal tesis. Kapalı yüzme havuzu, fitness tesisleri, masaj salonu, tuz ve buhar banyolarıyla sağlığınıza hitabederken; şehire neredeyse yürüme mesafesindeki manzarası büyüleyicidir!..

Toplamda 101 oda ile hizmet veren otelimiz; 3 suit daire, 1 kral dairesi, 1 balayı suit daire, 8 exquisit daire ve 89 standart oda ile misafirlerine hizmet vermektedir.

Windy Hill Hotel Yönetim Kurulu Başkanı, Elazığlı işadamı Hüseyin Dal, Elazığ'a büyük yatırımlar yapmaya gayret gösterdiklerini belirterek, "Elazığ'ın önünü açacak, liderlik yaparak büyük yatırımlarla Elazığ'da marka olmuştur. 1980'li yıllarda babasının butik otel tarzında şehir otelciliği vardı. 2005 yılından itibaren Turizm İşletme belgeli birinci sınıf lokanta işletmeciliği yapmaktadır. İşletmeciliğe girdikten sonra elde etmiş olduğu başarıyı bas-

mak olarak gördüğü için otelcilik sektöründe zirveye çıkarmak istemişler. Elazığ'a 5 yıldızlı otel kazandırmanın gururunu yaşadığını." belirtti.





Etin sanata dönüştüğü yer Akbulut Et



İklime, coğrafi özelliklerine ve yörede yetişen ürün çeşitliliğine göre şekillenen yemeklerin bir çoğu yalnızca Elazığ'a özgüdür. Elazığ mutfağı, 150 - 200 yemek çeşidine sahip olan, zengin ve köklü bir Anadolu mutfağıdır. Bununla birlikte steak lezzetleri ile de ön plana çıkmakta.

Elazığ'ın önde gelen Steak restoranları arasında yer alan Akbulut Et lezzeti geçmişten günümüze gelen lezzetleri sunuyor. Farklı damak tadına sahip lezzet severleri yakinen tanıyan, gıda sektöründe önde gelen kuruluşlarından birisidir. Akbulut Et ve Et Ürünleri Yönetim Kurulu Başkanı Hasan Akbulut teknolojiye dayalı olan imalatları ile, et ürünlerinin üretimini gerçekleştirmekten ve bu konuda Türkiye'deki lezzet severlere hizmet etmekten büyük bir gurur duyduklarını belirtti.

