

GELECEĞİN MENÜLERİ

GLOBAL MENÜ TRENDLERİ
2025



Unilever
Food
Solutions

HAREKETE GECİREN LEZZETLER

GLOBAL MENÜ TRENDLERİ
2025



Unilever
Food
Solutions

Bir şef ve gıda hizmeti profesyoneli olarak, menü trendlerini takip etmenin ne kadar önemli olduğunu bilirsiniz. Bu, hem yeni müşteriler çekecek benzersiz ve heyecan verici yemekler sunmanızı hem de mevcut müşterilerinizin tekrar gelmesini sağlar. Aynı zamanda yaratıcılığınızı sergilemeniz için bir fırsat yaratır. Trendleri takip etmemekse rakiplerinizin öne geçmesine neden olabilir.

Ancak, gelişen menü trendlerini yakından takip etmek oldukça zaman alır ve genellikle yeni malzemeler, yeni teknikler ve test süreçleri için uzun saatler harcamayı gerektirir. Genellikle de bu kadar zamanınız olmaz. İşte tam bu noktada Geleceğin Menüleri devreye giriyor.

Dünyanın dört bir yanındaki çok yetenekli 250 kişilik şef ekibimiz, menülerinizde kullanabileceğiniz lezzetli ve trend hâline gelmiş tarifler geliştirmek için çalışıyor. Toplamda 5.000 yıllık kolektif deneyime sahip olan şeflerimiz, bugün misafirlerinizin istediği heyecan verici lezzetleri yaratmanıza yardımcı olmaya hazır. Her gün, Unilever Food Solutions müşterilerinin dünya genelinde 200 milyon lezzetli yemek sunmasına katkıda bulunmak için çalışıyorlar.

“Dünyanın dört bir yanındaki çok yetenekli UFS şefleri, menülerinizde kullanabileceğiniz lezzetli ve trend hâline gelmiş tarif konseptleri geliştirmek için çalışıyor.”

Bu tarif konseptleri, trendleri menünüze taşımanın en iyi yolu olacak. Her konsept, bu yıl belirlediğimiz dört ana menü trendinden birine ait: Sokak Lezzetlerine Şef Dokunuşu, Sınır Tanımayan Mutfaklar, Köklere Dönüş ve Yeni Nesil Yemek Deneyimi.

Her biri, operasyonel gereksinimler ve maliyetler göz önünde bulundurularak tasarlandı. Dünyanın dört bir yanından gelen lezzetler, mutfaklar ve tekniklerle ilham verici tatlar sunuyor. Dünyadan ilham alarak oluşturulmuş olsalar da, her konsept yerel pazara uyum sağlayacak şekilde kolayca adapte edilebiliyor.

Bu konseptlerle birlikte, belirlediğimiz dört menü trendine dair derinlemesine içgörüler ve bunların yeme-içme sektörünü nasıl şekillendirdiğine dair bilgiler de bulacaksınız. Bu trendleri kullanarak güncel kalabilir, yaratıcılığınızı besleyebilir ve misafirlerinizi mutlu edecek mükemmel tarifler oluşturabilirsiniz.

Kees Van Erp
Global Yönetici Şef
Unilever Food Solutions



İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ 2
KATKIDA BULUNANLAR 6
UNILEVER FOOD SOLUTIONS HAKKINDA 12
HAREKETE GEÇİREN LEZZETLER 14

SOKAK LEZZETLERİNE ŞEF DOKUNUŞU 18

Trende Genel Bakış 20
Sokak Yemekleri Dünya Haritası 22
Gelecek Sokak Yemeklerinde (Mehmet Yaşın) 24
Izgara Kuzu ve Mango Salsalı Dolu Dolu Kimchi Patates 28
Baja Kaliforniya Tarzı Balık Taco 30
Sokağın Dinamikliği Şeflere İlham Veriyor (Merin Sever) 32
Trüflü Smash Burger 34
Baharatlı ve Acı Kremalı Ramen 38
Sloppy Joe Dolgulu Kızarmış Pizza 40
Mr. Ben San 42
Katsu Burger 44

SINIR TANIMAYAN MUTFAKLAR 46

Trende Genel Bakış 48
Yerel Üreticiye, Doğaya ve Kültürlere Saygı (Vedat Milor) 52
Doğu Mutfağının Heyecan Veren Yükselişi 56
F ile Başlayan Kelime 64
Sınırların Ötesinde Yemek Yapmak 70
Kore Tarzı Tatlı Acı Tavuk Tostu 76
Tabaka Tavuk 78
Tatlı Acı Kore Tavuk & Waffle 80
Çıtır Lazanya 82
Yakitori Füzyon 84
Marul Rokfor Mus, Izgara Baby Enginar, Trüf Cheddar 86
Kıbrıs Mezesi 88

KAHRAMAN MALZEMELER POZİTİF MUTFAK KÜLTÜRÜ 92
Pozitif Bir Mutfak İçin Reçete 94

KÖKLERE DÖNÜŞ 98

Trende Genel Bakış 100
Bölgesel Gastronomi Merkezleri 102
İlerisi İçin Geriye Bir Adım 106
Baklavanın Tarihsel Gelişimi ve Gastronomik Dönüşümü (Murat Güllü) 108
Yemekle Kurulan Kimlik 110
Toprağın Ruhu Bir Tabakta Sunuluyor 114
Sebzeli Baklava Böreği 124
Söğürme Kebabı 126
Izgara Patlıcan 128
Çıtır Dana Dil 130
Tavuk Rulo Tirit 132
Omaç 134

YENİ NESİL YEMEK DENEYİMİ 136

Trende Genel Bakış 138
Kişiyi Özel Deneyim İçin Bir Yol Haritası 140
Bir Restoran Nasıl Daha Kârlı Hâle Gelir 142
Gelişen Beklentiler 146
Gaggan Anand 152
Yeni Nesil Yemek Deneyimi Sosları 158
İki Katmanlı Çıtır Kuzu BonBon 162
Köfte & Patates 164
Peri Peri Peynir Potu 166
Dijital Menülerle Müşteri Deneyimini Yeniden Tanımlamak (Duygu Kutluoğlu Kılıç) 170
Tekno Gastronomi=Lezzet Sağlık+Bitmez Gelecek (Ufuk Tarhan) 172

LEZZETİN KAHRAMANI: FERMANTASYONA GİRİŞ 174

Gelişen Bir Süreç 176
Lezzetin Geleceği 180
En İyi Tüyolar 182

REFERANSLAR 186
TEŞEKKÜRLER 188

KATKIDA BULUNANLAR



ANDREAS WILLINER

Yönetici Ülke Şefi

Unilever Food Solutions, İsviçre

Şef Andreas, mutfak eğitiminde sınıfının en iyisi olmaya ve ödüller kazanmaya alışkın bir öğrenciydi. 2003 yılında memleketi İsviçre'yi World Skills yarışmasında temsil etti ve Dünya ikincisi unvanını kazandı. Kariyeri boyunca catering şefi olarak dört ve beş yıldızlı otellerde çalıştı.

Aynı zamanda deneyimli bir mutfak eğitmeni ve koç olan Şef Andreas, özellikle yiyecek sunumu sanatı konusunda tutkulu. Detaylara büyük önem veriyor ve bu özeni, bir diğer tutkusunu olan yemek fotoğrafçılığına da yansıtıyor.

2008 yılından bu yana Unilever Food Solutions bünyesinde görev yapıyor.

[@ufschefs.ch](#)



ANDRÉS CARDONA

Kurumsal Şef

Unilever Food Solutions, Kuzey Latin Amerika

Şef Andrés, ağırlıklı olarak üst segment restoranlarda olmak üzere, gıda hizmetleri sektöründe geniş bir deneyime sahip. Kariyerinin temel itici gücü olan gastronomiye olan tutkusunu, onu Latin Amerika mutfağında özgün teknikler ve lezzetlerle denemeler yapmaya yönlendirdi. Mayıs 2020'de Unilever'e katılan Şef Andrés, bugün Kurumsal Şef olarak görev yapıyor. Bu rolünde, yaratıcılığı ve bilgi birikimiyle Latin Amerika'daki gastronomi sahnesini zenginleştirmeye odaklanıyor.

[@andres_chef_ufs](#)



CUMALİ ÇETİNKAYA

Müşteri Geliştirme Şefi

Unilever Food Solutions, Türkiye, Doğu Bölge

17 yıllık profesyonel mutfak deneyimine sahip olan Şef Cumali Çetinkaya, kariyeri boyunca farklı ölçeklerde operasyonel mutfak yönetimi ve ekip liderliği konularında uzmanlaştı. Sofra Compass Group bünyesinde Bölge Şefi olarak birçok projede yer aldı, Malatya Ramada Otel'in Mutfak Şefi olarak otel mutfağı operasyonlarını yönetti. Malatya Büyükşehir Belediyesi'nde Mutfaklar Koordinatörü olarak toplu yemek üretimi, menü planlama ve operasyonel süreçlerin geliştirilmesi alanlarında önemli projelere imza attı. Endüstriyel mutfaklarda sürdürülebilir ve yenilikçi çözümler geliştirme, ürün ve reçete geliştirme, saha eğitimleri ve gastronomi trendleri üzerine çalışmalarına devam eden Çetinkaya şu an kariyerini Unilever Food Solutions Doğu Bölge Müşteri Geliştirme Şefi olarak sürdürüyor.

[@cumalicheff](#)



ERIC CHUA

Yönetici Şef (Singapur, Vietnam, Kamboçya) ve

Geleceğin Platformu Lider Şefi

Unilever Food Solutions, Güney Doğu Asya & Güney Asya

Şef Eric, kariyerine 2003 yılında Swissôtel'in Stamford Otel'i'nde stajyer şef olarak başladı. Çoklu mutfaklara hâkimiyetini geliştirirken, Michelin yıldızlı bir restoranda da deneyim elde etti. 2009 yılında Unilever'e katılmadan önce bu alanda derin bir uzmanlık kazandı. Şef Eric, Lüksemburg'da düzenlenen 2010 Culinary World Cup da dahil olmak üzere, bölgesel ve uluslararası yarışmalarda kazandığı çok sayıda altın madalya ve birincilik ödülüyle gurur duyuyor. Unilever Food Solutions'ta, gastronomi dünyasının geleceğini şekillendiren yenilikçi yemekler ve çözümler geliştirmek için çalışmalarına devam ediyor.

[@chef_eric_chua](#)



FATİH ÇAKMAK

Müşteri Geliştirme Şefi

Unilever Food Solutions, Türkiye, Akdeniz Bölge

Antalya Bilim Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları mezunu olan Fatih Çakmak, meslek hayatına 2012 yılında Sherwood Breezes Resort otelinde turizm otelcilik lisesi stajı ile başladı. Regnum Carya Hotel Belek, Calista Luxury Resort, Rixos Downtown ve Rixos Premium Belek işletmelerinde görev aldı. Şu anda Unilever Food Solutions Akdeniz Bölge Müşteri Geliştirme Şefi olarak kariyerine devam ediyor.

[@ufsfatihcheff](#)



FURKAN AŞKAN

Müşteri Geliştirme Şefi

Unilever Food Solutions, Türkiye, Marmara Bölge

Abant İzzet Baysal Üniversitesi Aşçılık Bölümü mezunu olan Furkan Aşkan, Turkish Do&Co, Bodrum Kefaluka Resort, Wyndham Grand Kalamış, CVK Park Bosphorus ve Hilton Ümraniye'de görev aldı. Şu anda Unilever Food Solutions Marmara Bölge Müşteri Geliştirme Şefi olarak mesleğine devam ediyor.

[@furkanaskan.1](#)



GIUSEPPE BUSCICCHIO

Yönetici Şef

Unilever Food Solutions, İtalya

Şef Giuseppe, Milano'daki Four Seasons Hotel ve Bari'deki Sheraton Nicolaus Hotel gibi üst düzey otellerde edindiği mutfak deneyimiyle kariyerini seçkin işletmelerde şekillendirdi. Gurme yemekler ve profesyonel mutfak sanatı konularında uzmanlığını geliştiren Giuseppe, Güney İtalya'nın Yükselen Şefi unvanıyla da tanınıyor.

Şu anda Unilever Food Solutions İtalya'nın Yönetici Şefi olarak görev yapıyor. Bu rolünde şeflere eğitimler vererek, onları hem İtalyan geleneklerinden ilham alan yenilikçi mutfak birleşimleriyle hem de modern pişirme teknikleriyle tanıştırıyor.

[@giuseppebuscicchiochef_](#)



İBRAHİM AKDENİZ

Zincir Restoranlar Lider Şefi
Unilever Food Solutions, Türkiye

Meslek hayatına 2000 yılında Kuşadası Önder Otel’de başlayan İbrahim Akdeniz, kariyeri boyunca Swissôtel The Bosphorus, Ömer Tatil Köyü, Bodrum Kervansaray Otel, Saklıköy Country Club Hotel ve Café Clementine gibi birçok otel ve restoranda görev aldı. 2009 ve 2010 yıllarında Yeditepe Üniversitesi’nde düzenlenen Chaîne Des Rôtisseurs yarışmasında iki yıl üst üste üçüncülük elde etti. 2010 yılından bu yana Unilever Food Solutions bünyesinde çeşitli görevler üstlenen İbrahim Şef, şu anda Türkiye’de Zincir Restoranlar Lider Şefi pozisyonunda görev yapıyor.

@akdenizibrahim.chef



JIMENA SOLIS

Yönetici Şef
Unilever Food Solutions, Arjantin, Uruguay ve Paraguay

Gastronomi alanında lisans eğitimi alan Şef Jimena, özellikle pastacılık konusunda uzmanlaştı. 2004 yılında Buenos Aires’te bir restoranda çalışırken gıda hizmetlerine olan tutkusunu keşfetti. Daha sonra hem İngilizcesini geliştirmek hem de profesyonel mutfak becerilerini ilerletmek için Yeni Zelanda’ya taşındı. Şef Jimena, çeşitli restoranlarda görev aldı ve Arjantin’de bir profesyonel pastacılık okulunda eğitimlik yaptı. Şu anda Unilever Food Solutions bünyesinde Latin Amerika’daki üç pazarda müşterilere destek veriyor. Aynı zamanda Unilever’in sosyal sorumluluk girişimlerinden biri olan Women in Action (Harekete Geçen Kadınlar) programında aktif rol alıyor.

@chefjimesolis



JOANNE LIMOANCO-GENDRANO

Yönetici Şef
Unilever Food Solutions, Körfez ve Hint Okyanusu Adaları

Şef Joanne, 20 yılı aşkın süredir yiyecek-içecek sektöründe çalışıyor. Kariyeri boyunca catering hizmetlerinden restoranlara, akademik kurumlardan gıda markalarına ve otel operasyonlarına kadar farklı alanlarda yer aldı. Şu anda Körfez Bölgesi ve Hint Okyanusu Adaları için Yönetici Şef olarak görev yapıyor. UFS Culinary bünyesinde Güneydoğu Asya’daki tecrübeleri ve Pan Asya mutfağına olan tutkusu sayesinde, mevcut ekibine geniş ve çok yönlü bir mutfak bakış açısı kazandırıyor.

@hellochefjo



KEES VAN ERP

Global Yönetici Şef
Unilever Food Solutions

Şef Kees, mutfak yolculuğuna henüz genç yaşlarda başladı. Uluslararası alanda öne çıkan kariyeri onu 1991 yılında Unilever Food Solutions’a taşıdı ve burada Unilever’in ürün inovasyonlarına liderlik yaptı. Bugün UFS Global Yönetici Şefi olan Şef Kees, Unilever’in dünya çapındaki şef ekiplerine fonksiyonel liderlik de yapıyor ve mutfak dünyasının yeni nesil profesyonellerine ilham vermeye devam ediyor.



KYLE JAKOBI

Müşteri Şefi
Unilever Food Solutions, Kuzey Amerika

Şef Kyle, kariyerine aşçılık okulu mezunu olarak başladı ve ardından yeteneklerini lüks şarap barlarında, Fairmont Otelleri’nde ve Bosch/Siemens’te çeşitli görevlerde geliştirerek Kurumsal Baş Şef pozisyonuna kadar yükseldi. Şu anda Unilever Food Solutions bünyesinde Batı Bölgesi Şefi olarak görev yapıyor. Bu rolünde, ulusal hesaplar, kamu dışı sektörler, askeri kuruluşlar ve bölgesel zincirlerle çalışan gıda hizmeti operatörleriyle iş birliği yapıyor. Şef Kyle’ın yenilikçi tarzı, Asya ve Güneybatı (Southwestern) lezzetlerini harmanlıyor, yemek aracılığıyla yaratıcılığı ve insanlarla bağ kurmayı da ön plana çıkarıyor.

@chefkylejakobi



MAURITS VAN VROENHOVEN

Global Kreatif Lider ve Marka Geliştirme Şefi
Unilever Food Solutions, Hollanda

Şef Maurits, aşçılık sanatı ve otelcilik alanında eğitim aldıktan sonra Hollanda’daki çeşitli fine dining işletmelerinde çalıştı. Bir süre ABD’de deneyim kazandıktan sonra, Amsterdam’daki Intercontinental Hotel bünyesindeki iki Michelin yıldızlı restoranda pastane şefi olarak görev yaptı. Farklı restoran ve otellerde çalıştıktan sonra, Rotterdam’daki Unilever ekibine katıldı. Unilever’deki kariyerine catering şefi olarak başlayan şef Maurits, son 11 yıldır Global Kreatif Lider ve Marka Geliştirme Şefi olarak çalışmaya devam ediyor.

@chef_maurits_van_vroenhoven



OSMAN BAHADIR

Lider Şef
Unilever Food Solutions, Türkiye

Başkent Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi İşletme Bölümü ve Culinary Institute of America/Culinary Arts mezunu olan Şef Osman, 25 yıldır aşçılık yapıyor. Kariyeri boyunca Café Miz, Ankara Hilton, Turkish Kitchen NY, Tabla NY, Four Seasons İstanbul at the Bosphorus, MSA, TM Chef Unilever, USLA, Koç Holding, Le Cordon Bleu gibi firmalarda çalıştı. Şu anda Türkiye Unilever Food Solutions’ta Lider Şef pozisyonunda çalışıyor.

@osmanchef_ufs



PEIO CRUZ

Lider Şef
Unilever Food Solutions, İspanya

Şef Peio, Bilbao’da otelcilik eğitimi aldıktan sonra İngiltere’ye taşındı ve burada Sheraton ve Hilton gibi otel zincirlerinde çalışarak şeflik kariyerine başladı. 24 yıl önce Unilever’de yerel Ar-Ge şefi olarak göreve başlayan Peio, bu süreçte uluslararası mutfaklar konusunda deneyim kazanmanın yanı sıra, gıda hizmetleri pazarı ve trendleri hakkında derin bir bilgi birikimi edindi. Şu anda Unilever Food Solutions İspanya’nın Lider Şefi olarak görev yapıyor ve bu rolünde ürün inovasyonunu destekliyor.

@chefpeiocruz

**PINAR BALPINAR**

İnovasyon ve Pazarlama Şefi
Unilever Food Solutions, Türkiye

Amerika'daki prestijli Le Cordon Bleu College, Pasadena'dan mezun olan ve öncesinde Viyana Ekonomi Üniversitesi'nde işletme eğitimi alan Şef Pinar, stratejik bakış açısını gastronomik yaratıcılıkla buluşturuyor. Kariyeri boyunca Türkiye'de ve yurt dışında Michelin yıldızlı restoranlarda görev aldı; fine dining mutfaklarında çalıştı ve menü geliştirme süreçlerinde Ar-Ge desteği sağladı. Türkiye'de önde gelen restoranların çatısı altında yer alan Pinar, hem mutfak şefi olarak liderlik yaptı hem de sektöre ilham veren tariflere imza attı. Şu anda Unilever Food Solutions Türkiye'de İnovasyon ve Pazarlama Şefi olarak görev yapıyor ve global yemek trendlerini yerel işletmelerin ihtiyaçlarıyla buluşturuyor.

@ufs_chef_pinarbal

**SERHAT SAÇKESEN**

Müşteri Geliştirme Şefi
Unilever Food Solutions, Türkiye, İzmir Bölge

Antalya Topkapı Palace mutfağında meslek hayatına başlayan Serhat Saçkesen, kariyeri boyunca İstanbul, Antalya, Bodrum ve İzmir'de beş yıldızlı otellerde ve fine dining restoranlarda çeşitli pozisyonlarda çalıştı. Bodrum Baia Otel'den sonra, İstanbul Sabancı Müzesi Changa Restoran'da şeflik yaptı, İzmir Tex Mex Restoran'da Meksika mutfağı üzerine deneyim kazandı ve Alaçatı Les Cargot Restoran'ın şefliğini üstlendi. Şarap ve bira kültürüne özel ilgisi olan Saçkesen, Doluca firmasından kör tadım sonucu altın tirbuşonu kazandı. İzmir'de 8 şubeli Burger Republic markasını kurdu ve beş yıl boyunca bu operasyonun mutfak, satın alma ve standardizasyon birimlerini yönetti. Yaklaşık on beş yıldır profesyonel yemek fotoğrafçılığı yapıyor. 2023 Nisan ayında UFS ile çalışmaya başlayan Saçkesen, İzmir Bölge Müşteri Geliştirme Şefi olarak görev yapıyor.

@ufs_chef_serhatsackesen

**TANER BOZTAŞ**

Şeflik Eğitimi Lider Şefi
Unilever Food Solutions, Türkiye

Taner Boztaş, Ankara Anadolu Otelcilik ve Turizm Lisesi Aşçılık Bölümü'nden mezun olduktan sonra Anadolu Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği bölümünü tamamladı. Meslek hayatına 1996 yılında Papillon Belvil Otel'de stajyer olarak adım attı, devamında Kıbrıs Salmis Bay Otel, Ankara Şehir Kulübü, Daily News Restoran, Beğendik Restoranları ve T.C. Dışişleri Bakanlığı Resmi Konutu gibi yerlerde görev aldı. 2010 yılından bu yana Unilever Food Solutions bünyesinde çalışmakta olan Taner Boztaş, şu anda Şeflik Eğitimi Lider Şefi olarak görev yapıyor.

