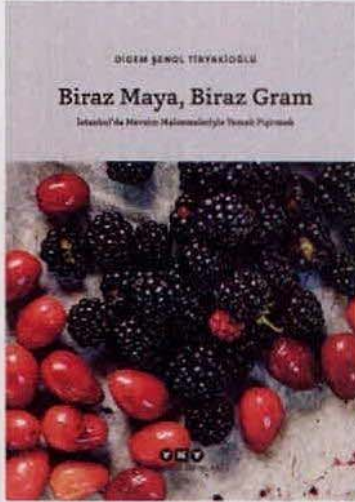


Sahibinin sesi

Didem Şenol Tiryakioğlu bu işi biliyor: Karaköy'deki Lokanta Maya, Asmalımescit'teki Gram Pera, 'Kızınız Defneyi Oğlumuz İskorpite...' isimli yemek kitabı... Mevsimsel malzeme

kullanmanın, yerel mutfağın kıymetini biliyorsa Kızıyokioğlu'nun da bu işte parmağı büyük. Geçen ay raflara düşen kitabında ise Maya ve Gram'da iyi malzemenin peşinde geçen bir senesini anlatıyor. Tabii bu iki rotada

pişen yemeklerin tarifleri, Orhan Cem Çetin'in fotoğrafları, hikâyeler, hangi esnaftan hangi malzemeyi temin ettiğine dair detaylarla... Her cümle birinci tekil şahıs, her biri şefin bizzat kendisinin "Aşçılığı ve lokantacılığı hayata geçirirken samimiyeti kaybetmemek benim için asıl olan." deyişini



destekler kıvamda. Mesela sous vide tariflerine geçmeden önce üç sayfa boyunca sous vide ile olan macerasını anlatıyor. Sous vide'yi başta nasıl ruhsuz bulduğunu,

sonra işlerin nasıl tersine döndüğünü. Cihangir Pera Kasap'taki Şevket Bey'den lokantayı açtıklarından beri kuzu but ve kuzu incik aldıklarını ise fotoğraflarla aktarıyor, İstanbul'da pazara gitme deneyimlerini anlatmadan da duramıyor. Ve daha nice detay,

tavsiye... Yemek sevdalıları, Lokanta Maya ve Gram Pera'ya her vakit bulduğunda yolunu düşürenler kütüphanelerinde bu kitaba tez vakitte yer açmalı.

Biraz Maya, Biraz Gram - Didem Şenol Tiryakioğlu
Yapı Kredi Yayınları, 415 Sayfa, 95 TL

Kitapta bulabileceğiniz tariflerden, ahtapotlu deniz börülcesi