Akbulut Et geleneksel Türk damak zevkine uygun,



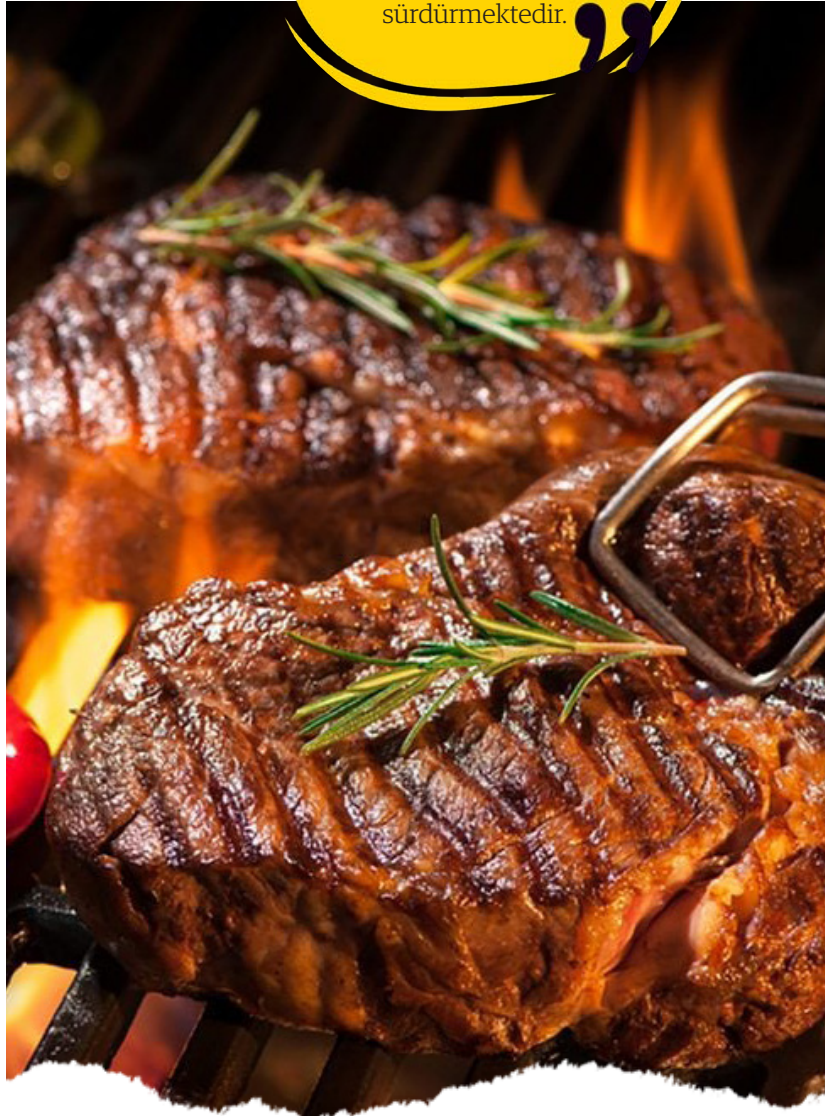
“ Geleneksel Elazığ mutfak kültürü, Türk mutfak kültürünün izlerini taşır. Elazığ mutfağında; tarihi Oğuzlara kadar uzanan tutmaç, umaç aşı, anamaşı, kara kavurma gibi yemekler günümüzde halen varlığını sürdürmektedir. ”

sağlıklı ve kaliteli ürünleri, veteriner hekimlerin gözetimi altında elde edilen sağlıklı etlerden, veteriner hekimlerin yönetiminde hijyenik ortamların sağlandığı uluslararası standarttaki en üstün teknolojiye dayalı tesiste tüm yasal zorunluluklara uygun şekilde üreterek müşteri memnuniyetini ve güvenini en üst seviyelere taşımayı, sürekli gelişme çalışmalarında modern teknoloji ve yeni fikirlerin bulunduğu bir organizasyon olmayı, çevre konusunda tüm hassasiyet ile temiz bir çevreyi gelecek nesillere bırakmayı amaç edinmiştir.

Akbulut Et ve Et ürünleri markasının en büyük önceliği tüketicilerin sağlığıdır. Bu nedenle üretim sürecinde kalite ve hijyen standartları her zaman en üst düzeyde tutulmaktadır. Bütün üretim süreçleri bu konunun hassasiyeti göz önünde bulundurularak takip edilmektedir.

Akbulut et’de Kuzu Dolma, Kaburga Dolması, Keklik Dolması ve Güveci, Bildirecin Dolması, Taraklık, Elazığ Güveci, vb. yapıyor. İçli köfte, Harput Köftesi, Sırın, Süslü Fidoş, Maş Çorbası, Anamaşı Çorbası, Erişte Çorbası, Erişte Kebabı, Peynirli Ekmeği, Patılası vb. yemekleri ile 1300 mutfak çeşitliliği ile Türkiye’de 1. sırada yer almaktadır.

Ayrıca kasap (dana eti, kuzu eti), şarküteri (kavurma, sucuk), manav, gıda, doğal köy ürünleri, köy tavuğu, köy horozu, köy tereyağı, köy yumurtası, günlük köy sütü, sucuk, bal, organik ürünler ve her türlü yemek siparişlerinizi de verebilirsiniz.