@tanerchef_ufs

**WESLEY BAY**

Baş Mutfak Danışmanı
Unilever Food Solutions, Belçika

Şef Wesley, Belçika'nın Kortrijk kentindeki Boxy's dahil olmak üzere çeşitli Michelin yıldızlı restoranlarda çalıştı ve burada yemek yapma tutkusu ile yaratıcı lezzetlere olan ilgisini keşfetti. Aşçılık eğitimi geçmişi ve üst düzey catering tecrübesiyle, Unilever Food Solutions Belçika'da Baş Mutfak Danışmanı pozisyonunu üstlendi. O zamandan bu yana yaklaşık 10 yıldır Unilever Food Solutions ile yakın iş birliği içinde çalışmaya devam ediyor.

@chefwesley_

SEKTÖR UZMANLARI

GLOBAL

ANA ROŞ

Yönetici Şef ve
Kurucu Ortak
Hiša Franko

ASMA KHAN

Şef ve Kurucu
Darjeeling Express

GAGGAN ANAND

Kurucu Şef
Gaggan

SANTIAGO LASTRA

Yönetici Şef ve
Kurucu Ortak
KOL

RAFAEL LARUE

Yaratıcı Direktör
Transformation Company
Livit Design

LOKAL

ARAS ÇETİN

Şef ve Kurucu Ortak
Zaaf Restoran

BORA KORKMAZ

Şef ve Kurucu Ortak
Umami

CEM EKŞİ

Kurucu Şef
Mabou Pera

DUYGU KUTLUOĞLU KILIÇ

Kurucu Ortak, CEO
FineDine Menu

HÜLYA EKŞİGİL

Yemek Kültürü Yazarı

MEHMET YAŞİN

Gazeteci, TV Programcısı

MERİN SEVER

Editör, Gastronomi
Araştırmacısı

MURAT GÜLLÜ

Genel Müdür
Karaköy Güllüoğlu

NUSRET KARATEKE

Mutfak Şefi
Hışvahan

ÖZGÜR KILINÇLAR

Şef & Kurucu Ortak
Nappo

SEZGİN ÇINAR

Şef
Afitap Meyhaneleri

SİNAN BÜDEYRİ

Şef ve Kurucu
Markus Restaurant

UFUK TARHAN

Gelecek Stratejisti ve
İş Fütüristi

VEDAT MİLOR

Kültür ve Gastronomi Yazarı

YAREN ÇARPAR

Kurucu Şef
Dafni Ateşbaşı

YİĞİT ALICIOĞLU

Yönetici Şef
Serica Restoran

**UNILEVER FOOD
SOLUTIONS
ARAŞTIRMA VE GELİŞTİRME
EKİBİ**



Şef Taner Boztaş,
UFS Türkiye
Şeflik Eğitimi Lider Şefi

UNILEVER FOOD SOLUTIONS İLE #YARINAHAZIRIZ



Unilever
Food
Solutions

#YarınaHazırız

Şefler için şefler tarafından oluşturulmuş bir ev dışı tüketim firması olan Unilever Food Solutions (UFS), Unilever'in Gıda İş Grubu'nun %20'sini oluşturuyor ve 75'ten fazla ülkede faaliyet göstererek gıda hizmeti sektörüne özel bir tedarikçi olarak hizmet veriyor. 250'den fazla profesyonel şeften oluşan uzman kadrosuyla UFS, gıda hizmeti profesyonellerine yüksek kaliteli ürünler, sektörel ilham ve en iyi hizmetleri sunuyor.

UFS'nin önde gelen ürün ve çözümlerden oluşan portföyü, profesyonel mutfaklarda üstün performans gösteren Knorr Professional, Hellmann's, Calvé Professional, Carte d'Or Professional gibi güçlü markaları içeriyor.

UFS'nin her yıl hazırladığı Geleceğin Menüleri raporu, şefler için çok önemli bir kaynak oluşturuyor. Kapsamlı pazar araştırmalarıyla en güncel global mutfak trendlerini sunuyor ve şefler tarafından geliştirilen tariflerle bu trendlerin kolayca hayata geçirilmesini sağlıyor.

Bunun yanı sıra, sürekli büyüyen eşsiz ve klasik tarif koleksiyonumuz her seviyeden şefe hem yaratıcılık hem de kârlılık açısından ilham veriyor.

UFS Positive Kitchens girişimi, profesyonel mutfaklarda sık sık karşılaşılan zorlukları ele alarak pozitif bir kültür oluşturmaya yardımcı oluyor. Aynı zamanda daha iyi bir mutfak ortamı için araçlar, eğitimler ve danışmanlık hizmetleri sunuyor.

Mutfak eğitim programlarımız, şefler ve gıda hizmeti profesyonellerine temel beceriler ve teknikler konusunda değerli tavsiyeler sağlamanın yanı sıra, profesyonel mutfaklarda hayati öneme sahip diğer alanlarda da destek sunuyor.

Şeflerin ve gıda hizmeti profesyonellerinin misafirlerine daha iyi hizmet sunmalarına nasıl yardımcı olduğumuzu keşfetmek için www.unileverfoodsolutions.com.tr adresini ziyaret edebilirsiniz.

HAREKETE GEÇİREN LEZZETLER

Unilever Food Solutions'ın *Geleceğin Menüleri* trend raporunun 2025 versiyonuna hoş geldiniz. Üçüncü yılında olan bu rapor, şefler ve gıda hizmeti profesyonelleri için değerli bir kaynak hâline gelmiş durumda. Geleceğe yönelik menüler oluştururken veri odaklı içgörülerin önemini kavrayan profesyoneller için vazgeçilmez bir rehber olmaya da devam ediyor.

Her yıl *Geleceğin Menüleri*, global yeme-içme sektörünü şekillendiren büyük trendleri belirliyor. Geçen yıl sekiz olan menü trendleri listesini, bu yıl dört temel trende indirdik. Bu değişiklik, sektördeki dönüşümü yansıtıyor ve "HAREKETE GEÇİREN LEZZETLER" kavramına büyük bir vurgu yapıyor. Şeflerin bakış açısından lezzetin hareketi ön plana çıkarken, yemeğin duygu, keşif ve ev dışı tüketim sektöründe başarılı olmak için değişen ihtiyaç ve çözümlerle nasıl bütünleştiğini gözler önüne seriyor.

İşte karşınızda bu yılın *Geleceğin Menüleri* raporunda belirlenen dört temel trend:

- 1 Sokak Lezzetlerine Şef Dokunuşu
- 2 Sınır Tanımayan Mutfaklar
- 3 Köklere Dönüş
- 4 Yeni Nesil Yemek Deneyimi

Bu trendler, üç büyük değişim dalgası tarafından şekillendi. Birincisi, tüm trendlerin temelini oluşturan güçlü bir mutfak dönüşümü. Global ölçekte Asya ve Latin Amerika mutfaklarına olan yoğun talep, yemek kültüründe büyük bir değişimi beraberinde getiriyor.

İkinci büyük değişim, insan hareketliliğinin mutfak dünyası üzerindeki etkisi. Göç ve göç turizmi, Sokak Lezzetlerine Şef Dokunuşu, Sınır Tanımayan Mutfaklar ve Köklere Dönüş trendlerinin en büyük itici gücü. Şefler, yeni malzemeleri, mutfak tekniklerini ve lezzetleri bir araya getirerek benzersiz yemekler yaratma konusunda daha cesur ve yenilikçi hâle geliyor.

Son olarak, dijitalleşme yemek deneyimlerini dönüştürüyor ve Yeni Nesil Yemek Deneyimi trendine hayat veriyor. Yapay zeka ve artırılmış gerçeklik gibi teknolojiler, misafirlere daha kişiselleştirilmiş deneyimler sunmayı mümkün kılıyor. Aynı zamanda, şeflerin misafirlerin kişisel damak zevklerine uyum sağlayan yenilikçi yemekler yaratmalarına da yardımcı oluyor.



Diğer faktörler, örneğin Z kuşağı tüketicilerinin yetişkinliğe adım atması ve yeme-içme alanında kendilerine özgü yaklaşımları, *Geleceğin Menüleri*'ndeki dört trendi büyük ölçüde etkiliyor. Devam eden yaşam maliyeti krizi de önemli bir rol oynuyor; tüketiciler, onlara keyif veren uygun fiyatlı lüksleri aramaya devam ediyor. Yeni ve heyecan verici yemekleri deneyimlemek için dışarıda yemek yemek, bu ihtiyacı karşılamanın bir yolu.

Geleneksel yemek anlayışlarımız ve yemek deneyimlerimiz, kültürel ve sosyal dinamiklerin evrimiyle birlikte yeniden şekilleniyor. Sokak Lezzetlerine Şef Dokunuşu menü trendi bunun en iyi örneklerinden biri olarak öne çıkıyor ve mutfak taleplerini tabandan başlayarak büyük ölçüde etkiliyor. Geleneksel sokak lezzetlerinin şef dokunuşuyla hazırlanmış "fine dine" versiyonları, artık yalnızca sokak tezgâhlarında değil, lüks restoranlar da dahil olmak üzere gıda hizmeti sektöründeki her kanala nüfuz ediyor.

Trendleri İşletmenizde Kullanın

Bu kitapta yer alan *Geleceğin Menüleri* trendleri ve içgörülerini titizlikle araştırılıp doğrulandı. Artık mutfağınızda yaratıcılığı ve inovasyonu harekete geçirmeye hazır.

Trendler, güçlü küresel veriler ve kapsamlı şef geri bildirimleri doğrultusunda derlendi. Bunlar arasında raporlar, sosyal medya analizleri ve 21 ülkede gerçekleştirilen 300 milyondan fazla çevrimiçi arama yer alıyor. Ayrıca, 20 pazarda faaliyet gösteren 1.100'den fazla şeften alınan ayrıntılı geri bildirimler ve Unilever Food Solutions'ın deneyimli şef ekibinin katkıları da sürece dahil edildi.

Unilever Food Solutions şefleri, *Geleceğin Menüleri*'nde yer alan lezzetli ve trendleri yansıtan tarif konseptlerini geliştirdi. Her tarif konsepti dört trendden birine ait. Bu tarifler, ilham kaynağı olmanın yanı sıra işletmeniz için en uygun trendleri uygulamanıza da rehberlik edecek.

Bu yılın *Geleceğin Menüleri* trendleri ve yemek ilhamı hakkında daha fazla bilgiye ulaşmak için www.unileverfoodsolutions.com.tr adresini ziyaret edebilirsiniz.

Soldan sağı: Taner Boztaş, UFS Türkiye Şeflik Eğitimi Lider Şefi;
Pınar Balpınar, UFS Türkiye İnovasyon ve Pazarlama Şefi;
Osman Bahadır, UFS Türkiye Lider Şefi.



SOKAK LEZZETLERİNE ŞEF DOKUNUŞU

Bu trend, *sokak lezzetlerini* yüksek kaliteli malzemeler ve rafine teknikler kullanarak bir üst seviyeye taşımaya odaklanırken, aynı zamanda samimi cazibesini ve keşif duygusunu da koruyor. Böylece, sokak yemeği kültürünün rahat ve dinamik atmosferini korurken daha yüksek kalitede bir yemek deneyimi de ortaya çıkıyor. Bu trend, özellikle dünya mutfağından ilham alan, hem erişilebilir hem de heyecan verici lezzetler arayan modern yemekseverlere hitap ediyor.



MEKSİKA HİNDİSTAN, KORE & FİLİPİNLER

BU DÖRT ÜLKENİN
MUTFAĞI, SOKAK
LEZZETLERİ İÇİNDE HIZLA
YÜKSELEN TRENDLER
ARASINDA YER ALIYOR.

FİLİPİN MUTFAĞI,
ÖZELLİKLE AMERİKA VE
ASYA'DA EN FAZLA İLGİ
GÖREN MUTFAKLARDAN
BİRİ HÂLİNE GELİYOR.

Trende katkıda bulunan temel faktörler:

- Yaşam maliyeti krizinin, erişilebilir ve uygun fiyatlı yiyecekleri daha cazip hâle getirmesi
- Z kuşağının samimi ve rahat yemek deneyimlerini tercih etmesi
- Süregelen göç ve küreselleşmenin yemek tercihlerine etkisi
- Global sokak lezzetlerinin sosyal medyada daha fazla görünürlük kazanması
- Genç şefler için yaratıcı ve ulaşılabilir yemekler sunma fırsatı

Bu akımın merkezinde, farklı kültürlerle ait malzemeleri ve teknikleri özenli ve yenilikçi bir şekilde harmanlayan otantik mutfakların füzyonu yer alıyor. Bu yaklaşım, özgünlüğü korurken cesur ve heyecan verici lezzetler ortaya çıkararak daha davetkâr ve ulaşılabilir yemek deneyimlerine zemin hazırlıyor. Şefler, sokak lezzetlerini bir üst seviyeye taşıyarak misafirlere hem samimi hem de özel bir mutfak deneyimi sunuyor ve yaratıcılığı, geleneksel sokak yemeği kültürünün kökleriyle dengeliyor.

Trendde öne çıkan başlıca teknikler:

- Fermantasyon
- Izgara
- Buharda pişirme
- Wok hei (wok ile yüksek ısıda pişirme tekniği)
- Marinasyon
- Kömür ızgara

Trendde öne çıkan lezzetler:

- Meksika elote'si (ızgara mısır)
- Hint chaat'ı
- Gyros
- Soslu patates kızartması
- Gurme mac & cheese
- Kore pirinç ruloları
- Shawarma

TAKİPTE KALIN

ÖNÜMÜZDEKİ 12 AY VE SONRASINDA, HALEP BİBERİNİN SOKAK YEMEKLERİNDE ÖNE ÇIKAN BİR MALZEME OLMASI BEKLENİYOR.



SOKAK YEMEKLERİ DÜNYA HARİTASI

SOKAK YEMEKLERİNİ *bir ısırıkta* KEŞFETMEK



MEKSİKA

Meksika'daki rengârenk ve lezzet dolu sokak yemeklerinin kökleri, açık hava pazarlarının ana besin kaynağı olduğu Hispanik öncesi döneme kadar uzanır. İspanyolların gelişiyle birlikte, yerli ve Avrupa mutfak gelenekleri harmanlanarak benzersiz yemekler ortaya çıkmıştır. Bugün, bu yemekler Meksika mutfağının ayrılmaz bir parçasıdır ve inanılmaz çeşitliliğiyle tanınır. Klasik tacos al pastor'dan egzotik esquites'e kadar pek çok farklı yemek, yerli, Avrupa, Afrika ve Asya etkilerinin bir karışımını yansıtır. Ayrıca, horchata suyu ve tepache gibi geleneksel içecekler, sopes, quesadillas ve tostadas gibi atıştırmalıklarla mükemmel bir uyum içindedir.

HİNDİSTAN

Hindistan, uzun bir tarihe dayanan sokak yemeği kültürüne sahiptir ve büyük şehirleri en lezzetli yemekler için yarışır. Ancak, en popüler sokak yiyeceklerinden birinin Mumbai'ye ait olduğu söylenir. Bombay sandviçi (Bombay grilled sandwich olarak da bilinir), hemen her sokakta bir sandwichwala (sokak satıcısı) tarafından satılır. Beyaz ekmek, haşlanmış patates, çiğ soğan, domates, salatalık, biber ve baharatlı yeşil chutney ile hazırlanıp açık ateşte kızartılır. Diğer popüler sokak yiyecekleri arasında içi lezzetli malzemelerle doldurulmuş kızarmış hamur topları olan pani puri ise yumuşak bir ekmeğin (pav) arasına konulan, baharatlı, kızarmış patates köftesidir (vada).

Sokak lezzetleri, toplulukların kaynaşması ve sosyalleşmesi için mükemmel bir yoldur. Her kasaba ve şehir, farklı kültürel etkilerle şekillenen kendine özgü bir sokak yemeği kültürüne sahiptir. Bu bölümde gelişmekte olan sokak lezzetleri sahnesine sahip bazı yerlere göz atıyor ve yerel halkın favori yemeklerini keşfediyoruz.

TÜRKİYE

Avrupa ile Asya'nın buluşma noktası olan Türkiye, dünyanın en çeşitli ve heyecan verici sokak yemekleri sahnelerinden birine sahiptir. Döner, kebab ve lahmacun gibi klasiklerin ötesinde, yerel halk arasında popüler olan kumru da mutlaka denenmelidir. Kumru, peynir, domates ve sucuk ile hazırlanan, kızartılmış oval bir sandviçtir. Bir diğer ünlü sokak lezzeti ise balık ekmektir. Genellikle uskumru gibi yağlı bir balıkla yapılan bu sandviç, sebzelerle birlikte servis edilir ve çoğu zaman balığı yakalayan tekneden doğrudan sunulur.



GÜNEY KORE

Güney Kore'de, sokak satıcıları Üç Krallık Dönemi'nden (MÖ 57 – MS 935) bu yana pazarların çevresinde tezgâh açmaktadır. Bugün dünya çapında popüler olan bibimbap, Kore usulü kızarmış tavuk ve kimchi hâlâ en çok tüketilen yemekler arasındadır. Ülkenin en sevilen sokak yemeklerinden biri olan Tteokbokki, baharatlı gochujang sosuyla servis edilen çiğnenebilir pirinç kekleri, balık kekleri veya haşlanmış yumurtalarla birlikte sunulur. Sundae ise bir başka popüler yemektir, ancak Batı'daki tatlı dondurma sundae ile karıştırılmamalıdır. Güney Kore'de sundae, domuz bağırsağıyla yapılan bir kan sosisi olup, içine erişte doldurularak baharatlı sos ile servis edilir.



FİLİPİNLER

Filipinliler, sokak yemekleriyle büyük bir gurur duyar. Hareket halindeyken bir sokak arabasından yemek yemek, adeta bir yaşam tarzıdır ve Filipinler halkı kızarmış yiyecekleri çok sever. Filipin sokak yemekleri uygun fiyatlı, hızlı ve kolay erişilebilirdir; satıcılar, insan kalabalıklarının olduğu yerlere arabalarıyla giderek hizmet verirler. En popüler sokak yemekleri arasında taho, balık topları, lugaw, palabok ve turon bulunur. Filipin sıcaklığına karşı serinlemek için halo-halo'yu denemelisiniz. Bu rengârenk ve ferahlatıcı dondurmali tatlı, Filipinler'in resmi olmayan tatlısı olarak kabul edilir.



GELECEK SOKAK YEMEKLERİNDE



YAZAN
Mehmet Yaşın
Gazeteci,
TV Programcısı

Konuya balıklama dalmayalım. Önce son söyleyeceğimizi hemen söyleyelim ki, ne anlatacağımız konusunda ipucu vermiş olalım. Demek istediğim: Bu yazı herkes için değil. Eğer gelecekteki sokak yemekleri konusunda söz sahibi olmak istiyorsanız, buyurun okuyun. Ama bu işin en başında sıkı bir “*Düş Gücü*”ne sahip olmanız gerektiğini unutmayın. Bu iş için “*Düş Kurmak*” çok önemli. Bir romancı, bir sanatçı gibi düş dünyasında gezinmek gerekir.

Biraz geçmişten bahsedelim ki, ne demek istediğimizi genç girişimciler daha iyi anlasın. Sokak yemeklerinin geçmişi epey eski. Kesin tarihi saptamak zor! Başlangıcının, Avrupa’da Antik Roma ve İstanbul olduğu öne sürülüyor! Özellikle öğle öğünlerinin sokakta gerçekleştirildiği önemli kentler. Nedenler farklı.

Antik Roma’da, daha çok yangın korkusundan evlerde mutfak pek gelişmemiştii. Kent meydanı agoralarda, sokak yemekleri mutfak ihtiyacını gidermeye çalıştı. Bu yemekler içinde en çok tüketilen, sade suyla yapılmış nohut çorbası ve bir parça ekmekti. Veya kızarmış ucuz, küçük balıklar.

Sokak yemekleri, nüfusun kalabalık olduğu bölgelerde daha çok rağbet gördü! Örneğin Uzak Doğu ülkeleri, bu işin en uç noktalara taşındığı yerler.

Hâlâ da öyle değil mi?

Sokakta yemek hem ucuz hem lezzetli olur. Kent gezilerimde, sabah ve öğle yemeklerini genellikle sokakta yerim. En şanslı gezginler bence Türkiye’ye gelenlerdir. Çünkü ülkemiz bir sokak yemeği cennetidir. Turistler üç kuruşa çok lezzetli yemek yeme olanağını bulurlar.

Gelin sokak yemeklerimizi kabaca sıralayalım: Lahmacun, simit, ekmek araları, sandviçler, nohutlu pilav, balık-ekmek, kokoreç, turşu suyu, çeşitli dürümler, börekler, tatlılar, kestane kebab, haşlanmış veya közlenmiş mısır, sütlü badem, salatalık, taze ceviz, midye dolması, kumpir...

Mutlaka unuttuklarım olmuştur, siz eklersiniz.

Antik Roma’da başlayan bu alışkanlık, daha sonra çeşitli nedenlerle (göçler, savaşlar, ticaret) dünyaya yayıldı.

Çin’de sokak yemeklerinin müşterileri genellikle orta sınıftı.

Ama tezgâhlarda satılan yemekler o kadar lezzetliydi ki, zenginler hizmetçilerine bu yemekleri aldırıp, gözlerden uzakta yemeyi tercih ederlerdi.

Burada, bizim tantuni aklıma geldi. O da önceleri Mersin sokaklarında, seyyar arabalarda satılan orta sınıf yemeği idi. Varlıklılar bu arabaların yanına asla yaklaşımazlardı.

Belediye seyyar arabaları yasaklayıp, onların dükkanlarda satılmasını şart koşunca tantuninin önü açıldı. Tantuni şimdi büyük şehirlerde, üç-dört katlı lüks restoranlarda satılıyor.

Osmanlı Devleti sokakta yemek satanlar için yasa çıkartan, kurallar koyan, onları organize eden ilk ülke olmuştı.

Gelelim diğer ülkelere;

ABD: En bilinen sokak yemeği hot dog. Çok sade bir sosisli sandviç. Çeşitli kentlerdeki yemek arabaları (özellikle New York ve Oregon-Portland’da) tam bir ziyafet sunuyor.

BALKANLAR: Tabii ki köfte ve börek. Bence en lezzetli köfteyi Boşnaklar yapıyor. Üsküp’te, börekli sandviç en sevilen sokak yemeği.

AMSTERDAM: Küçük arabalarda satılan, bol soğanlı salamura ringalı sandviçlere doyum olmuyor.

BERLİN: En sevilen sokak yemeği dönerli sandviç veya dürüm. Onu sosisli sandviçler izliyor.

