



2014'te çıkardıkları
"İçindekiler"
başlıklı yemek
ve fikir kitabıyla
dikkatleri çeken
Cemre Torun ve
Begüm Yaramancı,
şimdi ise
"İçindekiler II" adlı
yeni kitaplarıyla
karşımızda

Begüm
Yaramancı

Cemre
Torun

Çağdaş
Ertuna

cagdas.ertuna@milyet.com.tr

Tarifleriyle ilham veriyorlar

Gastronomi yazarı Cemre Torun'u, ilk önce Vogue dergisindeki yemek yazılarıyla tanıdık. Açılış eğitimi alan ve tırsu yapımı atölyeleriyle de takip edilen Begüm Yaramancı ile birlikte yazdıkları "İçindekiler" adlı tarif ve fikir kitabı 2014'te Yapı Kredi Yayınları tarafından yayımlandı. Şimdi ise "İçindekiler II" ile yeniden karşımızdalar. İlk kitapları da alıştığımız yemek kitaplarına benzemiyordu.

"Amacımız hep yapılına dışına yönlendirmek, galiba birazcık da yoldan çıkarmak" diye özetliyordu o zaman Cemre ve Begüm. Yemek kitaplarında alıştığımız resim gibi yemekler ya da uygulaması imkânsıza yakın tariflerle gözünüzü korkutmuyorlardı. Aksine, değişik fikirler, yeni ve kolay tarifler, ben de yapabilirim hissi veren yemeklerle gereksiz bilgiye boğmadan mutfağa girmeye heveslendiriyorlardı.



Gül böreği

Geliri restoran çalışanlarına

Daha sonra bu yıl Cemre Torun, zor günler yaşayan yeme-içme sektörüne destek olmak amacıyla İstanbul'un 100'ün üzerinde restoranından tarifleri ve şehrin lezzetini hatırlatan yazıları "Restoranlar Evde" adlı kitapta bir araya getirdi. Kitaptan elde edilen tüm gelir, restoran çalışanları yararına kullanılıyor. Gelirin aktarılacağı ihtiyaç sahipleri ise sektörün temsilcisi TURYİD (Turizm, Restoran Yatırımcıları ve Gastronomi İşletmeleri Derneği) tarafından belirleniyor.

Cemre Torun ve Begüm Yaramancı'nın ikinci ortak ürünleri "İçindekiler II" ise 150'nin üzerinde tarifi, görselliği ve mevsiminde malzeme odaklı oluşuyla ilham veren bir yemek kitabı.



Domates dolması

Mutfak kültürü-kent yaşamı

"İyi yemek yapmak için içindekileri tanımak, koklamak, denemek şart. Bu sebepten yine kitapta malzeme ön planda. 'İçindekiler II', malzeme ve İstanbul'un bulunduğu dolu dolu bir yemek kitabı. Bizim gibi iki İstanbullunun şehirden aldığı ilhamla, İstanbul'da bulunan malzemeleri mutfakta pratik bir şekilde dönüştürmesi. Amaç, aynı zamanda Anadolu'nun değerli ürünlerine farklı açılardan baktırmak; malzemelerin değişik hallerini düşündürmek, kimi zaman unutulmuş klasiklere döndürmek, kimi zaman da hep yapılına dışına yönlendirmek. Fotoğraflarıyla, yazılarıyla, görselliğiyle de ilham vermek. Yemek yapma keyfinizin bir parçası olmak" diye özetliyor Cemre ve Begüm ikinci kitaplarını.

Mutfak kültürü, kent yaşamı ve doğru malzemenin peşine düşmenin önemine değinen kitap; bakliyatın ayvaya, vişneden yoğurda, tarhanadan hamsiye yüzlerce malzemeye yer verirken, ilk kitapta olduğu gibi yine 34 ana malzemenin başrolde olduğu tarifler içeriyor.

Fotoğraflar iştah açıyor

420 sayfalık kitaptaki tariflere Derya Turgut'un iştah açıcı şahane fotoğrafları eşlik

ediyor. Tasarımını Nazlı Paker Garcia'nın üstlendiği "İçindekiler II", bir yemek kitabı olmanın ötesinde, görselliğiyle de dikkatleri çekiyor. Tariflerinde malzemeyi başından sonuna kullanıp sapını, kökünü, sakatatını değerlendiriyor. Mevsiminde iyi malzemenin ve arkasındaki üreticinin peşinde koşmanın değerini anlatıyor.

Kitaptaki Marine Ham İncirli Yaz Salatası, Kuzukulağı Soslu Siyez Kısır, Ayva Dolması, Salatalık Turşusu ve Çorbası, Tahin Pekmezli Sütlaç, El Açıması Su Böreği, Çıtır Topik gibi yemekler, bu yaklaşımı yansıtan tariflerden sadece birkaçı.

Bu kitabı bir an önce edinmekte fayda var.