Elazığ'ın yöresel lezzeti **Dolanger**

Akkoyunlu hükümdarı Uzun Hasan çoğu zaman elçilerin de bulunduğu bu sofralarda misafirlerine ilk ikramı ve taksimi yapmakta idi. Nitekim Seyyah Barbaro şahit olduğu bu taksimi şu şekilde anlatır: “Her birinin içinde muhtelif beyaz orçik şekerler konulmuş sekiz tane küçük tahta tepsi getirdiler. Bunun biraz uzağında küçük kaplar içinde ve elvan renklerde tatlılar ama daha çok akide şekerler sıralanmış idi. Uzun ince tatlı getirdiler. Şah daha önceki sekiz küçük tahta tepsinin onun bunun arasında taksim edilme işini kendi üzerine aldı. Ben birinci kişi oldu-

ğumdan bir tepsi de bana ihsan olundu.” Uzun Hasan’ın uzun zayıf olmasından dolayı da dolanger tatlısının yapıldığı tasvir diliyor. Kimilerine göre Akkoyunlu hükümdarı Uzun Hasan’a ulaşmanın yolu Harput’ta ki virajlı (dolan) yollardan geçtiği için verildiği belirtiliyor.

Elazığ lezzetlerinden en dikkat çeken olan dolanger tatlısı adını yapımından alır. Osmanlı mutfaklarında ceviz ve fındık karışımıyla yapılırdı. Elazığ’ın yerli cevizi ile yapılır. 2001 yılından beri Elazığ’ın yöresel lezzeti olan Dolanger tatlısı, tandır ekmeği ve top ekmeğinin imalatı ve satışı E-

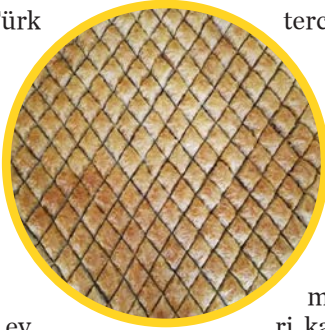
laziz Tandır Dolanger tarafından yapılmaktadır. Baklavalık yufkalar içerisine Elazığ’ın yerli cevizi serpilip, oklava sarılır büzülerek tepsilere yerleştirilir. Dolanger tatlısı Elazığ yörelerinde bayramlarda, sevilerek tüketiliyor. Şerbeti kıvamı ve yapımı oldukça değişik olan dolanger tatlısı damakta enfes bir tat bırakır. Elazığ’da özel günlerin en ideal tatlısıdır.



“Geleneksel Elâzığ mutfak kültürü, Türk mutfak kültürünün izlerini taşımaktadır.”

Yemek ya evde yada **KOÇOĞLU'**nda yenir

Geleneksel Türk mutfağının izlerini taşıyarak misafirlerine kapsamlı lezzetli ve taze hazırlanmış yemekler sunmakta. Koçoğlu Restaurant kapsamlı yöresel ürünleri ve ev mutfağı ile ünlüdür. Koçoğlu Restaurant'a gittiğinizde muhakkak enfes patates kızartmasını, kebab yemeklerini, taze kahve ve içinizi ısıtacak sıcak çayı denemelisiniz. Öğleden sonraları çoğu misafir kırk kat baklava, dolanger ve Taşekmeği Tatlısı bir birbirinden güzel tatlılar için de mekanı ziyaret etmektedir. Misafirlerin mutluluğu Koçoğlu Restaurant'ın en büyük tutkusudur. Kahvaltısına, öğle yemeğine veya akşam yemeğinde Koçoğlu Restaurant'da harika bir zaman geçirebilirsiniz. Açık büfe'de gelen her misafirin zevkine göre yiyecekler bulunmaktadır. Özellikle de çocuklu aileler için açık büfe iyi bir



tercih olacaktır.