NAPOLİ: Bir sokak yemeği cenneti. Yağda kızartılan pizza hem lezzetli hem doyurucu hem de ucuz. Kızartma ağır gelirse normal pizza dilimlerini tercih edebilirsiniz.

İSPANYA: Özellikle sabahları sıcak churros. Bu, bizim tulumba tatlısının uzuncası ve çikolata soslus. Ucuz, lezzetli, doyurucu bir kahvaltılık.

PRAG: Smazeny syr, çok sevdiğim bir sokak yemeği. 1,5 cm kalınlığında ve tost dilimi büyüklüğündeki peynir, un, yumurta ve ekmek kırıntısına bulanıp, tavada kızartılıyor. Sokak satıcılarının sosisli sandviçleri de çok lezzetli ve doyurucu.

BANGKOK: Sokak yemeklerini sevenler için tam bir cennet. Tezgâhlarda ne ararsan var. En sevilenler; kızarmış erişte. İplere asılmış, nar gibi kızarmış tavuklar ve ördekler ağız sulandırıyor. Kızarmış deniz mahsulleri, çekirdek gibi yenen haşlanmış minyatür karidesler, ızgara kedi balığı, çeşit çeşit çorba, isteyenlere kızarmış böcekler. Acılı, tatlılı onlarca sos...

MARAKEŞ: El-Fna Meydanı’nın ortasındaki tezgâhlarda yemekler lezzetli ve ucuz. Tajin, şiş kebab, patates kızartması, ayıklanmış kelle, haşlanmış salyangoz, meyve suları, onlarca çeşit tatlı.

BOMBAY: Bu ülkede sanki kimse evinde yemek yemiyor. Her köşe başında yemek tezgâhları var. Çi börek benzeri kızartmalar, pide arası kebablar, yoğurt soslu tavuk kızartması, inek memesi kızartması... Yemekler saymakla bitmez.

RİO: Lokantalar pahalı olduğu için sokak yemeklerine rağbet fazla. En çok sevilen sokak yemeği, Pao de Queijo denen peynirli sandviç. Plajlar ise haşlanmış ve ızgara karides satıcılarının hâkimiyetinde.

MISIR: Bu ülkenin en sevilen sokak yemeği pek yabancımız değil. Bakla ile yapılan kızartılmış falafel (ta’amiya), pide arasında, özellikle kahvaltıda çok rağbet edilen bir sokak yemeği. Yanında acılı turşu ile lezzeti bir kat daha artıyor.

VIETNAM: Panh Mi denen sandviç, bugüne kadar yediğim en lezzetli sandviçlerin başında geliyor. Baget ekmeğin arasında ister salam ister sosis ister pate ve bol yeşillik.



Biraz da bizim sokak yemeklerinin geçmişine göz atalım. Osmanlı'nın başkenti İstanbul'da ise Eminönü, Sirkeci, Unkapanı gibi bekâr işçilerin yoğun olduğu semtlerde daha çok öğle yemekleri, sokak esnafına terk edilmişti.

Tezgâhı ilk açanlar seyyar çorbacılarıdır. Onların çalışma alanları, camilere yakın yerler olurdu. Namazdan çıkanlar iş yerlerine gitmeden önce bir tas çorba içmeyi ihmal etmezlerdi.

Seyyar aşçılar epey rağbetteydi o zamanlar. Koca bir tencere, mangal, kömür, yemek malzemeleri ile dolu olan sepeti ile her zamanki köşesine gelen aşçı, burada tezgâhını açardı. Mangalını yakar, o günkü yemeğini pişirirdi. Bu yemek ya nohutlu pilav ya da et kavurma olurdu. Yemek, kalaylı bakır tabaklarda sunulur, müşteriler kaşıklarını genellikle yanlarında taşırlardı. Tabaklarını alanlar ya satıcının etrafa koyduğu küçük oturaklarda ya da çevredeki bir duvarın üstüne oturup, karınlarını bir güzel doyururlardı.



Bazı seyyar pilavcılar ise tezgâhı sabah namazında kurar, hamallar için kuskus pilavı hazırlarlardı. Hamallara neden bulgur, pirinç değil de kuskus pilavı hazırlandığını pek çözemedim. Geleceğin sokak yemekleri konusunda kafa yoranlara, seyyar arabalarda pirinç pilavı yerine, şehriye veya kuskus pilavı konusunda kafa yormalarını öneririm.

Ayrıca çorbalar da yaratıcılığa oldukça yatkın yemekler. Şu anda askerler için yaratılan “cephe yemekleri”, bugünkü sokak çorbalarına uygulanıp, sıcak çorba servisi yapılabilir. O dönemin ucuz karın doyurulacak yerlerinin başında, başçılar ve işkembeciler yer alırdı. Et pahalı olduğu için vatandaş et ihtiyacını kellecilerde giderirdi.

Edirnekapı, kellecilerin toplandığı semtti. Biraz parası olan, yanında soğan piyazıyla baş eti yer, parası daha az olanlar ise işkembe çorbasına ekmek doğrarlardı. Başçılarda en makbul yiyeceklerden biri de kelle suyuyla pişen pilavdı. Dükkânın önüne konan küçük oturaklarda yemek yiyenler, karınları doyunca koyu bir sohbeta daldardı. Sokak yemeklerine yeni dokunuşlar yapmak niyetinde olan şeflerin, sakatat konusuna konsantre olmalarını öneririm.

Pideciler de rağbetteydi. Çünkü bu pideler bir nevi tabak görevi görürdü. Et, ciğer, kebablar bu ekmeklerin üstüne konup, elle yenirdi. Üstüne konan yiyeceğin yağını çeken pidenin lezzetine doyum olmadığı da dönemi anlatan yazılarda sıkça vurgulanır. En rağbet edilen sokak yemeklerinin başında kebabçılar yer alırdı. Mangalda kızartılan şiş kebablarının kokusu tüm çarşıyı buram buram kokuturdu. Lavaş ekmeğe sarılan dürümü kapan ya bir duvar üstüne ya bir merdiven basamağına oturup afiyetle karnını doyururdu. Kebab, diğer sokak yemeklerinden biraz daha pahalı olduğundan, herkes mangal çevresine pek yaklaşmazdı. Daha ucuz olan ciğercilere ise rağbet fazlaydı. O yılların sokak yiyeceklerini say say bitmez. Örneğin çörekçiler, simitçiler, börekçiler, poğaçacılar, kâğıt helvacılar, lokmacılar, gözlemeciler, balık ekmekçiler, turşucular hesaplı karın doyurulan yerler arasındaydı. Öğle saatlerinde bu satıcıların etrafı öbek öbek insanlarla dolardı.

Süslü kutuları, çay tabağı büyüklüğündeki porselen tabaklarıyla muhallebicilerin yeri ayırıydı. Dondurmayı çoğunlukla Balkan göçmenleri satıyordu. En çok sevilen dondurmalar, sütsüz süzme aşure dondurması, süt dondurması, vişneli ve çilekli dondurmalarıdır. Dondurma arabaları, geleceğin yenilikleri arasında yer alabilir. Gelecekte teknoloji bu konuda sonsuz olanaklar sunabilir.

Sırtlarında pırıl pırıl imbikleri, ellerinde bardakları ve süslü giyecekleri ile şerbetçiler yaz aylarına serinlik katarlardı. Demirhindi, kızılıçık, koruk suyu, subya, sirkencubin, reyhan en çok sevilen şerbetlerdi. Artık kayboldular! Ar-Ge'ye açık, önemli bir konu.

Kokoreç o zamanlar da sevilen sokak yemeklerinin arasında yer alıyordu. Batılı bir gezginin çektiği 1850 tarihli bir fotoğrafta, dönerin de bir sokak yemeği olduğu anlaşılıyordu. Camdan bir piramit şeklindeki kutularda sergilenen rengarenk akide şekerleri de sokak lezzetlerinin arasında yer alıyordu. Şekercilerin ve bir ressamın paleti gibi rengarenk tepsilerle dolaşan macuncuların hedefinde daha çok çocuklar vardı. Bu nedenle onların çalışma alanı, ahşap evlerin süslediği sokaklardı. 1800'li yılların sonlarına doğru, sokak satıcıların arasına bir de Afrika'dan çeşitli nedenlerle gelmiş insanların kızları ve torunları eklendi. Daha çok zengin konaklarının mutfaklarında çalışırlardı. Kalabalıkların arasına fazla karışmaz, sokağın kuytusunda, önlerine koydukları tencerelerden dolma, sarma ve susam tatlısı satarlardı. Görüldüğü gibi Osmanlı döneminde sokaklar çok lezzetliydi. Ama zaman ilerledikçe bu çeşitlilik kaybolmaya başladı. Bunun başlıca nedeni, yaşam tarzındaki değişimlerdi. İlk kaybolanlar seyyar aşçılar oldu. Onlar genellikle esnaf lokantaları olarak karşımıza çıkmaya başladı. Seyyar ciğerciler, dönerciler, kahveciler, çorbacılar, kebabçılar kapalı mekanlara taşındı.

Geçmişten bugüne devrolan sokak yemeklerinin başında simit gelir. Simit, lezzetli, doyurucu ve ucuz bir yiyecek olduğu için her kesimden rağbet görür. Evvelden başına koyduğu tablasıyla veya koluna astığı sepetlerle sokak sokak gezen simitçiler artık pek görülüyor. Sokak köşelerinde sabitlendi onlar da! Geçmişten günümüze miras kalan bir başka sokak yemeği de ekmek arası balık oldu.

**“En şanslı gezginler
bence Türkiye’ye gelenlerdir.
Çünkü ülkemiz bir
sokak yemeği cennetidir.”**

Bir ara kaldırılma tehlikesi yaşadı. Eminönü’ndeki balıkçılar, şimdilik süslü kayıklarında mesleklerini icra etmeyi sürdürüyor. Ekmeğin arasına bolluk zamanında yarım palamut konurdu. Şimdi ise Norveç uskumrusu kullanılıyor. Balık-ekmek, turşu suyu ve tatlıdan (helva) oluşan üçlünün birlikteliği konusunda şeflerin yapacağı yaratıcı çalışmalar, sokak yemeklerini cazip hâle getirebilir. Hatta bu paketin yanına, karton kutularda servis edilecek balık çorbası bile düşünülebilir.

Seyyar köfteciler de geçmişteki ünlerini hala koruyorlar. Bunun üzerinde de şefler kafa yorabilirler. Vejetaryen köfte çalışmaları önem kazanabilir! Yavaş yavaş sabit mekanların vitrinlerinde boy göstermeye başlasa da kokoreç sokak yemekleri arasındaki şöhretini hala sürdürüyor. Börekçiler de sokaklarda lezzet sunmaya devam ediyor. Bizim sokak börekçileri, çoğunlukla sanayi sitelerinin girişlerinde, okul ve fabrika önlerinde tezgâh açıyorlar. Şöhretinden hiçbir şey eksilmeyen diğer bir sokak lezzeti de nohutlu pilavdır. Hâlâ camekânlı seyyar arabalarda, özellikle iş yerlerine yakın sokaklarda görevlerini yerine getiriyorlar. Bazıları nohut pilavın üstünde bir de haşlanmış tavuk parçası sunardı. Bir zamanlar içli köfte de sokak lezzetlerinin arasında yer alıyordu. Şimdi onlar yerlerini etten arınmış, vejetaryen çiğ köfte tezgahlarına terk ettiler. Etsiz çiğ köfte dürüm de vejetaryen kesimin gözde ve sağlıklı sokak yemeklerinden biri olmaya çok müsait. Çünkü içinde yeni lezzetler yaratmaya elverişli birçok malzeme mevcut. Midye dolma satan seyyar satıcılar da şöhretini koruyor. Daha çok meyhane, birahane yakınlarına tablalarını koyan midyecilerin önünde uzun kuyruklar oluşuyor. Son dönemin sokak lezzetleri arasına kumpirciler de girdi. Yarı büfe, yarı seyyar araba görünümündeki kumpir arabaları, rengârenk mezelerin süslediği vitrinleri ile insanı o koca patatesleri yemeye zorluyor.

Bir de mevsimlik sokak lezzetleri vardır. Yaz başında fokur fokur kaynayan mısır kazanları veya mangal üstünde közlenen mısırlar, buzlu bademciler, salatalık satan seyyar arabalar, kışın kestane kebabçılar, akşam üzerleri bozacılar. Tüm bu ayaküstü yemekler konusu, yaratıcı şefleri, yeni yorumlar yapma konusunda heyecanlandırabilir. Sabit büfelerde satılan döner dürüm, gözleme, tost, sosisli sandviçi de sokak lezzetleri kategorisine sokmak mümkün. Hele, Rus salatası eşliğinde yenen ve adına “Goralı” denen sosisli sandviç, bence doyum olmayan bir lezzettir. 1800’lü yıllarda bir büfecinin buluşu olan bu sandviç, hala şöhretini koruyor.

Sokak yemekleri, ilçelere ve nüfus yapısına göre değişkenlik gösteriyor. Kafasını sokak yemeklerine takan bir şef, yeni lezzetler yaratabilmek için, ürününü sunacağı bölgenin nüfus yapısını, kimlerin gelip gittiğini, yeme alışkanlıklarını iyice bilmek zorundadır. Hızla akan zamanı yakalayabilmek oldukça zor.

Şekli, biçimi, malzemesi ne olursa olsun, sokak yemeği varlığını hep sürdürecektir. Bu piyasada yer kapabilmek için, gelişen pişirme tekniklerini, ürünleri bilmek, en önemlisi de lezzetler arasındaki uyumun farkında olmak gerekir. Geleceğin malzemelerini hayal etmek de bu yarışın en önemli unsurlarından biri olacaktır.

Örneğin, böcekler! Giderek azalacak olan kırmızı et üretimi, yerini daha fazla proteine sahip böceklere bırakacaktır. Bu böcekleri yemek alışkanlıkları arasına sokabilecek şefler yarışı önde bitirecektir.

Bunun için ne yapmalı?
Birinci şart; keşfetmek. Keşfetmek için Türkiye’yi adım adım gezmek gerek. Pazar yerleri, bölgenin yemekleri, malzemeler, pişirme teknikleri, yeme alışkanlıkları...

Burada şeflerin hayal gücü devreye girecek.

Yani geleceği hayal eden, bu yarışı kazanacak. Ünlü şefler yakın gelecekte imzalarını sokakta atmaya başlayacaklar. Onlar hayal gücüyle yarattıkları lezzetleri, kendi imzalarıyla ve uygun fiyatlarla tüketiciye sunacaklar.

Bu işin öneminin farkına erken varan Amerikalı ünlü şefler, sokağa çıktılar bile.

Sözün özüne gelirsek: Gelecek sokak yemeklerinde. Bundan pay alabilmek için, trendleri iyi takip etmek, malzemeleri iyi bilmek, daha önemlisi bol bol hayal kurmak gerekir!

***“Geleceği hayal eden, bu
yarışı kazanacak. Ünlü şefler
yakın gelecekte imzalarını
sokakta atmaya başlayacaklar.”***



IZGARA KUZU VE MANGO SALSALI DOLU DOLU KIMCHI PATATES

SİNAN BÜDEYRİ'NİN KATKILARIYLA



Hellmann's Mayonez

Tüketicilerin tat, görüntü ve renk olarak tercih ettiği mayonezdır. Yemeklerin her lokmada lezzetli olmasını sağlayarak yemeklerinizin lezzetini artırır. Eşsiz tat için ideal kıvamda üretilmiştir.

Aslında, tüm trendlerin doğuşu *sokak lezzetlerinden* olmuştur. trendlerin ve gastronominin gelişim şifrelerini çözmek için sokak lezzetlerinin gidişatını takip etmeniz yeterlidir.

İşte tam bu noktada, bu tarif beni çok heyecanlandırıyor. Çünkü hem farklı teknikler barındırıyor hem de gelecekteki trendlere yol açma potansiyeline sahip.



— SİNAN BÜDEYRİ
Şef ve Kurucu
Markus Restaurant

Café & Bistro | 14 Porsiyon | Porsiyon Maliyeti: ₺ ₺ ₺

MALZEMELER

Kimchi (Salamura) Patates

- 2530 g kızartmalık patates, parmak doğranmış
- 10 g **Knorr Cajun Çeşni**
- 50 ml soya sosu
- 25 g domates salçası
- 65 g acı biber salçası
- 25 g chili biber
- 50 g **Knorr Acisso**
- 50 g pirinç suyu
- 50 g taze soğan, ince doğranmış
- 17 g sarımsak, ezilmiş
- 25 g taze zencefil, rendelenmiş
- 15 g tatlı biber salçası
- 12 g hoisin sos
- 25 g pirinç sirkesi
- 25 g tuz

Dinamit Sos

- 300 g **Hellmann's Mayonez**
- 30 g **Knorr Acisso**
- 40 ml üzüm sirkesi
- 30 g şeker
- 4 adet Arnavut biberi, ince doğranmış

Mango Salsa

- 250 g mango, küçük küp doğranmış
- 20 g kırmızı soğan, ince doğranmış
- 15 g taze chili biber
- 20 g maydanoz
- 15 g kişniş
- 10 g taze lime suyu
- 20 g **Knorr Akdeniz Salata Sosu**
- 40 g ayçiçek yağı
- 140 ml su

Izgara Kuzu Şiş

- 840 g kuzu pirzola, küp kesilmiş
- 280 g kapyra biber
- 140 g **Hellmann's Barbekü Sos**
- 70 g **Knorr Sarımsaklı Çeşni**

HAZIRLANIŞ

Kimchi (Salamura) Patates

1. Tüm sos ve çeşni malzemeleri homojen şekilde karıştırarak salamura karışımı hazırlayın.
2. Patatesleri bu karışıma ekleyin, tamamen kaplanacak şekilde harmanlayın.
3. Hava almayan bir kapta buzdolabında 3-4 gün fermente edin.
4. Servis öncesinde patatesleri yıkayın ve kurulayın.
5. 180°C'de ön kızartma yapın, ardından dondurun.
6. Servis esnasında tekrar 180°C'de altın rengi alana kadar kızartın.

Dinamit Sos

1. **Hellmann's Mayonez**, **Knorr Acisso**, üzüm sirkesi, şeker ve ince doğranmış Arnavut biberini homojen olacak şekilde karıştırın.

Mango Salsa

1. Tüm doğranmış malzemeler bir kâsede karıştırın.
2. Lime suyu, **Knorr Akdeniz Salata Sosu**, ayçiçek yağı ve suyu ekleyip homojen hâle getirin.

Kuzu Şiş Marine

1. Kuzu pirzolayı küp şekilde doğrayın, kapyra biberle birlikte şişe geçirin.
2. **Knorr Sarımsaklı Çeşni** ve **Hellmann's Barbekü Sos** ile marine edin.
3. Izgarada iz alıncaya kadar pişirin.



Sunum ve porsiyon detaylarına ulaşmak için buraya **tıklayın** veya kodu okutun.

BAJA KALİFORNİYA TARZI BALIK TACO



Knorr Çıtır Kaplama Harcı

İlave yumurta kullanımı ve ekstra baharatlama gerektirmez. Kaplanan ürünler dökülme yapmaz ve yağ çekmez. Benmaride veya müşteri tabağında beklemesi durumunda yumuşama ve yağ salınımı olmaz.

Bu balık taco, özellikle Baja Kaliforniya bölgesindeki Meksika'nın zengin sokak yemeği kültüründen geliyor. Bu yemek, tüm sosyal sınıflar tarafından sevilen, erişilebilir ve ekonomik bir sokak lezzeti olan taco'ya duyulan evrensel Meksika sevgisini yansıtıyor.

Mısır tortillası, taze balık, sebzeler ve çeşitli sosları bir araya getirerek, dengeli ve elde taşınabilir bir "besin piramidi" oluşturuyor. Kullanılan malzemeler ve pratikliğiyle Meksika kültürünü yansıtan bu yemek, bölgesel tatların zenginliğini keşfetmenin lezzetli ve herkese hitap eden bir yolunu sunuyor.

Bu yemek, farklı lezzetleri ve kültürleri keşfetmeyi mümkün kılıyor.



— **ANDRÉS CARDONA**
Kurumsal Şef
Unilever Food Solutions,
Kuzey Latin Amerika



— **KYLE JAKOBI**
Müşteri Şefi
Unilever Food Solutions,
Kuzey Amerika

Café & Bistro, Her Şey Dahil Oteller | 14 Porsiyon | Porsiyon Maliyeti: ₺ 1

MALZEMELER

Tortilla

- 135 g Nixtamalize* mısır unu (tortilla yapımına uygun mısır unu, masa harına)
- 165 ml sıcak su
- 1,5 g tuz
- 5 g mürekkep balığı mürekkebi

Panelenmiş Balık

- 600 g beyaz balık (mezgit)
- 200 g **Knorr Çıtır Kaplama Harcı**
- 300 ml bira

Turşulanmış Soğan

- 200 g yeşil soğanın beyaz kısmı
- 80 ml beyaz sirke
- Tuz ve şeker (damak tadına göre)

Garnitür

- 150 g yeşil lahana (jülyen doğranmış)
- 20 g kişniş

Chipotle Mayonez

- 400 g **Hellmann's Mayonez**
- 40 g konserve Chipotle biberi

Kırmızı ve Yeşil Sos Serrano Biberli Yeşil Sos

- 300 g yeşil domates
- 150 g soğan
- 40 g sarımsak
- 2 adet Serrano biberi

İsot Biberli Kırmızı Sos

- 300 g domates
- 150 g soğan
- 40 g sarımsak
- 10 g isot biberi
- 2 adet Serrano biberi

HAZIRLANIŞ

Tortilla

1. Hamuru karıştırın: Bir kâseye masa harına ve tuzu ekleyin. Ellerinizle veya bir kaşıkla karıştırırken, ılık suyu yavaş yavaş ekleyin.
2. Yoğurun: Hamuru 2-3 dakika yoğurun, pürüzsüz ve esnek hâle gelene kadar çalıştırın. Yumuşak oyun hamuru kıvamında olmalı-nemli ama yapışkan olmamalı.
3. Hamurun yarısını mürekkep balığı mürekkebi ile karıştırarak homojen bir renk elde edin.
4. Her iki hamurdan küçük toplar yapın ve karıştırmadan tek bir top hâline getirin.
5. Tortilla presiyle ince yuvarlak açın, sıcak sacda her iki yüzünü pişirin.

