

Lezzet çeşitlendirmeleri

BURAK Aziz Sürük - Cengiz Çakıt'ın yazdıkları 'Telezzüz'ün başında Çiğdem Simavi'nin girişi yer alıyor:

"Sofra kültürü ve yemek tarifleri çok küçük yaşlarımdan itibaren en sevdiğim konular arasındadır. Bu nedenle mutfakla ilgili her şeyi yakından ve büyük bir hazla takip ederim. Seyahatlerimde mutlaka yerel tatların servis edildiği lokantalara gider, beğendiğim tarifleri not alırım."

Kitap kahvaltı ile başlıyor, sonra da diğer tarifler sıralanıyor. Bilinen yemekleri yapmanın dışında yeni yemekler arayanlar için bu kitap yararlı bir kaynak.

Tarifler:

- Kahvaltı

- Çorbalar
- Salatalar
- Başlangıçlar
- Ana Yemekler
- Ek Lezzetler
- Tatlılar
- İçecekler

Bazılarından seçmeler yaptım:

- Enginar Kalbi Salatası
- Brüksel Lahana Turp Salatası
- Soğuk Pancar Çorbası
- Kuşkonmaz Çorbası
- Kereviz Çorbası
- Zeytinyağlı Yer Elması
- Zeytinyağlı Patlıcan
- Zeytinyağlı Bezelyeli Enginar
- Sebze Güveç
- Patlıcanlı Pilav

BAKIŞ

Doğan

HIZLAN

dhizlan@hurriyet.com.tr

- Ev Usulü Deniz Levreği
 - Enginar Püresi
 - Yoğurtlu Biber Kavrurma
- İçecekler bölümünde, özellikle alışageldiğiniz içeceklerin dışında yeni lezzetler yaratabilirsiniz.

Son sayfadaki ölçüler bölümünü kullanacaksınız.

Kütüphanenizde daha önce



yayımlanan 'Adım Adım 62 Çorba' ile 'Adım Adım 62 Salata' kitaplarının da yemek kitapları arasında bulunacağını umuyorum, eğer yoksa almanızı tavsiye edeceğim.

Fotoğraflar: **Hadiye Cankökçe.**

(Yapı Kredi Yayınları)