Koçoğlu'nun özel lezzetlerinden olan Çayda Çıra Kebabı, Guşhana Kebabı, İçli Köfte, Sırın, vb. Elâzığ'ın yöresel lezzetlerinden birisidir. Mumbar, kuzu dolma, döner, pide çeşitleri, kaburga dolması, biftek sarma, kuzu incik, Harput köftesi, Koçoğlu patlıcanlı kebabı, kaz tandır, kahvaltılık ve bir çok yöresel lezzetleri bulabilirsiniz.



KADAYIFCI MURAT USTA

“Kadayıfçı Murat Usta 1981 yılından itibaren 150 ye aşkın tatlı çeşidi ile Elazığ da hizmet vermektedir.”

Her lokması ayrı bir lezzet Kadayıfçı Murat

Kadayıfçı Murat Usta, Dünya nın 1 numaralı tatlıcısı olmayı, Yerli ve Milli lezzetlerimiz olan tatlıları dünyanın dört bir tarafına ulaştırmayı hedefliyor. Üretim tesisleri halka açık, isteyen herkes tesisleri ziyaret edebilir. Kadayıfçı Murat Usta olarak üretim tesislerimizde, kadayıf, baklava ve diğer tüm tatlı çeşitlerini üretmektedir.

Kadayıfçı Murat Usta olarak imalathanelerini son sistem teknolojik makineler ile donatmışlar. Tatlılar yapılırken üst düzey hijyen kurallarına dikkat edilerek imal edilir ve tatlı sektörüne yıllarını vermiş usta eller de lezzet bulur. Kuru Baklava, incecik baklava hamurlarının arasında gizlenen nefis antep fıstığı dolgusu ve çitirtisi ile damağınızda iz bırakacak. Bu büyüü tatlıyı ortaya çıkaran us-

taların ellerinin emeği görül-meye değer! Yılların deneyimi ve lezzet tutkusu, bu enfes Kuru Baklava da kendini gösteriyor.

Lezzet ve Sanatın Buluşması: Kuru Baklava, sadece lezzetiyle değil, göz alıcı görüntüsüyle de büyülüyor.

Tatlı Anların Keyfi: Her lokması ayrı bir lezzet şöleni sunan Kuru Baklava, sevdiklerinizle paylaşılan keyifli sofralarda unutulmaz anılara eşlik edecek. Nefis antep fıstığı dolgusu ile hazırlanan Parmak Kadayıf, nefis fıstıklı baklava, katmer, soğuk baklava, burger künefe ve daha birçok tatlı çeşidi sizleri bekliyor! Şubelerden herhangi birini arayarak sipariş verebilir veya lezzet dolu atıştırmalıkların tadını çıkarabilirsiniz. Kaliteli ve lezzetli tatlıları deneyerek damaklarınızı şenlendirebilirsiniz.



“Yüzyıllardır süre gelen geleneksel Elazığ yöresel yemek kültürünü misafirleri ile buluşturuyor. Yöresel Elazığ mutfağında bulabileceğiniz kaliteli, ucuz ve hijyenik bir mekan...”



Aziz Şehrin Lezzetli Mutfağı

Elaziz Mutfağı

Geniş menü seçenekleri ve eşsiz lezzetli yöresel yemekleri ile Elaziz Mutfağı Çaydaçıra şubesi ile hizmetinizde.

Harput Yöresine ait yemeklerin bulunduğu Elaziz Mutfağı özel günlerinizde, toplantılarınızda hizmet vermektedir.

Leziz ev yapımı börek ve gömme, çıtır çıtır enfes dolanger ve baklava ile daha bir çok çeşit için

siparişlerinizi verebilirsiniz.

Mutfaktaki annelerin elleriyle tek tek açtığı hamurun içine, özel baharatla harmanlanmış kıymalı iç harç ile lezzetin doruklarına çıkma vakti.

Üzerine köy yoğurdu ve halis tereyağı ile finali yapıyor.