Panelenmiş Balık

1. Balığı 60 g'lık şeritler halinde kesin.
2. **Knorr Çıtır Kaplama Harcı**'nı bira ile karıştırarak homojen kıvam elde edin.
3. Balık şeritlerini karışıma batırıp süzdükten sonra 180°C'de kızartın.

Turşulanmış Soğan

1. Yeşil soğanın beyaz kısmını ince dilimleyin.
2. Küçük bir tencerede sirke, tuz ve şekeri kaynatın, ardından soğutun.
3. Soğanları karışıma ekleyip 12 saat bekletin.

Garnitür

1. Lahana'yı çok ince jülyen doğrayın, kişniş yıkayıp ayıklayın.

Chipotle Mayonez

1. **Hellmann's Mayonez** ile Chipotle biberini blender'da pürüzsüz hâle gelene kadar karıştırın.

İsot Biberli Kırmızı Sos

1. Domateslerin, soğanın ve sarımsağın yarısını közleyin veya hafif yakın.
2. Tüm malzemeleri blender'da veya havanda dokulu bir sos elde edene kadar çekin.

Kırmızı ve Yeşil Sos

1. Domates, soğan ve sarımsağı közleyin.
2. Serrano biberlerin çekirdek ve damarlarını çıkarıp hafifçe kızartın.
3. Malzemeleri blender veya havanda çekerek kıvamlı sos hâline getirin.

Taco Sunumu

1. Tortillaları taco tutucuya yerleştirin.
2. Üzerine birer parça panelenmiş balık koyun.
3. Chipotle Mayonez'i sıkma şişesiyle balığın üzerine gezdirin.
4. Jülyen doğranmış lahana, turşulanmış soğan ve birkaç kişniş yaprağı ekleyin.
5. Tercihe göre kırmızı veya yeşil sos ile servis edin.



Sunum ve porsiyon detaylarına ulaşmak için buraya **tıklayın** veya kodu okutun.

ANDRÉS CARDONA & KYLE JAKOBI'NİN KATKILARIYLA

SOKAK LEZZETLERİNE ŞEF DOKUNUŞU

SOKAĞIN DİNAMİKLİĞİ ŞEFLERE İLHAM VERİYOR



YAZAN
Merin Sever
Editör,
Gastronomi
Araştırmacısı

Bir zamanlar dışarıda “iyi yemek yemek”, neredeyse sadece önemli lokantaları, hatta sadece yüksek restoranları işaret eden bir yargıydı. Çünkü yüzyıllar boyunca “influencer’lar” saray halkıydı, asillerdi; gastronomiye yön veren de ağırlıklı olarak saray mutfakları ya da asillerin şatolarındaki aşçılardı. 1850’lerden sonra ise hanedanlıklar yavaş yavaş silinirken, gastronomide önce otellerin, sonra restoranların yükselişine şahit olduk. Nihayetinde ise lezzet, görkemli ortamların önüne geçti. Bunun mekân karşılığı, az şaşaalı ama yüksek kaliteli yemek sunan şef restoranlarının ortaya çıkışıyken, gündelik hayattaki karşılığı ise sokak lezzetlerinin ilk defa bu kadar “makbul” hâle geliyordu.

Şüphesiz, kültürel ve toplumsal dönüşümün yemek üstündeki etkisini çok daha rahat gözleyebiliyoruz. 20. yüzyıl, sıradan insanların da film yıldızı veya şarkıcı olarak milyonları etkileyebilir hâle geldiği bir çağ olmasaydı, hamburger bu dönemin sembolü olabilir miydi? Keza hayat bu kadar hızlanmasa, seyahat etmek bu kadar kolaylaşmasa ve insanlar eski kuralların dışına çıkmaya daha açık hâle gelmese, sokak lezzetleri de ne bu kadar popülerleşecek ne de böyle şeflerin elinde yeniden yorumlanacak kadar değer görecekti.



Bilhassa 2010’lardan itibaren, bunlara Instagram başta olmak üzere sosyal medyanın etkisi de eklenince bu konuda esas devrimi yaşadık: Artık herkesin ünlü olabildiği bir devirde, kitleleri etkileyen insanlar da halktan kişiler ve haliyle, paylaştıkları yemekler de genelde aşına olduğumuz lezzetler. Fakat bu lezzetleri çoğu zaman “yeniden” keşfediyoruz, çünkü unutmuş oluyoruz. Artık tadılmak, denenmek istenen, merak edilen lezzetler, sadece eskinin “yüksek mutfak” anlayışını yansıtan tabakları değil. Şimdi, bir sokak köftecisi de ünlü olabiliyor, Adana’daki bir tezgâhta satılan bir ciğer şiş için de insanlar sırf oraya gidip sıraya girebiliyor.

Sunumdan ziyade lezzete, prestijden ziyade yiyeceğin verdiği hazzı odaklanan bu akımı, aslında gastronomik anlamda çok daha doğru bulan birçok gastronomi araştırmacısı da mevcut. Fakat bu durum, elbette şeflerin ya da restoranların tamamen dışında kalacağı bir şey olamazdı, nitekim olmadı da! Sokağın lezzetleri olarak görülen dürüm, köfte-ekmek, balık-ekmek, kokoreç, hamburger, sosisli, taco veya başka ülkelerin sokak lezzetlerini yansıtan yiyecekler, bugün artık fine-dining restoranlar dahil, birçok restoranın şefi tarafından menülere adapte ediliyor. Bunun bazı spesifik örnekleri, şaşırtıcı olmayacak şekilde, önce New York ve Paris’ten yükseldi. Geçmişte “et alamayan yoksulların protein kaynağı” olarak görülen sakatatlar, ilk kez 2010’lardan sonra New York gibi sakatata da pek aşına olunmayan bir yerin fine-dining menülerinde görülmeye başladığında ciddi bir şok etkisi yaşatmıştı. Keza, aynı yıllarda, Paris’te şef restoranlarının döner kebabı ilk kez “Michelin tarzı” sunumlarla restoranlarında servis ettiğine şahit olduk.



Bu hava elbette Türkiye’ye de yansıdı. Örneğin yerel mutfak bağlamında bunun en net örneğini sakatatla gördük: Sakatatla sıkı bir bağımız olmasına rağmen unutulmuş birçok lezzet, bu kez şeflerin yeniden yorumlamalarıyla hayat buldu. Kokoreç artık gece eve dönerken balık pazarında ekmek arası yenen bir şey değil, bilakis şehrin en güzel restoranlarında, pizolalara sarılmış hâline varıncaya dek binbir versiyonuyla menülerde. Uykuluk, sırf bilen Sötlüce’ye gidip yediği bir şey değil, devamlı artan popülaritesiyle her yerde. Keza, yüzyıllardır İstanbul’da ucuz bir karın doyurma yöntemi olan balık-ekmek, artık birbirinden rafine soslarla eşleştirilerek “ekmek üstü balık” hâline getiriliyor, Michelin yıldızlı restoranların bile menülerinde yer buluyor. Farklı mutfaklara baktığımızda ise, mesela 2015’ten beri hızla yükselen “butik hamburger” akımıyla, daha önceden bulamayacağımız et kalitesine, farklı ekmeklere ve soslara sahip burgerler yaratan iyi burgerciler açıldığını görüyoruz ya da artık insanlar birbirine bratwurst kullanarak sosisli yapan yer soruyor.

Elbette, eskiden de bu yemeklerin meraklısı vardı, ama hiç kimse onları ünlü şeflerin yorumlamasını beklemezdi ya da lüks restoranların menülerinde görmeyi hayal bile etmezdi. Oysa şimdi, en popüler şefler bile sadece sokak lezzetlerinden ilham alan yiyeceklerle dolu menülere sahip restoranlar açabiliyorlar. Çünkü artık, gastronominin ilham kaynağı; yerel malzemeler, ev hissi veren yemekler, kuralları değil deneyimi önceleyen lezzetler. Bu anlamda bir “öze dönüş” de yaşıyoruz aslında, çünkü restoranlar ortaya çıkmadan önce aşçı tablaları vardı bu topraklarda; ciğer ve piyaz satan, döner kesen, üstüne gül suyu döktüğü su muhallebisini servis edenlerin hiçbirinin bir dükkânı yoktu. Birçok açık hava gazinosu ve meyhanede bile meze satan tablacılar oldu uzun süre, barbunya pilakisiyle meşhur Ermeni mezeciler geçti kayıtlara. Başlarında taşıdıkları tencereleriyle “dolma satan kadın”, kaç romanda var olan bir figürdü. Bu aşçı tablaları önce “aşçı dükkanları”na, sonra esnaf lokantalarına dönüştü. Yeni nesil aşçılar, bu lezzetleri standartlaştırdı, rafineleştirdi. Şimdi şefler, sokaktan aldığını yeniden yorumluyor. Sokak da sevilen geleneksel tatlarla, yeni arayışları birleştiren, hızlı değişen, adaptif yapısıyla şeflere ilham veriyor, restoranlara dinamizm katıyor.

**“Artık, gastronominin ilham kaynağı;
yerel malzemeler, ev hissi veren yemekler,
kuralları değil deneyimi önceleyen lezzetler.”**

TRÜFLÜ SMASH BURGER



SERHAT SAÇKESEN'İN KATKILARIYLA



Hellmann's Cheddar Sos

İdeal kıvamda, yoğunlukta ve cheddar peyniri rengindedir. Benmariye uygundur, kıvamını korur.

Smash burger, *street food* kültürünün en samimi ve sevilen lezzetlerinden biri.

Bu reçetede burgerin klasik yapısını koruduk, ama son dokunuşlarla ona bambaşka bir karakter kazandırdık.

Burger'in temelini, tavada yüksek ısıyla karamelize edilmiş ince dana köfteler oluşturuyor. Ancak farkı yaratan detay, serviste kullanılan Hellmann's Trüflü Mayonez. Yoğun, aromatik bu sos sayesinde burger sade ama rafine bir derinlik kazanıyor.

Dileyenler için tabağa son bir dokunuş olarak gerçek trüf rendesi de eklenebilir – bu da street food'un sınırlarını fine dining'e yaklaştıran lezzet katmanı olur.



— **SERHAT SAÇKESEN**
Müşteri Geliştirme Şefi
Unilever Food Solutions,
Türkiye, İzmir Bölge

Café & Bistro, Her Şey Dahil Oteller | 10 Porsiyon | Porsiyon Maliyeti: ₺ 1 ₺

MALZEMELER

Smash Burger Köftesi

- 1200 g dana kıyma (%20 yağlı)
- 6 g tuz
- 3 g karabiber

Teriyaki Karamelize Soğan

- 800 g kuru soğan
- 1 g taze kekik
- 15 g **Knorr Demi Glace Et Sosu**
- 400 ml su
- 20 g pekmez
- 50 g **Knorr Teriyaki Sos**

Salatalık Chutney

- 300 g salatalık
- 45 g chili biber
- 20 g **Knorr Sebzeli Çeşni**
- 20 g sarımsak
- 120 g şeker
- 30 g su
- 5 g mısır nişastası
- 18 g **Hellmann's Hardal**

HAZIRLANIŞ

Smash Burger Köftesi

1. Kıyma, tuz ve karabiberi birlikte yoğurun, dinlenmeye bırakın.
2. 60 g'lık parçalara ayırıp streç film arasında şekillendirin.

Teriyaki Karamelize Soğan

1. Kuru soğan ve kekikleri yayvan bir çelik tavaya alın.
2. Üzerine kartuş/kapak kapatın, orta ateşte yumuşayana kadar pişirin.
3. **Knorr Demi Glace Sos'u** su ile açarak tavaya ekleyin, çektiyerek pişirmeye devam edin.
4. Son olarak pekmez ve **Knorr Teriyaki Sos** ilave ederek tamamlayın.

Salatalık Chutney

1. Salatalıkları ortası boş kalacak şekilde küp doğrayın.
2. Chili biber ve sarımsakları da küp doğrayıp karışıma ekleyin.
3. Üzerine **Knorr Sebzeli Çeşni** serpin, karıştırıp dinlendirin.
4. Suyunu salan karışımın suyunu süzerek bir sos tenceresine alın.
5. Üzerine elma sirkesi, şeker ve suyu ekleyip kaynatın.
6. Kaynadıktan sonra kısık ateşte 20 dakika pişirin.
7. Nişastayı suyla açıp ekleyin, kıvam alıncaya dek pişirin.
8. En son **Hellmann's Hardal** ile tatlandırın, soğumaya bırakın.



Sunum ve porsiyon detaylarına ulaşmak için buraya **tıklayın** veya kodu okutun.

ERİMiŞ PEYNİR İLE SMASH BURGER'LER



Şef Serhat Saçkesen
smash burger'in tadını çıkarırken



BAHARATLI VE ACI KREMALI RAMEN



CHAR SIU TAVUK İLE

MAURITS VAN VROENHOVEN'İN KATKILARIYLA



Hellmann's Mayonez

Tüketicilerin tat, görüntü ve renk olarak tercih ettiği mayonezdır. Yemeklerin her lokmada lezzetli olmasını sağlayarak yemeklerinizin lezzetini artırır. Eşsiz tat için ideal kıvamda üretilmiştir.

Bu cesur ve lezzet dolu ramen, Japon dashi esintili fırınlanmış tavuk suyu ve tütsülenmiş uskumru suyunun birleşimiyle ortaya çıkan katmanlı bir et suyuyla hazırlanır.

Bu iki aromatik suyun buluşması, güçlü bir umami tabanı oluştururken, içine çırpılmış mayonez eklenerek kremi bir zenginlik kazanır.

Erişte, taze ıspanak, havuç, taze soğan, hafif pişirilmiş yumurta ve soya sosu, sarımsak, zencefil ve hoisin sosuyla marine edilip bir gece bekletilen, ardından mükemmel şekilde ızgarada pişirilen char siu tavuk ile süslenir. Üzerine gezdirilen kızarmış acı biber yağı, hem baharatlı bir dokunuş hem de ekstra çıtır doku katarak bu doyurucu ve tatmin edici yemeği lezzet patlamasına dönüştürür.

Yüksek etki yaratan yapımı kolay, sokak lezzetini sanata dönüştüren bir yemek.



— **MAURITS VAN VROENHOVEN**
Global Kreatif Lider ve Marka Geliştirme Şefi
Unilever Food Solutions,
Hollanda

Café & Bistro, Her Şey Dahil Oteller | 10 Porsiyon | Porsiyon Maliyeti: ₺ 8

MALZEMELER

Füme Uskumru Suyu

- 3 adet füme uskumru kılıçğı (veya çiroz)
- 5 adet kuru shiitake mantarı
- 1 parça kombu
- 2 l su

Tavuk Suyu

- 2 kg fırınlanmış tavuk kanadı
- 2 adet fırınlanmış soğan
- 10 diş sarımsak
- 100 g fırınlanmış zencefil
- 20 g kuru shiitake mantarı
- 100 ml light soya sosu
- 50 g koyu miso
- 20 g gochujang
- 6 l su
- 50 g **Knorr Tavuk Suyu Toz Bulyon**

Her Porsiyon İçin

- 300–350 ml tavuk suyu
- 50–75 ml uskumru suyu
- 1 yemek kaşığı **Hellmann's Mayonez**

Ramen Yumurtası

- 10 adet yumurta
- 150 ml mirin
- 150 ml light soya sosu
- 30 g dark soya sosu

Tavuk Char Siu

- 1,5 kg kemiksiz tavuk but
- 4 diş sarımsak (ezilmiş)
- 15 g beş baharat tozu
- 110 g koyu bal
- 90 g hoisin sosu
- 30 g soya sosu
- 50 g **Hellmann's Ketçap**
- 20 ml kavrulmuş susam yağı

Ramen Üst

- 10 porsiyon (85 g) taze ramen eriştesi
- 250 g shiitake mantarı (dilimlenmiş, sotelemiş)
- 1 demet taze soğan
- 100 g bebek ıspanak
- 300 g havuç (rendelenmiş)
- 20 adet bebek mısır (haşlanmış ve közlenmiş)
- 20 yemek kaşığı çıtır acı biber yağı
- 10 küçük kare nori
- Mikro yeşillikler
- Togarashi
- Kavrulmuş susam

HAZIRLANIŞ

Füme Uskumru Suyu (Çiroz)

1. Füme balık kılıçklarını suya alın.
2. Mantar ve kombuyu ekleyin.
3. 45–60 dakika kısık ateşte kaynatın.
4. Süzerek suyunu ayırın.

Tavuk Suyu

1. Tüm malzemeleri tencereye alın, soğuk su ekleyin.
2. Kaynatıp 3–4 saat kısık ateşte pişirin.
3. Süzün, 3–4 litreye düşürün.
4. **Knorr Tavuk Suyu Toz Bulyon** ekleyin.
5. Gerekirse tuz veya ekstra gochujang ile ayarlayın.

Her Porsiyon İçin

1. Tavuk ve uskumru suyunu karıştırın.
2. İçine mayonez ekleyerek sıcak suyla hızlıca çırpın.
3. Kaynatmadan çırpıcı ya da blender ile karıştırın.

Ramen Yumurtası

1. Yumurtaları 6 dakika kaynatın, buzlu suya alın.
2. Soyup soya-mirin karışımında en az 3 saat marine edin.
3. Servisten önce ikiye kesin.

Tavuk Char Siu

1. Malzemeleri karıştırın, tavuğu bir gece marine edin.
2. Marine edilen tavukları kurulaştırın.
3. ızgarada pişirin, dilimleyin.



Sunum ve porsiyon detaylarına ulaşmak için buraya **tıklayın** veya kodu okutun.

SLOPPY JOE DOLGULU KIZARMIS PIZZA



ÖZGÜR KILINÇLAR'IN KATKILARIYLA



Knorr Pratik Peynir Sosu

%32 peynir oranına sahiptir. Kaşkaval, ricotta, feta ve cheddar peynirinin eşsiz uyumu ile lezzetli ve yoğun bir kıvam sunar. Sos çoğaltımında kullanmaya uygundur.

Fried pizza ya da orijinal adıyla "pizza fritta", İtalyan mutfağında özellikle Napoli sokaklarında doğmuş, fırın yerine yağda kızartılarak pişirilen geleneksel bir lezzettir. Özellikle savaş sonrası dönemde, fırın imkânı olmayan mahallelerde ortaya çıkmış, ekonomik ama doyurucu bir alternatif olarak yıllarca sokak kültüründe yerini korumuştur.

Bu kültürel temelden ilhamla, siz de menünüzdeki calzone tarzı pizzaları kızartarak, onlara yeni bir boyut kazandırabilirsiniz.

İç harçta kullanacağınız peynir, sebze ya da et seçeneklerini Hellmann's Mayonez ile hazırlayacağınız farklı dip soslarla servis ederek, klasik calzone'leri daha genç, dinamik ve paylaşımlık bir street food formatına dönüştürebilirsiniz.

Bu yaklaşım, menünüze hem yenilik katmanı hem de daha düşük maliyetli ama çarpıcı bir alternatif sunar. Aynı zamanda sokak ruhunu taşıyan ama şef imzası taşıyan tabaklar yaratmanıza olanak tanır.



— ÖZGÜR KILINÇLAR
Şef ve Kurucu Ortak
Nappo

Café & Bistro, Her Şey Dahil Oteller | 14 Porsiyon | Porsiyon Maliyeti: ₺ ₺

MALZEMELER

Sloppy Joe Harcı

- 50 ml zeytinyağı
- 300 g dana kıyma
- 75 g kornişon turşu, brunoise
- 100 g kuru soğan, brunoise
- 75 g havuç, brunoise
- 7 g sarımsak
- 30 g Knorr Demi Glace Sos
- 15 g Calvé Hardal
- 50 g Calvé Barbekü Sos
- 60 g Knorr Pratik Peynir Sosu
- 300 ml su
- 30 ml üzüm pekmezi
- 0,5 g karabiber

İsli Domates Sos

- 500 g Knorr Napolitan Sos
- 50 g Calvé Barbekü Sos
- 5 g isli paprika
- 80 g semizotu, ayıklanmış
- 7 g sarımsak
- 10 g elma sirketi
- 10 g Knorr Sebzeli Çeşni

HAZIRLANIŞ

Sloppy Joe Harcı

1. Soğan, sarımsak, turşu ve havucu zeytinyağında soteleyin.
2. Kıymayı ekleyin.
3. Rengi dönünce tüm toz malzemeleri likitlerle bir kasede birleştirin.
4. Ocaktaki malzemenin üzerine ekleyin, suyunu çekene kadar pişirin.
5. Hafif kıvamlı ama sulu olmayan bir harç elde etmelisiniz.

İsli Domates Sos

1. Fırını 210°C'ye ısıtın.
2. Knorr Napolitan Sos'u geniş bir fırın tepsisine ince yayıp üzerine zeytinyağı gezdirin.
3. 10-12 dakika fırınlayın, kenarları karamelize olup koyulaşmalı ama tamamen kurumamalı.
4. Tavada zeytinyağında sarımsağı soteleyin.
5. İsli paprika ve barbekü sosu ekleyin.

6. Fırından çıkan sosu tavaya alın.
7. Sirke, karabiber ve Knorr Sebzeli Çeşni ekleyerek 5 dakika kısık ateşte pişirin.
8. Ocaktan aldıktan sonra semizotunu ekleyin.
9. (İsteğe bağlı) 2-3 damla sıvı is ekleyebilirsiniz.
10. Dilerseniz pürüzsüz hâle getirmek için blender'dan geçirin.



Sunum ve porsiyon detaylarına ulaşmak için buraya [tıklayın](#) veya kodu okutun.

MR. BEN SAN



JOANNE LIMOANCO-GENDRANO & WESLEY BAY'İN KATKILARIYLA



Knorr Sebzeli Çeşni

6 farklı sebze (domates, pırasa, kereviz kökü, kereviz yaprağı, havuç, yeşil biber), 7 ayrı baharat (soğan, sarımsak, nane, kırmızı biber, zerdeçal, maydanoz, defne) ile hazırlanmıştır. İdeal taneli yapısı sayesinde yemeklerinizde kolayca çözünür.

Klasik Eggs Benedict'ten ilham alan eğlenceli bir Japon sando yorumu. Bu lezzetli tabakta, yumuşacık Hokkaido süt ekmeginin içine özenle pişirilmiş, tamago tarzı katmanlı yumurtalar dolduruluyor. Miso sambal, baharatlı bir dokunuş katarken, ızgara turşulanmış ananas tatlılık ve asidite dengesi sağlıyor. Soyayla marine edilen fırınlanmış king mantarları, derin bir umami lezzeti ekliyor. Üzerine çıtır pastırma ve narenciye aromalı peynir sosu sıkılarak tamamlanan bu tabak, Güneydoğu Asya'nın canlı lezzetlerini ve sokak yemeklerinin ruhunu yansıtan, pratik ama güçlü bir lezzet deneyimi sunuyor. Hazırlık aşamasında kat kat dizme ve fırınlama gibi birkaç farklı işlem yer alsa da, kolay sunumuyla herkes için ulaşılabilir ve lezzetli bir yemek deneyimine dönüşüyor.

Sokak yemekleri sadece lezzetli olmakla kalmaz, aynı zamanda insanı doyurur ve nostalji duygusu uyandırır.



— JOANNE LIMOANCO-GENDRANO
Executive Şef
Unilever Food Solutions,
Körfez ve Hint Okyanusu
Adaları



— WESLEY BAY
Baş Mutfak Danışmanı
Unilever Food Solutions,
Belçika

Café & Bistro, Her Şey Dahil Oteller | 14 Porsiyon | Porsiyon Maliyeti: ₺ 1

MALZEMELER

Füme Miso Kırmızı Biber Sambalı

- 300 g uzun kırmızı biber (ızgara yapılmış, çekirdeksiz)
- 500 g kırmızı kapya biber (ızgara yapılmış, çekirdeksiz)
- 2-3 adet thai biberi
- 300 g kırmızı soğan
- 80 g sarımsak
- 100 g sarı veya beyaz miso ezmesi
- 30 g **Knorr Tavuk Suyu Toz Bulyon**
- 200 g **Knorr Napoliten Sos**
- 50 g Şeker

Tel Tel Mantar

- 1 kg kral istiridye mantarı
- 60 ml beyaz sirke
- 125 g **Calvé Barbekü Sos**
- 30 ml hurma şurubu veya şeker
- Karabiber
- Ayçiçek yağı

Tamago: Japon Omleti

- 8 adet yumurta
- 1 g **Knorr Sebzeli Çeşni**
- Beyaz toz biber

Turşu Suyu

- 250 ml beyaz sirke
- 200 g şeker
- 2 çay kaşığı tuz
- Ezilmiş karabiber
- Kaffir lime yaprakları

Turşuluklar

- 200 g ızgara ananas (ince halkalar)
- 5-10 dilim kırmızı turp veya daikon
- 50 g kale (ince doğranmış)
- Tuz, karabiber

Narenciyeli Peynir Sos & Pastırma

- 40 g **Knorr Pratik Peynir Sosu**
- 200 ml su
- 5 g **Knorr Akdeniz Salata Sosu**
- 30 ml yuzu suyu (veya limon)
- Kaffir lime yaprak tozu (opsiyonel)
- 100 g **Hellmann's Mayonez**
- 340 g pastırma dilimleri

HAZIRLANIŞ

Füme Miso Kırmızı Biber Sambalı

1. Tüm malzemeleri mutfak robotunda püre hâline getirin.
2. Tavaya alın, fazla sıvıyı buharlaştırmak için kısık ateşte pişirin.
3. Soğutup hava geçirmez bir kapta saklayın.

Tel Tel Mantar

1. Fırını 175°C'ye ısıtın.
2. Mantarları çatal yardımıyla tel tel ayırın.
3. Kalan sos malzemelerini karıştırın, tadına göre baharatlayın.
4. Sosu mantarların üzerine dökün ve karıştırın.
5. Silpat kaplı tepside 15-20 dakika karamelize olana kadar pişirin.

Tamago: Japon Omleti

1. Yumurtaları çırpın, baharatlarla tatlandırın.
2. Japon omleti gibi dört katlı pişirin.
3. Soğutup sandviç boyunda dilimleyin.

Turşu Suyu

1. Malzemeleri kaynatın, soğutup sebzelerin üzerine dökün.

Turşuluklar

1. Her malzemeyi ayrı kaba alın.
2. Turşu suyunu eşit şekilde dağıtın.
3. Üzerini kapatın, buzdolabında bekletin.

Narenciyeli Peynir Sos & Pastırma

1. Tüm malzemeleri karıştırın.
2. Mayonez ekleyin (isteğe bağlı).
3. Pastırmaları silpat kaplı tepsiye dizip çıtır olana kadar fırınlayın.
4. Fazla yağı süzün, servise hazır hâle getirin.



Sunum ve porsiyon detaylarına ulaşmak için buraya **tıklayın** veya kodu okutun.

KATSU BURGER



FATİH ÇAKMAK'IN KATKILARIYLA



Knorr Çıtır Kaplama Harcı

İlave yumurta kullanımı ve ekstra baharatlama gerektirmez. Kaplanan ürünler dökülme yapmaz ve yağ çekmez. Benmaride veya müşteri tabağında beklemesi durumunda yumuşama ve yağ salınımı olmaz.

Katsu burger, Japon mutfağının geleneksel "katsu" (pane edilmiş, kızartılmış et) yemeğinin batı tarzı bir burger formuna uyarlanmış halidir. Tavuk burger'in her menüde kendine yer bulduğu bir dönemde, Uzak Doğu dokunuşu ile bu klasikleşmiş sokak lezzetini farklı bir seviyeye taşımayı amaçladık. Tavuk, klasik marineleme adımlarına gerek kalmadan sadece Knorr Çıtır Kaplama Harcı ile kaplanarak kızartıldı.

Üzerini kaplayan buffalo sos, baharatlı ve iştah açıcı bir katman sunarken, burger'in dengesini sağlamak için sushi'lerin yanında eşlikçi olmaktan öteye taşıdığımız zencefil turşu ile çok katmanlı bir sos hazırladık. Fermente zencefilin hafif keskinliği, kremamsı yapıyla birleşerek ferahlatıcı bir kontrast yaratıyor.

Yalın bir malzeme listesiyle başlasa da, bu burgerin yaratım süreci; *sokak yemeği kültürüne* saygı duyan ama fine dining dünyasına da cesurca adım atan bir lezzet hikâyesini temsil ediyor.



— **FATİH ÇAKMAK**
Müşteri Geliştirme Şefi
Unilever Food Solutions,
Türkiye, Akdeniz Bölge

Café & Bistro, Her Şey Dahil Oteller | 10 Porsiyon | Porsiyon Maliyeti: ₺ 1

MALZEMELER

Kızarmış Tavuk

- 800 g tavuk göğüs
- 300 g **Knorr Çıtır Kaplama Harcı**
- 255 ml su

Buffalo Sos

- 230 g tereyağı
- 200 g **Knorr Acisso**
- 20 g elma sirkesi
- 30 g **Knorr Teriyaki Sos**
- 4 g **Knorr Sarımsaklı Çeşni**
- 2 g toz tatlı paprika
- 8 g esmer şeker

Asya Stili Hızlı Salatalık Turşusu

- 150 g salatalık
- 50 g **Knorr Teriyaki Sos**
- 5 g **Knorr Akdeniz Salata Sosu**
- 25 g pirinç sirkesi
- 5 g kavrulmuş susam
- 25 g **Knorr Acisso**

Zencefilli Mayonez

- 115 g **Hellmann's Mayonez**
- 4 g taze kişniş
- 40 g zencefil turşusu
- 2,5 g **Knorr Sarımsaklı Çeşni**
- 20 g bal
- 40 g **Knorr Acisso**
- 15 g **Calvé Kova Hardal**
- 2,5 g taze soğanın beyaz kısımları

Patatesli Brioch Ekmegi

- 600 ml su, 24°C
- 7 g instant maya
- 6 g + 70 g şeker
- 388 g **Knorr Sütlü Patates**
- 60 ml süt
- 90 g tereyağı, erimiş ve soğumuş
- 2 adet yumurta
- 650 g un

HAZIRLANIŞ

Kızarmış Tavuk

1. 150 g **Knorr Çıtır Kaplama Harcı** ile 255 ml soğuk suyu bir kaptaki karıştırın.
2. Kalan kaplama harcını yayvan bir gastronoma alın.
3. Tavukları önce sıvı karışıma, ardından toz harca batırarak kaplayın.
4. 175°C'de ısıtılmış yağda 4 dakika kızartın.

Buffalo Sos

1. Tereyağı dışındaki tüm malzemeleri karıştırın ve kenara alın.
2. Kızarttığınız tavukları sosla birlikte tereyağ küpleriyle karıştırma kabına alın.
3. Tüm malzemeler karışıp tavuklar sosla kaplanana kadar çalkalayın.

Turşu

1. Salatalığı bir peeler yardımıyla ince dilimler halinde kesin.
2. Diğer tüm malzemeyi tencereye alın ve kaynatın.
3. Dilimlenmiş salatalıkları sıcak sıvıyla harmanlayın.
4. Aromaların daha iyi birleşmesi için vakumlayarak muhafaza edin.

Zencefilli Mayonez

1. **1. Hellmann's Mayonez** dışındaki tüm malzemeyi blender'a koyun ve pürüzsüz olana kadar blend edin.
2. Hazırladığınız bazı bir mayonez tenceresinde **Hellmann's Mayonez** ile birleştirerek sosunuzu bitirin.

Patatesli Brioch Ekmegi

1. Su, maya ve 7 g şekeri mikserin çırpma kabında birleştirip 5 dakika bekletin.
2. Un dışındaki tüm malzemeleri ekleyin, 2-3 dakika orta devirde çırpın.
3. En son unu ekleyin, mikserin yoğurma aparatıyla 7-10 dakika yoğurun.
4. Hamuru bütün hâlde 1 saat mayalandırın.
5. 170°C fırında 17 dakika pişirin.
6. Fırından çıkan ekmeklerin üzerine tereyağı sürerek tamamlayın.



Sunum ve porsiyon detaylarına ulaşmak için buraya **tıklayın** veya kodu okutun.

SINIR TANIMAYAN MUTFAKLAR

Bu yemek trendi, farklı yemek geleneklerini uyumlu ve yenilikçi deneyimlere dönüştürüyor. Bu hareket, *küreselleşme* ve *göçün* yanı sıra çok kültürlü köklerini onurlandırmayı amaçlayan yeni nesil şefler tarafından yönlendiriliyor. Bu şefler, farklı mutfak etkilerinin nasıl bir araya getirilebileceğini yeniden tasarlayarak, yenilikçiliğin ötesine geçen benzersiz ve otantik yemekler yaratıyor.

DÜNYA ÇAPINDA
POPÜLERLİĞİ EN
HIZLI ARTAN MALZEMELER

TAHİN,
MATCHA,
GOCHUJANG VE
SUMAK



Trende katkıda bulunan temel faktörler:

- Küreselleşme ve göçün mutfak bilgilerini ve etkilerini beslemesi
- Kültürel miraslarına saygı gösteren ikinci nesil şefler
- Küresel mutfakların sosyal medyada daha fazla görünürlük kazanması
- Tüketicilerin yemek keşiflerinde otantik deneyimler araması
- Bu lezzetlerin arkasındaki anlamlı hikâyelere yönelik artan talep

Bu trendin merkezinde, mutfakları yaratıcı ve özenli bir şekilde birleştirme arzusu yatıyor; geleneksel malzemeler ve teknikler, kökenlerine saygı göstererek harmanlanıyor. Bu trend, yalnızca cesur lezzetler sunmakla kalmayıp, aynı zamanda derin bir otantiklik ve kültürel anlam taşıyan daha sofistike ve gelişmiş yemek deneyimlerinin önünü açıyor.

En Popüler Teknikler

Bu trende yön veren popüler tekniklerden bazıları şunlar:

- Marinasyon
- Salamura
- Olgunlaştırma
- Sous-vide pişirme
- Kurlama
- Buharda pişirme
- Karamelizasyon
- Tütsüleme

Sınır Tanımayan Alışveriş Listesi

Bu trende yön veren popüler malzemelerden bazıları şunlar:

- Miso
- Kurlenmiş balık
- Kimchi
- Shiso
- Calamansi
- Nar
- Mentaiko
- Olgunlaştırılmış soya sosu
- Pandan

Önceki sayfa: Marine edilmiş bu tavuk yakitori uluslararası tekniklerden ve malzemelerden esinlenerek hazırlandı.

TAKİBE DEĞER

BUGÜNLERDE MISO
VAZGEÇİLMEZ
BİR MALZEME.
MISO'YU YEMEKLERE
DÂHİL EDEREK
MİSAFİRLERİNİZİN
İLGİSİNİ ÇEKEBİLİRSİNİZ.





YEREL ÜRETİCİYE, DOĞAYA VE KÜLTÜRLERE SAYGI

YAZAN
Vedat Milor
Kültür ve
Gastronomi Yazarı



Günümüz gastronomi dünyasında şefler adeta birer kültür elçisi, birer sanatçı konumunda. “Sınır Tanımayan Mutfaklar” trendinin en büyük aktörleri de yine onlar. Ben bir lokantaya gittiğimde tabağımdaki lezzetin ardında yatan fikri, emeği düşünürüm. Çoğu zaman o fikir, dünyanın farklı köşelerinden esinlerle yoğrulmuş oluyor.

Tarihsel olarak da mutfaklar zaten etkileşim içinde gelişmiştir. Düşünelim: İtalyan mutfağının bel kemiği domates aslında 16. yüzyılda Amerika kıtasından gelmiş; başlarda şüpheyle bakılmış ama zamanla İtalyan mutfağının vazgeçilmezi hâline gelmiş. Bugün “otantik” dediğimiz pek çok lezzet, geçmişte böyle kültürel etkileşimlerle doğdu. Keza acının vazgeçilmez olduğu Hint veya Tay mutfakları, bu acıyı Amerika kökenli biberlerle tanıdı. Demek ki kültürel alışveriş, mutfakları zenginleştirebilir. Ancak burada kritik nokta, gastronomik derinlikten ödün vermemek. Bir mutfağın derinliği, yüzyıllar içinde oluşan teknikler, malzeme bilgisi ve damak hafızasıyla var olur. Eğer iki mutfağı birleştirirken bu derinliği yakalayamazsak, ortaya yüzeysel bir lezzet çıkar. Sadece şeklen farklı, ama ruhen boş bir tabak...

Şefler artık sadece bir yörenin ustası değil; dünya lezzetlerinin ustası olmaya soyunuyorlar. Fransız tekniğinde pişmiş bir etin üzerinde Asya usulü bir sos, yanında Latin Amerika’dan ilham alan bir garnitür görmek şaşırtıcı değil. Peki bu iyi bir şey mi? Evet, doğru yapıldığında muazzam bir zenginlik sunuyor. Ancak şunu da göz ardı etmemek gerek: Şefin niyeti ve birikimi bu trende yön veren en önemli unsur.

İnsanlar artık gösteriştense ziyade hikâye ve anlam arıyor tabakta. İyi bir füzyon yemeği, iki kültürün hikâyesini anlatabilmeli; adeta gastronomik bir diyalog sunmalı. Nasıl ki bir zamanlar Osmanlı mutfacı farklı coğrafyaları bir potada eritti ve özgün bir sentez yarattı, bugünün şefleri de yarının klasiklerini yaratabilir. Bu süreçte en büyük güvencemiz, damak tadımızın bizi yanıltmaması: Lezzet, yapay olanla gerçeği ayırt eder.

Bazı şefler var ki, gerçekten dünya kültürlerine merakla yaklaşıyor, her birini öğrenip özümsemeye çalışıyor. Örneğin yıllar önce Japonya’da yetişmiş Nobu Matsuhisa adlı bir şef, Peru’ya gidip orada Japon mutfağının malzemelerini bulamayınca mecburen yerel malzemelerle yeni tatlar geliştirdi. Sonuç? Japon ve Peru mutfaklarının evliliğinden doğan efsanevi bir füzyon; Nobu bugün küresel bir marka oldu bu sayede. Burada şefin rolü açık: O, bir kültür ile diğerini bağlayan köprü oldu, ihtiyaçtan doğan yaratıcılık sayesinde yeni bir mutfak akımı ortaya çıktı. Keza İspanya’da Ferran Adrià, geleneksel İspanyol lezzetlerine moleküler dokunuşlar ekleyerek devrim yapmıştı; o da teknik sınırları yıktı. Bu örnekler gösteriyor ki şef, trendin öncüsü olduğu kadar şekillendiricisidir de. Eğer şef gerçekten derinlikli bir vizyonla yaklaşıyorsa, ortaya çıkan yemek de derinlikli ve özgün oluyor.

Madalyonun bir de öteki yüzü var. Bazen şöhretin ve popülerliğin cazibesıyla, güncel akımları derinlemesine incelemeyen oluşturulmuş menülere rastlayabiliyoruz. Bir dönem, dünyada ‘Asian Fusion’ konsepti hemen her köşede karşımıza çıktı; bu tarz o sıralar çok revaçtaydı. Ancak sadece birkaç Uzak Doğu sosunun adını duymak veya tabağa biraz teriyaki ekleyip ‘sushi’ kelimesini kullanmak, o mutfağın özüne hâkim olmak anlamına gelmiyor. Bir yemekte bütünlük ve anlatılmak istenen bir hikâye yoksa, sadece görsel efektlere yaslanmak o tabağın kalıcılığını zayıflatabiliyor. Böylesi durumlarda trendin değeri de hızla düşebiliyor; çünkü ardında güçlü bir entelektüel veya duygusal zemin bulunmadığında, ilk bakışta çekici görünen ‘sınır ötesi’ tabaklar kısa sürede unutulabiliyor. Oysa iyi planlanmış ve hakkıyla uygulanmış füzyon tarifler, gerçekten heyecan verici ve kalıcı tatlar sunabiliyor.

İyi şefler bu tuzaklara düşmemek için ne yapıyor? Öncelikle, malzemeye ve tekniğe gerçekten hâkim oluyolarlar. Artık dünya mutfağını takip eden bir şef, yerel ve sürdürülebilir malzeme kullanımını da işin merkezine koymak zorunda. Çünkü günümüzün bir diğer gerçeği sürdürülebilirlik. Sınırlar kalktı diye her malzemeyi dünyanın öbür ucundan getirmek, her egzotik ürünü menüye koymak doğru değil. Hem çevresel açıdan hem de lezzet açısından. İyi şef şunu yapıyor: Uzak bir mutfaktan ilham alıyorsa bile, onun özündeki tadı kendi coğrafyasının malzemesiyle yakalamaya çalışıyor. Örneğin, Uzak Doğu’nun miso-fermantasyon tekniğini alıp kendi mutfağında yerel sebzeleri fermente ediyor. Bunun en güzel örneklerini Yeni Nordik akımında gördük; Danimarka’daki Noma restoranı, Japonların koji ve miso tekniklerini öğrenip onları kuzeyin havuçlarına, üzümlerine uyguladı ve bambaşka lezzetler yarattı. Şef René Redzepi, “fermantasyon laboratuvarı” kurup kendi yerel malzemelerinden soya sosuna benzer bir sos (garum) üretti mesela. Böylece hem sürdürülebilir şekilde yereli kullandı, hem de dünya mutfaklarından ilham alan tatlar çıkardı. Bu yaklaşım saygı uyandırıcı çünkü ithal malzemeler yerine yerelin potansiyelini ortaya çıkarıyor.





DOĞU MUTFAĞININ



Geleneksel bir wok'ta hazırlanan
aromatik bir sos.

HEYEGAN VEREN YÜKSELİŞİ

YAZAN
Megan Wallace

**YENİ TATLAR *keşfetmeye meraklı*
YEMEKSEVERLER, SEYAHAT VE KÜLTÜREL
DENEYİMLERLE DAMAK ZEVKLERİNİ
GELİŞTİRİRKEN, BİZ DE KORE MUTFAĞININ
(K-FOOD) ARTAN POPÜLARİTESİNİ VE BUNUN
GELECEĞİN MENÜ TRENDLERİ İÇİN NE ANLAMA
GELDİĞİNİ İNCELİYORUZ.**

İtalya'nın pizza, makarna ve dondurma üçlüsü, Fransa'nın haute cuisine'inin titiz malzemeleri ve pişirme teknikleri, hatta Amerika'nın hot dog'u ve hamburgeri... Batı, uzun zamandır yemek dünyasında yön veren taraf oldu.

Ancak, dengeler değişmeye başlıyor. Giderek daha fazla tüketici, Doğu ve Güneydoğu Asya'nın zengin yemek kültürlerine yöneliyor. Peki bu değişim neden oluyor ve global çapta menüler için ne anlama geliyor? Cevapları bir sonraki sayfada keşfediyoruz.

Yüzyıllar boyunca Doğu'nun etkisi

Doğu Asya mutfağının Batı'daki yükselişi, göç hareketlerindeki değişimler ve bölgenin küresel sahnedeki artan kültürel etkisiyle birlikte onlarca yıldır devam ediyor.

Örneğin, Amerika Birleşik Devletleri'ne, Çin'den gelen göçmenler 19. yüzyılın ortalarından itibaren yerleşmeye başladı ve mutfak geleneklerini de beraberlerinde getirdi. Zamanla, geleneksel yemekler Batılı damak zevkine uyarlanarak Çin mutfağının ülkede geniş çapta popülerleşmesini sağladı.

Bununla birlikte, bazı Doğu Asya ve Güneydoğu Asya ülkeleri mutfağı bir tür kültürel yumuşak güç olarak benimseyerek, geleneksel lezzetlerini tanıtmak için bilinçli bir çaba gösterdi. Tayvan, Güney Kore, Tayland, Singapur, Endonezya, Malezya ve Kamboçya gibi ülkeler, mutfaklarını küresel çapta tanıtmak amacıyla hükümet destekli gastronomi diplomasisi programlarına yatırım yaptı.

K-food'un yükselişi

Güney Kore, 2009 yılında Kore mutfağını (ya da Hansik) yurt dışında tanıtmayı, sağlığa faydalarını ve lezzet profilini anlatmayı amaçlayan başarılı bir "Dünyaya Kore Mutfağı" programı başlattı.

Şimdi, 15 yıl sonra, Hansik, zamanın ruhunu yakaladı. Bibimbap (pirinçli yemek) ve kimchi (fermente sebzeler) gibi Kore yemekleri, Batı'nın büyük şehirlerinde kolayca bulunabilir hâle geldi ve 2023'te Kore'nin ABD'ye yaptığı gıda ihracatı 1,74 milyar dolara yükseldi.