Elazığ Mufacağının en güzel eşlikçisi “Sırın” her zaman en taze sac yufkası, yoğurt ve saf tereyağı ile Elaziz Mutfağında. Sırın’ın

sırrı; usta eller ve kaliteli malzemelerde. Tereyağında nar gibi kızarmış bumbar, cevizli bol etli içli köfte ve yöremizin peyniri ve yağıyla harmanlanmış, katların tek tek haşlanarak sunuma hazır hale getirildiği su böreği lezzetlerin bazıları.

Elaziz Mutfağı günlük tencere yemekleri, yöresel lezzetler, unlu mamuller ve tatlı-pasta seçenekleri ile hizmetmek vermektedir.





Tadında “Mutluluk” Var!

Kahveye sevenlerin vazgeçilmez içeceği olan Dibek Kahvesi, Türk mutfağına ait geleneksel bir içecektir. Özellikle Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde ünlüdür ve son yıllarda tüm Türkiye'de yaygınlaşmıştır.



Tarihten gelen kahve lezzeti Harput Dibek

Kahveye sevenlerin vazgeçilmez içeceği olan DibeK Kahvesi, Türk mutfağına ait geleneksel bir içecektir. Özellikle Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde ünlüdür ve son yıllarda tüm Türkiye'de yaygınlaşmıştır. DibeK Kahvesi, öğütülmüş kahve çekirdekleri ile birlikte farklı baharatların önümüze konulduğu bir kahve türüdür.

DibeK kahvesi geleneksel Türk kahvesine göre çok daha açık renklidir. Türk kahvesi koyu kahverengi (adı üstünde kahve rengi) iken dibeK kahvesi krem renklidir. DibeK kahvesi bir başka özelliği de Türk kahvesine göre daha köpüklü, içerisinde yer alan bitkilerin etkisiyle de daha yumuşak içimlidir.

DibeK kahvesi, her gün düzenli olarak tüketildiğinde sindirim sistemini düzenleyerek midenin daha verimli çalışmasına katkı sağlar. Özellikle yemekten sonra içilen dibeK kahvesi, hazmı kolaylaştırdığı için sindirim üzerinde rahatlatıcı etkisi vardır. Bir çok fark-

lı aromanın bir araya getirilmesi ile elde edilmiş olan DibeK kahvesi içinde; keçiboy-nuzu, Türk kahvesi, menengiç, kakao, krema, zahter ve salep bulunur. DibeK kahvesinin bu aromalar ile bir araya getirilmesi sonucu daha farklı ve daha doygun bir tat elde edilmiş.

DibeK kahvesinin içeriğinde bulunması zor ve dünyada çok pahalı olan kakule tohumu bulunmaktadır.

İnsana kendisini keyifli, huzurlu ve mutlu hissettirecek olan belki bir fincan lezzetli kahvenin hatır sayıldığı ef-sanevi ve köklü bir kültürün içerisinde doğan markamızla Dünya'nın en önemli markası haline gelmiştir.





“ Keban Baraj Gölü'nün oluşması sırasında meydana gelen Çırçır Şelalesi olarak bilinen şelale Dünyanın en genç şelalesidir. ”

Elazığ'ın Turizm ve Lezzet noktası Çırçır Şelalesi

Selale baraj kurulduktan sonra meydana gelmiş ve barajdaki bir çatlaktan dolayısı olduğu ihtimaline karşı araştırmalar yapılmış ve araştırmalar sonucunda çıkan suyun tamamen doğal kaynak suyu olduğu tespit edilmiş.

Böylece Çırçır Şelalesi Dünyanın en genç doğal şelalesi olarak kayıtlara geçmiştir.

Sadece eşsiz lezzetleriyle değil, bölgenin en ünlü turizm noktasında bambaşka bir dünya olan Çırçır Şelalesi, konforlu ve zevkli döşenmiş doğa ile içiçe yemyeşil ve keyifli alanıyla misafirlerine huzuru yaşatmak üzere tasarlanmıştır.