Sebze ağırlıklı yapısı ve fermente gıdaların yaygın kullanımı sayesinde Kore mutfağı, zengin tatları ve kültürel mirası ile beğeni topluyor, yemek meraklılarını ve maceraperestleri kendine çekiyor. Ancak, Hansik'in içinde ramen ve hazır noodle gibi gıdaların da yer aldığını ve bunların sodyum açısından yüksek olabileceğini ve bazı beslenme değerleri açısından sorunlu olabileceğini de unutmamak gerekiyor.

Hallyu damaklarımızı etkisi altına aldı

K-food'un yükselişinden bahsederken hallyu'dan bahsetmeden olmaz.

Kore mutfağının popülaritesinin artışı, Kore kültürünün genel yükselişiyle paralel bir şekilde gerçekleşti. Kore Dalgası ya da "hallyu" olarak bilinen bu fenomen, BTS ve BLACKPINK gibi K-pop gruplarının uluslararası başarısını beraberinde getirdi.

Popüler K-filmler ve K-dramalar, Kore yemeklerini açıkça sergiledi: Parasite izleyicilere jjapaguri'yi (etle süslenmiş erişte) tanıtırken, Squid Game tteokbokki'yi (baharatlı pirinç kekleri) gösterdi.

Bu aslında tasarlanmış bir süreçti. Tarım, Gıda ve Kırsal İşler Bakanlığı'ndan Yang Joo-Pil, NPR ile yaptığı konuşmada departmanının "her yıl yaklaşık 10 yiyecek ögesini dramalarda ürün yerleştirmesi olarak seçeceğini" açıkladı.

Sosyal medya da bu süreçte önemli bir rol oynuyor ve Kore yemek kültürünü paylaşma fırsatları sunuyor. TikTok'ta, "#koreanfood" hashtag'i 860.000'den fazla gönderide kullanıldı, mukbang (Koreli içerik üreticilerinin kamera önünde yemek yediği bir trend) global bir YouTube fenomeni hâline geldi.



Seyahatlerin yeni Kore mutfak dalgasını şekillendirmedeki rolü

Geleceğe bakıldığında, Batı'daki yeme alışkanlıklarının seyahat sektörü tarafından nasıl şekillenebileceği, özellikle de günümüz gezginlerinin yeni deneyimler yaşama ve farklı kültürleri keşfetme konusundaki hevesli tavrı düşünüldüğünde, önemli bir nokta olarak öne çıkıyor.

2020'ler boyunca, seyahat edenlerin alışılmış güzergâhların dışına çıkma ve keşfedilmemiş yerleri ziyaret etme konusunda daha istekli davrandıkları görüldü. Nitekim gezginlerin %40'ı daha önce gitmedikleri destinasyonlara yönlendiler. 2024 itibarıyla, dünya genelindeki gezginlerin %64'ü, kişisel harcamalarının diğer alanlarından kısararak turistik seyahatlerine öncelik vermeyi planladı.

Bu artan ilgiden Kore de payına düşeni aldı. 2023 yılında Güney Kore'nin başkenti Seul, bir önceki yıla kıyasla %373,6 oranında turist artışı yaşadı. Bu durum, K-food'un (Kore mutfak) fine dining sahnesinde daha özgün ve çeşitliliği yansıtan bir şekilde temsil edilmesine ivme kazandırabilir. Artık tüketiciler, Batılı damak tadına uyarlanmış tanıdık Kore yemeklerinden ziyade, otantik ve zengin tatlar arıyor.

Nitekim, New York'taki Kore fine dining restoranı Atomix'e 2021 yılında iki Michelin yıldızı kazandıran Şef Junghyun Park müşterilerinin "yeni kültürler çok açık olduklarını" belirtti. Ayrıca "yeni şeyleri kabul etmeyi seviyorlar, bu yüzden tatlarını değiştirmeme gerek yok." diyerek bu eğilimi vurguladı.

Doğu etkisinin geleceği

Şimdiden birkaç Kore yemeği Batı'da geniş çapta tanınır hâle geldi.

Ancak K-food'un bir sonraki dalgasında, özellikle hazır ve pratik yiyecek kategorisinde yer alan Kore markaları-örneğin C.J. Foods'un Bibigo serisi gibi-pazarda daha da fazla yer edinmeye başladıkça, çok daha çeşitli yemeklerin öne çıktığını göreceğiz.

K-food trendi sokak lezzetlerinin ötesine geçip daha erişilebilir hâle geldikçe, muhtemelen şu gelişmeler yaşanacak:

- Görünürlükteki artış, Kore mutfaklarının daha niş ve bölgesel çeşitlerinin tanıtılmasına yol açacak.
- Kore gıda ürünleri, Batılı süpermarket raflarında daha fazla yer bulacak.
- Kore mutfaklarının popüleritesi, şu ana kadar yeterince takdir edilmeyen diğer Doğu ve Güneydoğu Asya mutfaklarının önünü açacak.
- Uzmanlara göre, Myanmar ve Filipinler gibi Güneydoğu Asya ülkelerinden gelen Burma ve Filipin mutfakları, küresel gıda alanında yeni oyuncular olarak ortaya çıkacak.

Genel olarak Doğu mutfak etkilerinin yükselişi, gıda alanındaki küreselleşmeyi ve mutfakların ülke ya da milliyet temelli ayrışmasından ziyade, dünya genelinde birleşen ve etkileşim hâlinde olan küresel bir mutfak anlayışına doğru kademeli bir geçişi yansıtıyor.





Knorr Demi Glace Sos birçok
yemeğe mükemmel bir lezzet
katıyor.

İLE BAŞLAYAN KELİME

FÜZYON MUTFAĞININ YÜZÜ YENİLENDİ. SINIR TANIMAYAN MUTFAK ARTIK *yeni norm.*

Kültürlerin harmanlanmasını tanımlamak için kullanılan ve bir o kadar da tartışmalı olan başka bir mutfak terimi neredeyse yoktur: “**füzyon**”. Basit tanımıyla füzyon, kültürlerin birleşmesi ya da birinin diğerini etkilemesi, göç, sömürgeleşme ve ticaretle birlikte çok eski zamanlara, binlerce yıl öncesine dayanıyor. Ancak, bağlam önemli, bu yüzden belirli mutfakların nasıl ve ne zaman birleştiğine dair tarihi ele almak her zamankinden daha önemli hâle geliyor. Bugün füzyon mutfağından bahsederken, 20. yüzyılın ikinci yarısına kadar, “füzyon”un modern mutfakta kullanımıyla birlikte Doğu Asya-Batı perspektifinin dışında mutfakların nasıl yaratıldığı genellikle göz ardı ediliyor. Bu bölümde, Asya göçlerinin Kaliforniya mutfağı üzerindeki büyük etkisini ve bu mutfak anlayışının dünyaya nasıl yayıldığını ele alacağız.

Füzyon mutfağına tarihine damga vuran ve bugün farkında olmadan kanıksadığımız bazı yemekler var ve bu tarifler, adeta bu mutfak kültürünün kilometre taşları.

1960’larda ortaya çıkan **California Roll**, çiğ balık yerine avokado, salatalık ve (taklit) yengeç etiyle hazırlanan, klasik suşi rulolarına alternatif bir versiyondur. Little Tokyo’da Ichiro Mashita, Los Angeles’ta Hollywood yakınlarında Ken Seusa ya da Vancouver’da Hidekazu Tojo tarafından yaratıldığı söyleniyor. Tarifin doğuşunda, ya geleneksel malzemelere ulaşım zorlukları ya da yerel damak tadına uyum sağlama isteği etkili oldu. Bu roll, önce Güney Kaliforniya’da büyük ilgi gördü, ardından tüm ABD’ye yayılarak Kuzey Amerikalılar için suşiye açılan kapı hâline geldi.

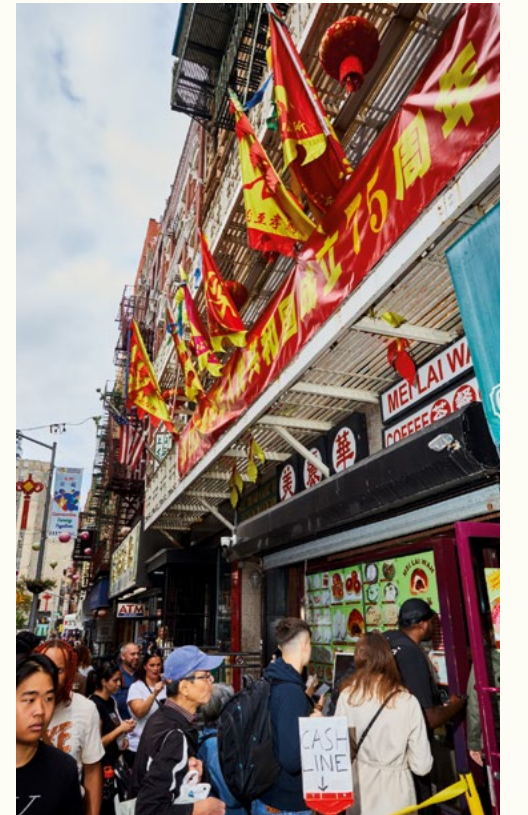
Füzyon mutfağı kronolojisinde bugün hâlâ ikonik olan başka pek çok tarif var. Örneğin, **Chinese Chicken Salad**, 1960’larda Madame Wu’s Garden’in sahibi Sylvia Cheng Wu tarafından

yaratıldı. Marul ve lahana karışımı, susam yağı, soya sosu ve hardalla hazırlanan vinaigrette sosla buluşan pişmiş tavuk, o dönemden beri klasikler arasında.

Wolfgang Puck’ın füme somonlu pizzası, 1982’de Spago’nun açılış menüsünde yer aldı. Dereotu kreması, biberli-sarımsaklı yağ, frenk soğanı ve havyarla zenginleştirilen bu pizza, sofistike bir füzyon örneği hâline geldi.

Nobu Matsuhisa’nın yellowtail sashimi’si, soya sosu, narenciye ve katsuo-bushi bazlı sosun üzerine ince dilimlenmiş jalapeno biberleriyle servis edilen bir başlangıç yemeği olarak, füzyon mutfağına yayılmasında büyük rol oynadı.

Sosyal medyanın yükselişiyle birlikte, **Roy Choi’nin Kogi taco kamyonunda sunduğu Kore usulü kısa kaburga taco’su**, sadece Kore ve Meksika mutfaklarını harmanlamakla kalmadı; aynı zamanda internet üzerinden yayılan yemek trendlerinin öncülerinden biri oldu.





Dünyanın dört bir yanındaki mutfakların birleşiminden yüzyıllar önce ortaya çıkan birçok ikonik yemek de bulunuyor. Bánh mì (Vietnam ve Fransız mutfakları), Jamaika böreği (Jamaika ve İngiliz mutfakları) ve vindaloo (Portekiz ve Goa mutfakları) bunlardan sadece birkaçı. Ayrıca Filipinler'deki pancit palabok (Çin, Meksika, İspanyol) ve ramen (Çin ve Japonya) de bu birleşimlerin örneklerinden. İster sömürgeleştirme sonucu olsun ister ortak keşiflerle olsun, bu yemeklerin ardındaki en önemli unsur ortaya çıktıkları zengin tarihtir. Sorunlar, şeflerin hangi mutfakların veya malzemelerin birbiriyle uyumlu olup olmadığını fark etmeden, sadece yüzeysel bir biçimde farklı mutfakları bir araya getirmeye çalıştığında başlar. Sırf iki mutfaklı birleştirmenin, ortaya daha büyük bir bütün çıkaracağı varsayımıyla yapılan bu yaklaşım, çoğu zaman sonuçsuz kalır. Bu yüzden füzyon mutfaklı zaman zaman eleştirmenler tarafından “confusion cuisine” yani “karmaşa mutfaklı” olarak anılır.

Aslında Matsuhisa'nın uzmanlığı bir anda ortaya çıkmadı. Kendisi, kökleri 19. yüzyıl sonlarına dayanan Nikkei mutfaklığının bir temsilcisiydi. Bu mutfak, ilk Japon göçmenlerin Peru'ya yerleşmesiyle doğdu.

Japon göçmenler, kendi tariflerini Peru damak zevkine uyarlayarak zamanla yerel mutfaklın vazgeçilmezlerinden biri hâline getirdi.

Japonya'nın Saitama kentinde doğan Matsuhisa, ilk Nobu restoranını 1970 yılında Peru'da açtı, ardından Los Angeles'a taşınarak “Matsuhisa”yı kurdu. Bugün dünyanın dört bir yanında 50'den fazla Nobu restoranı bulunuyor.

Peru'da doğan bir başka füzyon mutfaklı ise, Kanton ve Peru lezzetlerini ve malzemelerini harmanlayan ve zamanla tamamen kendine özgü bir türe dönüşen chifa mutfaklı. Bu mutfak, 1800'lerin ortalarında bölgeye büyük sayıda Çinli işçinin gelmesiyle şekillendi. Arroz chaufa (kızarmış pilav) ve lomo saltado (etli sebzeli wok kavurma) gibi yemekler, Çin-Peru mutfaklı sunan restoranların menülerinde sıkça yer alır.

Fransa ile Japonya arasında kültürel etkileşim, Japonya'nın limanlarını Batı ticaretine açtığı Meiji Restorasyonu döneminde, 1800'lerin sonlarında başladı. Fransız Louis Begeux, Japonya'daki Tsukiji Otelinde görev yapan ilk yabancı şef olarak Fransız mutfaklığının etkisini ülke geneline yaydı;

“Bu mutfakların tarihini anlamak, şeflerin bu etkileri nasıl harmanlayacaklarını daha iyi anlamalarına yardımcı olur.”



hatta imparatorluk davetlerinde yemek pişirdi. Japon öğrencileri, Fransız tekniklerini yerinde öğrenmek üzere Fransa'ya gidip, döndüklerinde bu etkileri Japon mutfaklına taşımaya devam ettiler.

Fransa cephesinde ise, 1960'larda Japon etkisi nouvelle cuisine (yeni mutfak) akımıyla birlikte daha yaygın hâle geldi. Fransız şefler, daha ince soslar ve damakta daha zarif tatlarla yemeklerini hafifletmeye başladılar. Bu ikili yaklaşımı yansıtan mutfak tarzı Amerika'ya da ulaştı. Örneğin, 1999'dan 2019'a kadar açık kalan ve bugün hâlâ hatırlanan Akira Hirose'nin Pasadena'daki restoranı Maison Akira bu tarzın öncülerindendi. Bu etkiyi günümüzde de yaşatmaya devam eden örnek ise Charles Namba ve Courtney Kaplan'ın Los Angeles şehir merkezinde yeni açtıkları üçüncü restoranları Camelia oldu.

Kuzey Amerika'da, Çin mutfaklı Amerikan damak tadına uyarlanarak daha şekerli ve kızartma ağırlıklı hâle geldi. Egg foo young, General Tso'nun tavuğu ve portakallı tavuk gibi yemekler aslında Amerikan mutfaklarında yaratıldı. Çinli göçmenler ilk olarak altın madenlerinde çalışmak, demiryolu inşa etmek ve tarım işlerinde çalışmak üzere ABD'ye

geldiler. Ancak büyük ölçekli göç 1965 yılına kadar gerçekleşmedi. O yıl yürürlüğe giren Göçmenlik ve Vatandaşlık Yasası, kısıtlayıcı Çinli Dışlama Yasası'nı yürürlükten kaldırdı ve daha büyük bir Asyalı nüfusun oluşmasına olanak sağladı. O zamana kadar, Çin restoranlarının ayakta kalabilmesi için yemeklerini Batılı damak zevkine uyarlamaları gerekiyordu.

Bugün füzyon mutfaklı, farklı yorumlarıyla her yerde karşımıza çıkıyor; bunda onu küresel ölçekte yaygınlaştıran bazı uluslararası zincirlerin de payı büyük. Örneğin Nobu, dünyanın dört bir yanındaki şubelerinde suşinin yanı sıra izakaya tarzı tabaklar da sunarak kozmopolit ve güvenilir bir füzyon restoranı kimliğiyle büyümeye devam ediyor. Sushisamba, Japon, Brezilya ve Peru mutfaklarını birleştiren menüsüyle Doğu ile Güney Amerika'yı aynı tabakta buluşturuyor; Las Vegas ve Dubai'nin de dahil olduğu dokuz lokasyonda yer alıyor. Ödüllü şef Roy Yamaguchi'nin Hawaiian füzyon yemekleri sunan Roy's Restaurants zinciri, çoğunluğu ABD'de olmak üzere Japonya ve Guam dahil 30 farklı noktada hizmet veriyor. Daha geniş kitlelere hitap eden California Pizza Kitchen ise, dünya genelindeki 200'ü aşkın lokasyonuyla

füzyon pizzaları ve Çin usulü tavuk salatasını halkla buluşturuyor.

Dünyanın dört bir yanındaki kültürlere ait mutfakların nasıl iç içe geçtiğini ve birbirini etkilediğini tüm detaylarıyla ele almak mümkün değil. Ancak, özellikle 20. yüzyılın ortalarından itibaren Doğu Asya tatlarının ve malzemelerinin Batı mutfakları ve damak zevkleriyle bütünleşerek kabul görmesinde belirgin bir eğilim olduğu açık.

Bu süreç, göç hareketlerinin etkisiyle ortaya çıkan ve toplulukların hem ayakta kalmak hem de yerel damaklara hitap edebilmek için yaptığı uyarlamalarla şekillenen, bugün “füzyon” adıyla tanıdığımız mutfak tarzının temelini oluşturuyor. Bu yeniliklerin bir kısmı aslında zorluktan doğdu. Bu tarihsel bağlamı anlamak, şeflere bu etkileri nasıl entegre edebileceklerine dair daha derin bir içgörü sunuyor. Füzyon mutfaklı söz konusu olduğunda sınır yok; terim her ne kadar geçmişten gelen bazı yükler taşısa da, bu mutfak anlayışının evrimi sürüyor ve bu değişim kaçınılmaz.



SINIRLARIN ÖTESİNDE YEMEK YAPMAK

ŞEF *Santiago Lastra*'nın katkılarıyla





Şef Santiago Lastra, sınırları ortadan kaldıran ve geleneği yeniden yazan yeni bir mutfak dönemi başlatıyor. 2022’den itibaren The World’s 50 Best Restaurants listesinde yer alan KOL restoranında, doğduğu Meksika’nın canlı tatlarını yalnızca İngiliz malzemeleri kullanarak yeniden tasarlıyor. Lastra’nın mutfağı, mirasa saygı göstermek kadar yeniliği kucaklamayı da vurguluyor.

“18 yaşındayken Meksika’dan ayrıldım ve bir daha geri dönmek istemedim,” diye anlatıyor Şef Santiago. “O zamanlar, Meksika’dan ayrılmak başarıyı tanımlayan bir şeydi. Hayalim bu mesleği Avrupa’nın en iyi şeflerinden öğrenmekti; mirasımın veya Meksika mutfağının benzersiz olduğu hiç aklıma gelmemişti. Bakış açımın değişmesi 10 yıl sürdü.”

Bu farkındalık Kopenhag’daki Nordic Food Lab’da çalışırken oluştu. Şef Santiago orada İskandinav tahılları ve nixtamalizasyon (mısırı kalsiyum hidroksitle pişirmenin geleneksel Meksika tekniği) kullanarak tortilla yaptı. “Belirli Meksika malzemeleri olmadan bile Meksika lezzetlerini nasıl elde edebileceğimi keşfettim. Bu gözlerimi açtı, Meksikalı olmanın ve Meksika yemekleri servis ederek ülkemi Meksika dışında temsil edebilmenin ne kadar özel olduğunu anlamamı sağladı.”

Meksika lezzetleri için yerel malzemeler

“Meksika lezzetlerini pişirebilmek için yerel malzemenin önemi oldukça fazla. Meksika’da insanlar ellerinin altında ne varsa onunla yemek pişiriyor, ithal malzeme kullanmıyorlar. KOL’da, Birleşik Krallık’ı Meksika’nın bir parçası olan ve sadece İngiliz malzemeleri kullanarak Meksika lezzetleri yaratan bir ada olarak hayal ediyorum. Yaptığım her yemekte bir Meksika hikâyesi veya geleneksel bir Meksika pişirme tekniği kullanıyorum. Mesela bazı malzemeleri yapraklara sararak pişirmek gibi geleneksel teknikleri içeriyor. Her şey yeni, ama aynı zamanda geleneksel.

Biz şefler, mutfak hayatımız boyunca gelenekselleşebilecek bir akım yaratabileceğimizi düşünmeyi severiz. Ancak geleneksel bir akım yaratabilmenin çok fazla zaman ve çaba gerektirdiği gerçeğini göz ardı etmemek gerekir.

Bir düşünün, ilk taco’yu geliştirmek en az 3.000 yıl sürdü. Bu süre ilk etapta çok uzun görünse de denemememiz gerektiği anlamına gelmiyor. KOL’da, bir gün ‘gelenek’ hâline gelebilecek bir mutfak dili ve çalışma şekli inşa ediyoruz. Umuyoruz ki, sürecimiz daha kolay ve daha doğal evrilir.”

Mutfağın sırrı

“Meksika’daki seyahatlerim sırasında, Meksika yemeklerinin sadece karın doyurmak için değil, saf zevk için yapıldığını keşfettim. Bu yüzden son on yıldır bu zevkin ardındaki bilimin hem damağı hem de zihni nasıl etkilediğine kafa yoruyorum. Yılda birkaç kez Meksika’ya yaptığım ziyaretler sayesinde taqueria’ları, köyleri, pazarları ve yerli toplulukları keşfediyorum.

Her ziyaret, Meksika mutfağını bu kadar özel kılan şeyin ne olduğu konusundaki anlayışımı derinleştiriyor ve ülkemi ve lezzetlerini mümkün olan en iyi şekilde temsil etmeme yardımcı oluyor.

Meksika yemekleri damakta birçok duyuyu aynı anda canlandırmasına rağmen mükemmel bir dengeye de sahiptir. Damağın her bölümünü etkiler. Örneğin taco’yu ele alalım: tortilla’nın çıtırtısı, salsa’nın kremamsılığı ve yumuşacık et... Tatlı, alkali, ekşi, umami, acı ve aromatik bir bomba. Sadece üç lokmada isteyebileceğiniz her şey. Ve bu sadece sokak yemeği. Mole sosları da 70’e yakın malzeme içerir: kül, çikolata, sebze çeşitleri, muz, acı biber, kuruyemişler ve tohumlar; hepsi maksimum lezzet karmaşıklığı elde etmek için farklı katmanları oluşturur.

Meksika’da yiyebileceğiniz en üst seviye şeylerden biri olan ve benim de en sevdiğim yemeklerden biri ‘escamoles’, Meksika havyarı olarak bilinir. Agave kaktüslerinden toplanan kraliçe karıncalarının yumurtalarından yapılan bu yiyecek sadece ilkbahar sonlarında bulunur. Bu narın yumurtalar tereyağında arpacık soğanıyla sotelenir ve tortilla, avokado ve salsa ile servis edilir. Gerçekten ilahi bu durum! ”

Lezzet sanatı

“KOL’de, karınca yumurtalarının lezzetini taklit edebilmek için, çam fıstıklarını yumuşayıp jöle benzeri bir dokuya gelene kadar buharda pişirerek escamole’leri yeniden tasarladık. Bunu trüf, mantar, dana eti ve kemik iliği suyu ile eşleştirdik. Yemeği tamamlamak için, Meksikalı kraliçe karıncaların değerine gönderme olarak ekşi lezzet yapısından dolayı limonu andıran Kent’ten Formica rufo karıncalarından bir tutam ekledik.

Böyle yemekler yaratmak, lezzetlerin titiz bir şekilde analiz edilmesini gerektirir. Alternatif lezzetler bulmak için malzemeleri derinlemesine ayırtmak ve lezzet haritalarını belirlemeniz gerekir. Örneğin, mangonun lezzet profilini değiştirmem gerekirse, İngiltere’de eşit derecede tatlı, sarı ve çiçeksi bir şey ararım. Çiçeksi nota için mürver çiçeği olabilir. Biz bunu şurup hâline getiriyoruz. Kabak kombuçası doğru asiditeyi ve rengi veya yazın sarı dolmalık biberi getirir. Birlikte, mangoya oldukça benzeyen bir dondurmaya dönüşürler.”





KORE TARZI TATLI ACI TAVUK TOSTU

BORA KORKMAZ'IN KATKILARIYLA



Knorr Demi Glace Et Sosu

Tüm etli tencere ve fırın yemeklerini lezzetlendirmeye uygundur. İdeal kıvam ve parlaklık sunarak, 10 dakikada hazırlanır. Baz sos olarak birçok yemeği lezzetlendirme imkanı sağlar.

Kore tostu, özellikle Güney Kore'de sabahları işe veya okula giden insanların ayaküstü atıştırmalık olarak tercih ettiği, oldukça popüler bir sokak yemeğidir. **Tamamen modern bir sokak lezzeti olan Kore tostunun tarihi 20. yüzyılın son çeyreğine, özellikle 1980'lerin sonu – 1990'ların başına dayanır.**

Kore mutfağı ve Kore tostu 2024 yılından beri yükselen trendler içerisinde. Shokupan ekmeğinin içerisinde son birkaç yılda ülkemizde tüketimi çok artan panko kaplı ve kızarmış bir tavuk bulunuyor. Tavuğu pişirme sonrası bulduğumuz yoğun sos Thai ve Kore mutfağında kullanılan tatlı-acı sosların dengeli ve lezzetli bir harmanı. Son olarak Çin mutfağının portakallı ördek yemeğinden esinlendiğim narenciye demi glace sos ve susam ile Kore tostunu bitiriyoruz.



— **BORA KORKMAZ**
Şef ve Kurucu Ortak
Umami

Café & Bistro | 12 Porsiyon | Porsiyon Maliyeti: ₺ 1

MALZEMELER

Kore Usulü Sweetchili Sos

- 180 g bal
- 200 g esmer şeker
- 320 g gochujang
- 100 ml su
- 28 ml susam yağı
- 16 g kavrulmuş susam
- 8 g pul biber
- 56 g taze zencefil, rendelenmiş
- 24 g sarımsak, rendelenmiş
- 40 ml zeytinyağı
- 240 g **Knorr Sweet Chili Sos**
- 220 g **Knorr Teriyaki Sos**
- 28 g biber salçası

Portakallı Demi Glace Sos

- 180 ml taze portakal suyu
- 80 ml su
- 23 g **Knorr Demi Glace Et Sosu**
- 1 g toz karabiber
- 2 g toz kişniş
- 1 adet portakal kabuğu, rendelenmiş
- 5 ml light soya sos

Shokupan (Japon Sütlu Tost Ekmeği) Tangzhong Ön Hamur

- 80 g un
- 400 ml su

Final Hamur

- 1160 g un
- 170 g şeker
- 16 g kuru maya
- 20 g süt tozu
- 520 ml süt
- 96 g yumurta
- 130 g tereyağı
- 24 g tuz
- 24 ml süt

Üzeri İçin

- 2 adet çırpılmış yumurta

Panko Kaplı Çıtır Tavuk

- 1200 g tavuk göğsü
- 24 g un
- 120 g yumurta
- 180 g **Knorr Panko Çıtır Kaplama**
- 600 g kefir, marinasyon için
- 36 g tuz
- 12 g toz karabiber

HAZIRLANIŞ

Kore Usulü Sweetchili Sos

1. Zencefil ve sarımsağı zeytinyağında düşük sıcaklıkta hafifçe soteleyin.
2. Esmer şekeri ilave edin, kalan malzemeyi ekleyin ve orta ateşte 4-5 dakika kadar pişirin.
3. Yoğun bir kıvam alınca kenara alın ve soğutun.
4. Servis öncesi gerekiyorsa oda sıcaklığında su ile biraz kıvamını açabilirsiniz.

Portakallı Demi Glace Sos

1. Portakal kabuğu hariç tüm malzemeyi karıştırın.
2. Orta ateşte sürekli karıştırarak çırpın, kıvam aldığında ocaktan alın.
3. Portakal kabuğunu rendeleyip hızlıca soğutun.

Shokupan (Japon Sütlu Tost Ekmeği)

1. 1 ve 2 numaralı un ve suyu ocakta kaynama noktasına getirip altını kısıp, sürekli karıştırın.
2. Yoğun macun kıvamına gelince ocaktan alın, soğutun ve +4°C'de en az 4 saat bekletin.
3. Macunu mikser haznesine alın, final hamur malzemelerini ekleyin, karıştırın.
4. 30 dakika bekletin. Ardından bassinage uygulayıp 2-3 dakika daha yoğurun.
5. Gerekiyorsa french turn yapın.
6. Hamuru 1 saat bulk mayalanmaya bırakın.
7. 220 g'lık bezelere ayırın, silindir şekli verip 11x11x30 cm tost ekmeği kalıbına alın.

8. 1 saat daha mayalandırın, üzerine çırpılmış yumurta sürün.
9. %50 buharda, 180°C'de 30 dakika pişirin.

Panko Kaplı Çıtır Tavuk

1. Tavuk göğsünü kefirde 4 saat bekletin.
2. Fazla nemini alın, tuz ve karabiberle sezone edin.
3. Un, yumurta ve **Knorr Panko Çıtır Kaplama** ile paneleyin.
4. 170°C'ye ısıtılmış yağda 3 dakika kızartın.
5. Pişme sonrası geniş bir kaptan Kore usulü sweetchili sosa bulayın ve kenara alın.



Sunum ve porsiyon detaylarına ulaşmak için buraya **tıklayın** veya kodu okutun.

TABAKA TAVUK

TERİYAKİ VİNEGRETTELİ KUZU KULAĞI SALATASI, PATATES KÖFTESİ VE İSLİ GRAVY SOS İLE

YİĞİT ALICIOĞLU'NUN KATKILARIYLA



Knorr Sütlü Patates Püresi

3 dakikada hazırlanır. Hazırlarken sadece su eklemeniz yeterlidir, ihtiyacınız olan diğer tüm malzemeler içerisinde mevcuttur. İdeal kıvamı sayesinde yemeğinizin görünümünü ve kalitesini artırır.

Her yemek, bulunduğu topraklardaki kültürü yansıtır. Zaman içerisinde *kültürel ve sosyal etkileşimlerle* sınırları zorlar, kıtaları aşar ve hatta global bir noktaya ulaşabilir.

Bu tarifte ben, Gürcü mutfağından doğmuş, özünü de koruyarak Asya ve Doğu Avrupa mutfaklarında yer bulmaya başlamış "Tavuk Tabaka" reçetesini sizler için yorumladım.



— YİĞİT ALICIOĞLU
Yönetici Şef
Serica Restoran

Café & Bistro | 10 Porsiyon | Porsiyon Maliyeti: ₺ 1

MALZEMELER

Tavuk Tabaka ve Soğan

- 3 kg derili kemiksiz kalçalı tavuk but (10 adet)
- 100 g **Knorr Fajita Çeşnisi**
- 50 g zeytinyağı

Köz Soğan

- 100 g toz şeker
- 100 g **Knorr Fajita Çeşnisi**
- 260 g kebablık soğan (yaklaşık 7 adet)

Teriyaki Vinegretteli Kuzu Kulağı Salatası

- 120 g kuzu kulağı
- 120 g bebek ıspanak
- 120 g soya filizi
- 70 g lime suyu

- 30 g **Knorr Teriyaki Sos**
- 30 g susam yağı
- 30 g süzme çiçek balı
- 130 g zeytinyağı
- 30 g kavrulmuş susam

Patates Köftesi

- 140 g **Knorr Sütlü Patates Püresi**
- 550 g su
- 14 g **Knorr Panko Çıtır Kaplama**
- 70 g kaşkaval peyniri (rendelenmiş)
- 1 g kimyon
- 1,5 g karabiber
- 1,5 g kırmızı toz biber
- 3 g tuz

İsli Gravy Sos

- 50 g **Knorr Demi Glace Et Sosu**
- 650 g su
- 35 g **Hellmann's Barbekü Sos**
- 15 g **Hellmann's Hardal**
- 3 g isli paprika
- 6 g toz kişniş
- 10 g tereyağı (soğuk, küp)

1 Porsiyon Sunum Bileşenleri

- 1 adet derili kalçalı tavuk but (300 g)
- 10 g **Knorr Fajita Çeşnisi**
- 30 g isli gravy sos
- 2 adet patates köftesi
- 2 yaprak köz soğan
- 50 g teriyaki vinegretteli kuzu kulağı salatası

HAZIRLANIŞ

Tavuk Tabaka

1. Tavukların derili kısmını **Knorr Fajita Çeşnisi** ile lezzetlendirin.
2. Yağlanmış tavaya derili kısmı alta gelecek şekilde koyun, üzerine ağırlık yerleştirerek çıtır hâle gelene kadar pişirin.
3. Diğer yüzünü de 1 dakika pişirip kenara alın. Tavuk kalınsa 180°C fırında 5 dakika daha pişirin.

Köz Soğan

1. **Knorr Fajita Çeşnisi** ile şekeri karıştırıp tavaya yayın.
2. Ortadan ikiye bölünmüş kebablık soğanları yerleştirin.
3. Şeker karamelize olup altı kızarıncaya, arka yüzünü çevirin.
4. Kısık ateşte, üzeri kapalı şekilde 10 dakika pişirin.
5. Yapraklarına ayırıp kenara alın.

Teriyaki Vinegretteli Kuzu Kulağı Salatası

1. Kuzu kulağı ve ıspanakların saplarını temizleyin.
2. Tüm yeşillikleri ve soya filizini karıştırın.
3. Sos için lime suyu, **Knorr Teriyaki Sos**, susam yağı, süzme çiçek balı ve kavrulmuş susamı karıştırın.
4. Zeytinyağını yavaş yavaş ekleyerek kıvam alana kadar çırpın.
5. Sosu yeşilliklerle birleştirin.

Patates Köftesi

1. Kaynar suyu **Knorr Sütlü Patates Püresi** ile karıştırarak 3 dakika çırpın.
2. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.
3. Soğuyunca diğer tüm malzemelerle birlikte yoğurun.

4. 30-35 g'lık porsiyonlar yapıp parmak şekli verin.
5. Köfteleri **Knorr Panko Çıtır Kaplama** ile kaplayarak 180°C yağda altın sarısı olana dek kızartın.

İsli Gravy Sos

1. Su ile **Knorr Demi Glace Et Sosu**'nu birleştirip karıştırarak pişirin.
2. Kaynamaya başlayınca altını kısın, 2-3 dakika daha pişirin.
3. **Hellmann's Barbekü Sos**, **Hellmann's Hardal**, isli paprika ve toz kişnişi ekleyin, karıştırın.
4. Ocaktan almadan hemen önce soğuk tereyağını ekleyin ve tamamen eriyene kadar karıştırarak parlatın.
5. Sıcak veya soğuk kullanabilirsiniz.



Sunum ve porsiyon detaylarına ulaşmak için buraya **tıklayın** veya kodu okutun.

TATLI ACI KORE TAVUK & WAFFLE

OSMAN BAHADIR'IN KATKILARIYLA



Carte d'Or Pancake & Waffle

Pancke'lerde ideal kıvam ve kabarıklık, waffle'larda kusursuz gevreklik sağlar. Her seferinde mükemmel pancake ve waffle sunmanızı garanti eder.

Amerikan mutfağının ikonik eşleşmelerinden biri olan "chicken & waffle", bu reçetede sınırları aşarak Uzak Doğu'nun baharatlı, dengeli ve katmanlı lezzetleriyle yeniden yorumlanıyor.

Bu tabak, sınır tanımayan mutfaklar trendinin özünü taşıyor: Coğrafi sınırları kaldırarak, farklı mutfakların ruhunu aynı tabakta buluşturmak. Hem tanıdık hem de yeni bir tat arayanlar için cesur ama konforlu bir lezzet deneyimi sunuyor.



— OSMAN BAHADIR
Lider Şef
Unilever Food Solutions,
Türkiye

Café-Bistro , Her Şey Dahil Oteller | 15 Porsiyon | Porsiyon Maliyeti: ₺ 1

MALZEMELER

Tavuk Marinasyon

- 2000 gr derisiz kemiksiz tavuk kalça
- 32 gr **Knorr Tavuk Çeşni**
- 500 ml ayran
- 160 gr **Knorr Acisso**
- 600 gr **Knorr Çıtır Kaplama Harcı**
- 120 ml su

Susamlı Waffle

- 300 gr **Carte D'Or Pancake & Waffle**
- 500 ml ayran / kefir
- 90 gr ayçiçek yağı
- 20 gr **Knorr Tavuk Çeşni**
- 6 gr toz kişniş
- 10 gr maydanoz
- 20 gr çörekotu
- 20 gr susam
- 250 gr **Hellmann's Cheddar Sos**

Acı Bal

- 125 ml su
- 150 ml **Knorr Sweet Chili Sos**
- 150 gr bal
- 150 ml **Knorr Teriyaki Sos**

HAZIRLANIŞ

Tavuk Marinasyon

1. Su, ayran, **Knorr Tavuk Çeşnisi**, **Knorr Çıtır Kaplama Harcı**'nin yarısını ve **Knorr Acisso**'yu bir kabin içinde karıştırın.
2. Tavukları, çatal yardımıyla birkaç yerinden delin ve marinasyon ile harmanlayın. En az üç saat ya da bir gün boyunca buzdolabında marine edin.
3. Tavukları marinasyondan alın, **Knorr Çıtır Kaplama Harcı**'na bulayın ve derin yağda kızartın.

Susamlı Waffle

1. **Hellmann's Cheddar Sos**, susam ve çörekotu dışındaki tüm malzemeyi homojen bir kıvam alıncaya kadar çırparak waffle hamurunu hazırlayın.

2. Hazırlanan hamuru 30 dakika buzdolabında dinlendirin.
3. Waffle makinesini yağladıktan sonra tüm waffle gözünü kaplayacak şekilde susamı ve çörekotunu serpin ve sonrasında 1 adet için 100 g waffle harcını makinanın orta ayarında 7 dakika pişirin.
4. Waffle'lerinizi önceden yapıp buzlukta ya da buzdolabında strece sarılmış bir şekilde stoklayabilirsiniz.
5. Servis etmeden önce üzerine **Hellmann's Cheddar Sos** sürerek 12 dakika 200°C fırında ısıtmanız yeterli olacaktır.

Acı Bal

1. Tüm malzemeyi bir tavada karıştırın ve kıvam alana kadar çektin.



Sunum ve porsiyon detaylarına ulaşmak için buraya **tıklayın** veya kodu okutun.

CITIR



LAZANYA

GIUSEPPE BUSCICCHIO,
ANDREAS WILLINER & JIMENA SOLIS'İN KATKILARIYLA



Knorr Demi Glace Et Sosu

Tüm etli tencere ve fırın yemeklerini lezzetlendirmeye uygundur. İdeal kıvam ve parlaklık sunarak, 10 dakikada hazırlanır. Baz sos olarak birçok yemeği lezzetlendirme imkanı sağlar.

Bu yenilikçi makarna yemeği, Arjantin, İtalya ve İsviçre'nin zengin mutfak geleneklerini harmanlayarak lazanyayı yeniden yorumluyor. Bu tabağın kalbinde, ağır ateşte pişmiş et, canlı sebzeler ve aromatik şarapla otantik bir Arjantin tarzında hazırlanan ossobuco brasato yer alıyor. Lazanya, çarpıcı bir altın rengi için hamuru safranla harmanlanmış taze İtalyan makarnası ve dokusunu geliştirmek için kızartılmış. Bunu tamamlayan şey, yüksek kalite bir Parmesan kreması, cavolo nero'nun belirgin aroması, Toskana kara lahanası ve bir tutam kakao çekirdeği. Dünyanın birçok bölgesinden gelen malzemelerle hazırlanan bu yemek benzersiz bir karışım ve harmoni ortaya çıkarıyor.

Birlikte yeni bir yemek, yeni bir yaklaşım ve yeni bir *vizyon* yaratıyoruz.



— **GIUSEPPE BUSCICCHIO**
Yönetici Şef
Unilever Food Solutions,
İtalya



— **ANDREAS WILLINER**
Yönetici Ülke Şefi
Unilever Food Solutions,
İsviçre



— **JIMENA SOLIS**
Yönetici Şef
Unilever Food Solutions,
Arjantin, Uruguay ve
Paraguay

Café & Bistro | 10 Porsiyon | Porsiyon Maliyeti: ₺ ₺ ₺

MALZEMELER

Taze Makarna

- 500 g durum buğdayı irmiği
- 13 adet yumurta
- 5 g safran

Parmesan Köpüğü

- 600 g Parmigiano Reggiano (parmesan peyniri)
- 100 g tereyağı
- 1 l süt
- 500 g taze krema
- 1 adet arpacık soğan
- Taze biberiye, isteğe bağlı
- Taze ada çayı, isteğe bağlı
- 50 g kakao çekirdeği

Dana İncik (Ossobuco)

- 1,5 kg dilimlenmiş ossobuco (dana incik)
- 100 ml zeytinyağı
- 3 diş sarımsak
- 2 adet soğan
- 1 adet havuç
- 1 adet kırmızı biber
- 1 adet yeşil biber
- 1 adet pırasa
- 1 adet kereviz sapı
- 500 ml Malbec kırmızı şarap

Aroma Demeti

- 2 adet defne yaprağı
- 3 dal taze kekik
- 3 adet maydanoz sapı
- 1 adet pırasa yaprağı
- Mutfak ipi

Sos ve Pişirme

- 300 g **Knorr Arrabbiata Sos**
- 2 l su
- 150 g **Knorr Demi Glace Et Sosu**
- Alüminyum folyo

Kızartma

- 2 l ayçiçek yağı

HAZIRLANIŞ

Taze Makarna

1. Tüm malzemeleri bir yoğurma makinesine koyun ve homojen bir hamur elde edene kadar yoğurun.
2. Hamuru vakumlayarak en az 1 saat buzdolabında dinlendirin.
3. Hamuru açarak ince makarna yaprakları oluşturun ve kesici ile kesin.
4. Hazırladığınız hamur parçalarını bol miktarda kızgın ayçiçek yağında kızartın ve kenara alın.

Parmesan Köpüğü

1. Bir tencerede süt, krema, arpacık soğan, ada çayı, biberiye ve kakao çekirdeğini birleştirin.
2. Düşük ısıda yarıya inene kadar kaynatın.

3. Ocaktan alıp 70°C'ye kadar soğutun, süzün.
4. Tereyağı ve rendelenmiş parmesan peynirini ekleyip el blenderi ile karıştırın.
5. Karışımı sifona doldurun ve benmari usulü sıcak tutun.

Aroma Demeti

1. Pırasa yaprağını düz bir zemine açın.
2. Ortasına defne yaprakları, kekik dalları ve maydanoz saplarını yerleştirin.
3. Pırasa yaprağını dikkatlice sararak paket hâline getirin.
4. Mutfak ipiyle bağlayarak sabitleyin.

Dana İncik (Ossobuco)

1. Geniş bir tencerede ossobuco dilimlerini her iki tarafı kızarana kadar mühürleyin.
2. Aroma demetini ve sebzeleri ekleyip kavurun.
3. Kırmızı şarabı ekleyerek alkol uçana kadar pişirin.
4. Ardından **Knorr Arrabbiata Sos** ve suyla açılmış **Knorr Demi Glace Et Sosu** ekleyin.
5. Kapağını kapatıp kısık ateşte yaklaşık 3 saat pişirin.
6. Pişince aroma demetini ve kemikleri çıkarın, kalan sosu blender'dan geçirin.
7. Eti didikleyerek sosla karıştırın.



Sunum ve porsiyon detaylarına ulaşmak için buraya **tıklayın** veya kodu okutun.

YAKITORI FÜZYON



PINAR BALPINAR'IN KATKILARIYLA



Knorr Sweet Chili Sos

Sıcak ve soğuk kullanıma uygundur. Acı ve tatlı lezzetlerin dengeli uyumu ile yan sos ve dip soslarda yemekleri lezzetlendirir. Yemeği mükemmel kaplar ve yapışmaz yapmaz. Benmariye dayanıklıdır.

Her menüde kendine yer bulan, tanınmış ve sevilen bir lezzet olan ızgara tavuk şiş, bu reçetede Uzak Doğu'nun yakitori tekniğiyle yeniden yorumlandı.

Marine süreci, glaze sos dengesi ve ızgara karakteriyle tavuk şiş, bu kez farklı bir *kültürel derinlik* kazandı.