Çırçır Şelalesi geniş menüsüyle, misafirlere doğal alabalık lezzetinin yanında özel balık tarifleri, ızgara seçenekleri ve doğal taze salatalarıyla ilk defa deneyimliyorsunuz gibi eşsiz lezzetler sunuyor.

Özenle hazırlanmış balıklardan özel lezzetlere kadar aradığınız tüm lezzetler ile günün her anı sizin için mükemmel olacak.

Dünyanın en genç şelalesinde, manzaranın tadını çıkarırken enfes lezzetli menüsü ile gezinize keyif ekleyin.

Sadece
gezme için değil,

Kendinizi şımartmak için Çırçır şelalesine gelmelisiniz.





Ağzının tadını bilenlere

Ece Çerez



G ünümüzde gerçek anlamı dışında mecazi ve terim olarak da kullanılan çerez sözcüğü Farsça kökenlidir. Genellikle yemek aralarında tüketilen atıştırmalık besinlere çerez denir.

Çerez sözcüğüyle eş anlamlı olan diğer kelimeler şunlardır:

- 1- Öteberi
- 2- Yemiş
- 3- Atıştırmalık

ÇEREZ NE DEMEK?

Eski metinlerde "çeres" şeklinde yazılan bu kelime ara öğünlerde yenen öteberi anlamına

gelir. Elazığ'da bulunan Ece Çerez'de Kuruyemişler, meyveler ve çekirdekler doğrudan güneşin altında kurularak ya da kavurma gibi ısı işlemlerden geçirilerek de tat

vermesi için tuz, şeker gibi maddeler eklenerek hazırlanır.

Ece çerez'de ağzınıza layık lezzetli mi lezzetli çerezleri bulabilirsiniz. Bunlarda bazıları Antep fıstığı, ayçekirdeği, kabak çekirdeği, badem, ceviz, fındık, leblebi, yer fıstığı, kuru üzüm, kaju, lokum çeşitleri, baharat çeşitleri, kurutulmuş sebzeler, dut, şekerleme, çikolata çeşitleri, fıstıklı ve fındıklı Hünkar baklava, ercik, cezerye ve buna benzer çeşitli ürünler için tercih edebilirsiniz.



HARPUT ÇİFTLİĞİ'NDE ORGANİK TARIM

ASIRLIK TARIM GELENEĞİ

ATA TOHUMU GURURUMUZ

DOĞAL GÜBRE İLKEMİZ

SAĞLIKLI VE ÖZ TADINDA

MUTLU MÜŞTERİLER

TERTEMİZ BEREKETLİ TOPRAKLARDAN



Tıpkı eski günlerdeki doğallığında Harput Çiftliği

Guru Omari Doğal Güneşte Kurutulmuş Farklı Gramajlarla ürünleri ürettikleri lezzet severler ukaltırıyorlar. İşlerine duydukları sevgi ile, kendi çocuklarına gönül rahatlığı ile yedirilebilecek hassasiyette ve kalitede üretim yaparak Türkiye'de yakaladıkları bu kaliteli lezzeti tüm dünyaya tattırma arzusunda'yız. Güzel ve iyi işler yapmanın peşinden koşup başarının zevkini tatmak ve tüm müşterilerimiz ile birlikte sağlıklı bir topluma ulaşmayı amaçlıyoruz. Guruomari O-Lolarak ürettikleri (organik, doğal ve konvansiyonel) ürünleri değişen dünya şartları çerçevesinde gelişen teknolojiye uygun olarak teknik ekip ve ekipmanları ile ürünleri insan sağlığını düşünerek üretmek ve dünya ve uluslararası standartlarına uygun olarak üretim yapmak ve paralel olarak bu standartlara uygun gıda firması olmayı hedefliyorlar.





“ Elazığ
Uğrak
Pastanesi kuru
pasta ve tatlı,
yaş pasta olarak
misafirlerine yaklaşık
1975’den Elazığ
Merkez’de hizmet
vermektedir. ”

Hayallerinize yakışır lezzetler



Uğrak Pastanesi

Elazığ Uğrak Pastanesi kuru pasta ve tatlı, yaş pasta olarak misafirlerine yaklaşık 1975’den Elazığ Merkez’de hizmet vermektedir.

Uğrak Pastanesinin bir diğer lezzeti de vişne ile yapılan meşhur dondurmasıdır. Mustafa Dal ürünlerini sadece yurt içinde pazarlamakla kalmadı, yurt dışına ulaştırmayı da başardı.

Elazığ’ın yöresel lezzetleri arasında yer alan, şeker, su ve vişne suyu ile hazırlanan vişneli dondurma, özellikle yaz ve kış

aylarında lezzet severlerin vazgeçilmezleri arasında yer alıyor.

Rengi, eşsiz aroması ve lezzetiyle iç serinleten dondurma, çiftçilerden alınan vişnelerle katkı maddesi kullanılmadan yapılıyor.

Vişneli dondurma her gün taze taze yapılmaktadır. Haziran ayından itibaren çıkmaya başlıyor ve Ağustos ayının sonuna kadar üretim yapılarak satılmaktadır. Her gün sabahтан başlayıp akşama kadar Elazığ halkına bu nefis dondurma üretiliyor.





☎ 0544 134 23 23

ELAZIĞ

@elazigdabirkafe

x x x x
x x x x



Çaşnigir Lezzetçibaşı Elazığ



x x
x x
x x
x x



FAVORİ LEZZETLER magazin



NEFES ALIN!



Favori Medya Grubu Yayınları ile hayatın hızlı akışı içinde size rahat bir nefes aldıracak. Gastronomiden, turizme, modadan iş dünyasına kadar geniş bir yelpazede sizi bekliyor.

www.favorilezzetler.com/e-dergi

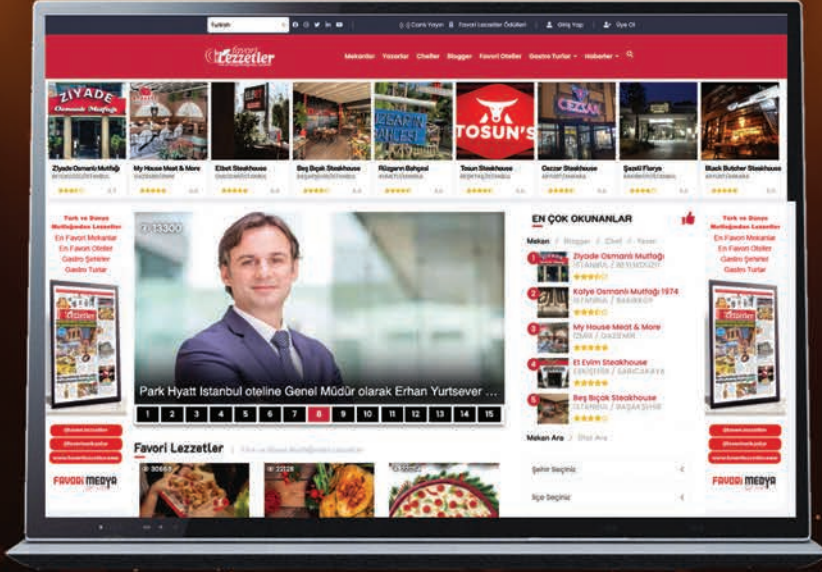
Hemen Ücretsiz Oku



www.favorimedyaгруп.com
www.favorilezzetler.com
www.favoritetasteawards.com

Reklam vermek için
☞ 0216 534 05 13

favori Lezzetler.com



GASTRONOMİ VE TURİZM SEKTÖRÜNÜN YILDIZLARI

favori mekanlar / favori oteller / favori lezzetler

TÜRKİYE'NİN LİDER MARKALARI

www.favorilezzetler.com'da

SİZLERLE BULUŞUYOR

instagram: @favorilezzetlercom

FAVORİ MEDYA
grup