Bu tarif, yalnızca bir lezzet farklılığı sunmuyor; aynı zamanda düşük operasyonel yükü, ekonomik maliyeti ve trendleri takip eden yaklaşımıyla yüksek müşteri memnuniyeti potansiyeliyle de dikkat çekiyor.

Sınırsız mutfak trendiyle uyumlu olarak geliştirilen bu reçete, yerel mutfakla global esintileri bir araya getirerek menüsünü farklılaştırmak isteyen işletmelere yeni bir pencere açıyor.



— PINAR BALPINAR
İnovasyon ve Pazarlama Şefi
Unilever Food Solutions,
Türkiye

Café & Bistro | 12 Porsiyon | Porsiyon Maliyeti: ₺ 1

MALZEMELER

Yakitori Glazür

- 100 g **Knorr Teriyaki Sos**
- 200 g **Knorr Sweet Chili Sos**
- 20 g pirinç sirkesi
- 10 g susam yağı

Tavuk Marinasyonu

- 1500 g derisiz kemiksiz tavuk kalça
- 35 g **Knorr Sebzeli Çeşni**
- 135 g ayçiçek yağı
- 200 g **Calvé Barbekü Sos**
- 2 diş sarımsak

Yer Fıstıklı Thai Pilavı

- 300 g basmati pirinç
- 15 g **Knorr Sebzeli Çeşni**
- 500 ml su
- 35 ml ayçiçek yağı
- 100 ml Hindistan cevizi sütü
- 150 g yer fıstığı kreması
- Yarım bağ taze soğan
- 200 g kırmızı soğan, brunoise
- 20 g lime suyu

Umami Lime Aioli

- 250 g **Hellmann's Mayonez**
- 3 g **Knorr Sebzeli Çeşni**
- 3 g şeker
- 4 g pirinç sirkesi
- 1,5 g **Knorr Sarımsaklı Çeşni**
- 1 adet lime (zest için)

Hızlı Kimchi

- 600 g beyaz lahana
- 30 g **Knorr Sarımsaklı Çeşni**
- 60 g **Knorr Cajun Çeşnisi**
- 105 g kuru soğan, brunoise

- 120 g havuç, rendelenmiş
- 30 g balık sosu
- 1 bağ taze soğan
- 150 g biber salçası

HAZIRLANIŞ

Yakitori Glazür

1. Tüm malzemeleri karıştırın ve kenara alın.

Tavuk Marinasyonu

1. Marinasyon malzemelerini karıştırın.
2. Küp kestiğiniz tavukları karışıma ekleyin ve en az 3 saat buzdolabında bekletin.
3. Bambu şişleri bir gece önceden suda bekletin.
4. Şişlere tavukları 80 g olacak şekilde takın.
5. Her iki tarafına 4 kez glazür sürerek ızgaralayın.
6. ızgaradan aldıktan sonra tekrar sostan sürüp servis edin.

Yer Fıstıklı Thai Pilavı

1. **Knorr Sebzeli Çeşni**, su ve basmati pirinci blanch edin ve süzün.
2. Ön pişirme sonrası +4°C'de bekletebilir ya da buzlu banyoyla soğutup hazırlık setine alabilirsiniz.
3. Ayçiçek yağıyla kırmızı soğanı soteleyin.
4. Soğutulmuş pirinci ekleyip sotelemeye devam edin.
5. Hindistan cevizi sütü, yer fıstığı kreması ve lime suyunu karıştırıp pilava ekleyin.
6. Suyunu çekene kadar pişirin. Son olarak taze soğan ekleyin.

Umami Lime Aioli

1. Tüm malzemeleri karıştırın.

Hızlı Kimchi

1. Lahana hariç tüm malzemeleri karıştırın.
2. 2 dakika yoğurarak ovalayın.
3. Streçle kapatıp buzdolabında en az 1 saat bekletin.
4. Vakumlayarak saklarsanız raf ömrü uzar, turşulama süresi kısalmır.



Sunum ve porsiyon detaylarına ulaşmak için buraya **tıklayın** veya kodu okutun.

MARUL ROKFOR MUS, IZGARA BABY ENGİNAR, TRÜF CHEDDAR



Hellmann's Cheddar Sos

İdeal kıvamda, yoğunlukta ve cheddar peyniri rengindedir. Benmariye uygundur, kıvamını korur.

Bu tabak, Türk mutfağının geleneksel malzemelerini modern füzyon teknikleriyle birleştiriyor.

Izgara pişirilen enginar, patates ve havuç ile uyumlu bir şekilde sunuluyor, böylece hem geleneksel hem de yenilikçi bir lezzet deneyimi yaratılıyor.

Asma yaprağı, hem taze hem de salamura olarak sıra dışı bir pişirme yöntemiyle lezzetli hâle getiriliyor. Marul mus, rokfor peyniri ile lezzetlendirilerek tabaktaki lezzet uyumlarından biri hâline geliyor.

Cheddar ve trüf kombinasyonu, günümüz mutfak trendlerini yansıtarak tabağa sofistike bir dokunuş katıyor. Smoke sebze ve çıtır asma yaprağı ile farklı bir deneyim sunuluyor, altındaki marul mus ve trüflü cheddar ile zıt tatların ve kültürlerin uyumu sağlanıyor.



— İBRAHİM AKDENİZ
Zincir Restoranlar Lider Şefi
Unilever Food Solutions,
Türkiye

Café & Bistro | 12 Porsiyon | Porsiyon Maliyeti: ₺ 1

MALZEMELER

Marul Mus

- 500 gr marul, ayıklanmış
- 120 g taze fesleğen, ayıklanmış
- rokfor peyniri, rende
- 240 ml zeytinyağı
- 6 g Knorr Doğal Sebzeli Çeşni
- 2 g tane karabiber

Trüflü Cheddar Sos

- 150 g Hellmann's Cheddar Sos
- 15 ml trüf yağı

Diğer Malzemeler

- 700 g baby enginar
- 150 g havuç, doğranmış
- 200 g patates, doğranmış
- 80 g asma yaprağı, salamura
- 100 g cherry domates, işlem görmüş

HAZIRLANIŞ

Marul Mus

1. Marul ve fesleğen yapraklarını blanşe edip buzlu suda şoklayın, suyunu sıkın.
2. Sıkılmış yeşillikleri rokfor, zeytinyağı, karabiber ve Knorr Doğal Sebzeli Çeşni ile blender'da pürüzsüz hâle getirin.

Trüflü Cheddar Sos

1. Hellmann's Cheddar Sos ile trüf yağını karıştırın.

Diğer Malzemeler:

1. Baby enginarları limonlu suda 3-5 dakika haşlayıp buzlu suda şoklayın, kurulayın.
2. Enginarları zeytinyağıyla lezzetlendirip ızgarada iz vererek pişirin.
3. Havuç ve patatesi haşlayıp şoklayın.
4. Salamura asma yaprağını 10 dakika ilk suda bekletip, kuruduktan sonra fritözde kızartın.

İBRAHİM AKDENİZ'İN KATKILARIYLA



Sunum ve porsiyon detaylarına ulaşmak için buraya **tıklayın** veya kodu okutun.

KIBRIS MEZESİ

SEZGİN ÇINAR'IN KATKILARIYLA



Knorr Jalapeno Salsa Sos

%45 doğranmış domates ve jalapeno içerir. Sıcak ve soğuk kullanıma uygundur. Bitki bazlı içeriğe sahiptir. 5 çeşit sebze (domates, soğan, yeşil jalapeno biber, kırmızı biber, maydanoz) ve 3 çeşit baharat (tuz, kişniş, kimyon) ile %60 oranında sebze içeriğine sahiptir.

Café-Bistro, Her Şey Dahil Oteller | 17 Porsiyon | Porsiyon Maliyeti: ₺

MALZEMELER

- 500 g **Knorr Jalapeno Salsa Sos**
- 600 g **Knorr Sweet Chili Sos**
- 200 g kornişon turşu
- 150 g ızgara yeşil zeytin
- 150 g mısır tanesi
- 200 g hellim peyniri
- 70 g dolmalık fıstık
- 150 g ceviz içi
- 30 g susam, kavrulmuş
- 20 g çörek otu
- 100 ml zeytinyağı
- 200 g nar ekşisi
- 200 g kurutulmuş domates

HAZIRLANIŞ

1. Kurutulmuş domatesleri ve hellim peynirini orta boy küp şeklinde doğrayın.
2. Hellim peynirlerini ve dolmalık fıstıkları yağsız tavada kızartın.
3. Tüm malzemeleri bir kapta birleştirerek iyice karıştırın.
4. Mezeniz servise hazırdır.

Kıbrıs mezesini hazırlarken, içerisine minik, çıtır ve lezzetli kornişon turşular ekleyerek mezeye ferahlatıcı bir asidik dokunuş katıyoruz.

Olgun, etli ve hafif acımtırak yeşil zeytinler, mezeye karakteristik bir Akdeniz lezzeti veriyor. Jalapeno biber, hem acı sevenler için ekleniyor.

Mezeye has bir renk katmak için ise mısır ilave ediyoruz. Mezemizin olmazsa olmazı ve göz zevkimize hitap eden Kıbrıs'a özgü nar gibi kızarmış hellim peyniri, doyurucu olması ve lezzet katması için fıstık ve ceviz kullanıyoruz.

Finalde ise enfes soslarla son dokunuşu yaparak sunuyoruz.

Akdeniz güneşiyle kurutulmuş, yoğun aromalı domatesler, mezenin *tatlı ve ekşi* dengesini mükemmel bir şekilde tamamlar.



— SEZGİN ÇINAR
Şef
Afitap Meyhaneleri



Sunum ve porsiyon detaylarına ulaşmak için buraya **tıklayın** veya kodu okutun.



KAHRAMAN MALZEMELER

POZİTİF MUTFAK KÜLTÜRÜ

Kyla Touri
Kurumsal Şef
Unilever Food Solutions, Kanada

Dünyanın dört bir yanındaki şefler, hem takımlarına hem de müşterilerine hizmet vermek için her gün kendilerini tükenmiş hissedene kadar çalışıyorlar. Bu, onları motive eden şey, ancak aynı zamanda bir bedeli olabilir: fiziksel ve zihinsel sağlıkları.

“Fair Kitchens” gibi “Positive Kitchens” da bu tutkunun destekçisi olmak için var; şeflerin veya takımlarının sağlığı pahasına hizmet vermelerini engelleyerek, profesyonel mutfaklara uluslararası ölçekte gerekli desteği sunmayı amaçlıyor.

Unilever Food Solutions tarafından 2018 yılında kurulan Positive Kitchens, şeflerin ve takımlarının profesyonel mutfak ortamlarında en iyi şekilde gelişip performans sergileyebilmeleri için ihtiyaç duydukları eğitim, araç ve ilhamı sağlayan ücretsiz bir destek kaynağı. Servis baskılarını ortadan kaldırmamak da destek sunabiliriz. Sizi, ekibinizi ve çalıştığınız ortamı olabildiğince pozitif hâle getirmenize yardımcı olacak kaynaklar, eğitimler ve araçlar sunarak destekliyoruz. Bu sayede mutfakları şimdiden ve gelecekteki nesiller için daha iyi hâle getirebiliriz.

Positive Kitchens, sizinle başlar, ancak biz her adımda yanınızdayız. Mutfaktaki emeği görünür kılıyor, çeşitliliği ve kapsayıcılığı savunuyor ve hepimizin içinde olmak isteyeceği pozitif ortamlar yaratıyoruz.

UFS araştırma bulguları, profesyonel mutfak kültürünün dünya çapında birçok yiyecek servisi ortamında hâlâ oldukça sorunlu olduğunu, şeflerin ve ekiplerinin sağlık ve refahını olumsuz etkilediğini gösteriyor.

Anket bulgularımızın ortaya koydukları:

%60

NEGATİF ZİHİNSEL SAĞLIK
ETKİLERİNE MARUZ KALMAK

%58

PROFESYONEL MUTFAKLARDA
NESİLLER ARASI BİR ÇATIŞMA
OLDUĞUNA İNANMAK

%51

AGRESİF İLETİŞİME MARUZ
KALMAK

%28

ŞEF OLMAYI ÖNERMEMEK

POZİTİF BİR MUTFAK İÇİN REÇETE

POZİTİF BİR MUTFAK KÜLTÜRÜNE DOĞRU YOL GÖSTEREN ŞEF *Asma Khan*'İN KATKILARIYLA

Restoran mutfak kültürü uzun zamandır yorucu çalışma saatleri, katı hiyerarşik kurallar ve mutfak içi kaba konuşma tarzı ile ilişkilendirildi. Londra'da tamamen kadınlardan oluşan bir Hint restoranı olan Darjeeling Express'in şefi ve kurucusu Asma Khan'a kalsa bu hemen sona ererdi. Aktivist ve ezber bozan bir figür olan Khan, mutfakların işleyiş biçiminde devrim yaratmaya kararlı. Bunu da sadece yemeğe değil, onu yapan insanlara da odaklanarak gerçekleştiriyor. Topluluklar inşa eden, herkesin değer gördüğü, saygı duyulduğu ve güçlendiği bir ortam yaratmaya çalışıyor. Positive Kitchens'ı keşfetmeye hazır mısın?

Darjeeling Express'te işleri farklı yapmak istedim. Biz bir kız kardeşlik ağıyız. Farklı görünüyoruz, farklı geleneklerden geliyoruz ama bir kabile gibi hareket ediyoruz. Birlikte yemek pişiren ve birbirlerine inanan kadınlardan oluşan bir topluluk. Kadınlar her zaman her mutfak geleneğinin merkezinde olmuştur, ancak profesyonel mutfaklarda genellikle geri plana itilirler. Kendilerinin yeterince temsil edilmediklerini hissederek, yalnızlaşmalar ve dezavantajlı konuma düşerler. Bu çok büyük bir sorun. Kendilerini eşit, güvende, kabul görmüş ve bir gün mutfağın şefi olma yolunun onlara da açık olduğunu hissedebilmeliler.

Ağırlama sektörü her kesimden insan tarafından yürütülüyor ama bu insanlar çoğu zaman hak ettikleri saygıyı görmüyor. Oysa başarılı olmak istiyorsanız, ekibinizdeki herkesin değerli hissetmesi gerekir. Restoran sahipleri çalışanlarını sadece fiziksel olarak değil, duygusal ve zihinsel olarak da beslemeli.

Mutfaktaki baskılara katlanmanın, kötü muameleyi haklı çıkardığı fikri tamamen saçma. Eğer baskıyla baş edemiyorsanız, bir adım geri atıp nefes almalısınız. Bu, başkalarına kötü davranmak için bir sebep olamaz. İnsanlar spor yapabilmeli, dışarı çıkabilmeli, film izleyebilmeli, arkadaşlarıyla buluşabilmeli ve kedileriyle vakit geçirebilmeli.

Sektörde devrim niteliğinde bir dönüşümün tam ortasındayız. Artık şeflerin moleküler gastronomiyle neler yaptığı değil, ekiplerine nasıl davrandıkları konuşuluyor.

Önceliğiniz yüksek kâr elde etmek, Michelin yıldızı almak ya da iyi yorumlar olmamalı. Önceliğiniz, kendi ekibinizin ruh sağlığı olmalı. Önce onlara iyi bakın, sonra misafirlerinize. Bizim kuşağımızın en büyük mirası, bu sektörü bir sonraki kuşak için değiştirmiş olmamızdır.



EŞİTLİK VE ÇEŞİTLİLİK

Gerçekten iyi bir yemek hazırlamak istiyorsanız, her şeyin eşit oranda olması gerekir. Aynı şey ekipler için de geçerli. Her mutfakta çeşitliliğe önem verilmesi şart. Üstelik bu sadece ten rengiyle sınırlı değil, cinsiyet ve cinsel yönelim dahil, her anlamda olmalı. Her geçmişten, her kimlikten insan mutfağınızda olmalı. Yemek, sohbet ve karşılıklı saygı yoluyla köprüler kurabilirsiniz. Ekibinizle konuşun, onlara eşit hissetmek için neye ihtiyaç duyduklarını sorun. Fikirlerinin önemli olduğunu hissettirin. Ancak o zaman çeşitlilik gerçek anlamda var olur.



ADALET

Restoran sektöründe toksik çalışma ortamları çok uzun zamandır normalleştirildi. Her dört şeften biri fiziksel tacize maruz kalmış durumda. Oysa mutfak, kendinizi güvende hissedebileceğiniz bir yer olmalı. Saygı ve eşitlik ortamını yaratmak, işletme sahiplerinin, şeflerin ve yöneticilerin sorumluluğundadır. Zorbalığa karşı net duruş sergileyen, ırkçılığa ve rızaya aykırı herhangi bir fiziksel temasa sıfır tolerans gösteren politikaların açıkça tanımlanması gerekir.



DÜRÜSTLÜK

Şeflerin %74'ü ciddi uyku problemleri yaşıyor ve %53'ü tükenmişlik sendromu yaşadığını hissediyor. İnsanlara adil muamele ve adil ücret verilmelidir. Bu, daha kısa vardiyalar ve daha makul çalışma saatleriyle başlar. Çalışanlara dinlenmeleri, hobilerine zaman ayırmaları ve dengeli bir hayat yaşamaları için zaman verilmeli. Yorgun insanlar kötü kararlar alırlar ve bu da yalnızca kötü sonuçlara yol açar.



EMPATİ VE İLETİŞİM

Ekibinizde çalışanların desteklendiğini, saygı gördüğünü ve güçlendiğini hissettikleri bir ortam yaratın. Bu, herkesin doğum gününü hatırlayarak, tüm kültürlerin bayramlarını kutlayarak veya sıcak bir günde ekibi dondurma yemeye çıkararak yapılabilir. Bu küçük jestler bağları güçlendirir ve engelleri ortadan kaldırır. Şefler ve mutfak çalışanları, eşitliği teşvik ederek ve çeşitliliğe önem vererek herkesin görüldüğünü ve değer verildiğini hissettiği bir ortam yaratabilir.

“Bizim neslimizin
en büyük mirası,
endüstriyi bir sonraki
nesil için değiştirmemiz
olmalıdır.”



KÖKLERE DÖNÜŞ

Daha az bilinen yöresel mutfakları takdir eden ve yeniden canlandıran bu trend, yerel malzemelere ve kültürel mirasa kök salmış pişirme tekniklerine hak ettikleri değeri veriyor. Bu akım, geçmişi korurken ileriye doğru hareket etmenin ve her yemeğin özünde *otantikliğin* kalmasının önemini vurguluyor. Çoğu zaman bir bölge içinde doğup zamanla daha geniş bir kitleye ulaşan bu trendin başarılı olabilmesi için özünü koruması gerekiyor.

GELENEKSEL YOĞURDUN KULLANIMI

BU TRENDİ BÜYÜK ÖLÇÜDE
ETKİLİYOR. YOĞURT, BİRÇOK
YEMEKTE KULLANILABİLEN ANAHTAR
BİR MALZEME.



Trende katkıda bulunan temel faktörler:

- Covid sonrası dönemde yaşanan tedarik zinciri sorunlarının, yerel ve kültürel yemek geleneklerine olan ilgiyi artırması
- Yeme-içme deneyimlerinde derinlik ve özgünlük arayan tüketiciler
- Yalnızca yabancı mutfaklara odaklanmak yerine, kendi gastronomik kültürünü yeniden keşfetme isteği
- Şeflerin öncelikle kendi köklerine sahip çıkması
- Gelenek ve tarih ile bağ kurmanın bir yolu olarak hikâye anlatıcılığı

Artık birçok şef geleneksel ve mikro-bölgesel tarifleri yeniden hayata geçiriyor. Böylece az bilinen mutfakları misafirlerle buluşturuyor. Bu yaklaşım, özgün teknikler ve malzemeler kullanılarak gastronomik mirasın korunmasını sağlıyor. Modern dokunuşlar yapılabilse de, yemeğin özüne sadık kalmak büyük önem taşıyor. Bu da hem geçmişi hem de yeniliği onurlandıran zengin bir kültürel deneyim sunuyor.

Bu trenddeki en popüler teknikler:

- Odun ateşinde pişirme
- Haşlama
- İnfüzyon (aroma verme)
- Yavaş pişirme
- Kömür ızgara
- Marinasyon

Bu trende uyum sağlayan mutfaklar:

- Oaxacan
- Andean
- Basque
- Emirati
- Korean temple
- Sichuan
- Yucatecan

TAKİBE DEĞER

ÇİN'İN XIANG NEHRİ BÖLGESİNDE, DONGTING GÖLÜ'NDEN VE BATI HUNAN EYALETİ'NDEN DOĞAN HUNAN MUTFAĞININ POPÜLARİTESİ HIZLA ARTIYOR.





BÖLGESEL GASTRONOMİ MERKEZLERİ

YAZAN
Sophie Wilkinson

**DÜNYANIN DÖRT BİR YANINDA, EN *canlı*
MUTFAKLAR VE PİŞİRME TEKNİKLERİ,
EN BEKLENMEDİK YERLERDE ORTAYA ÇIKIYOR.**

Yemekler, eskiden kulaktan kulağa yayılırdı. Tüccarlar ürünlerinin faydalarını överdi. Örneğin pratiklik (şeker, bazıları için sadece bir para birimiydi, tuz ise sadece bir koruyucuydu), benzersiz tat, bolluk ya da egzotik ve nadir oluşu. Göçmenler, daha iyi bir yaşam arayışında, yolculuklarına uyum sağlamak için yeni pişirme yöntemleri geliştirdi. Topluluklar, yerel malzemeleri en iyi şekilde nasıl pişireceklerini birbirleriyle paylaşarak ortak bir mutfak kültürü oluşturdu. Sömürgecilik ve askerî seferler sırasında işgalciler kendi tanıdık yemeklerini yeni yerlere taşıdı. Ancak çoğu zaman yerel halk, dayatılan yeni düzenden çok bu yeni mutfakla daha çok ilgilendi.

Daha sonra, müttefikler arasındaki kültürel alışverişler, niş yemek hareketlerinin ortaya çıkmasına yol açtı. Örneğin, Vietnam mutfacı Çek Cumhuriyeti'nde yer buldu, Cornish pastaları Arjantin'e ulaştı ve sultaniye üzümü Venedik makarnasına dahil edildi. Bugünse tariflerin dakikalar içinde kıtalar aşabildiği, yemek pişirme yöntemlerinin yoğun tempolu mutfaklar için son derece optimize edildiği küresel ölçekte bağlantılı bir dünyada yaşıyoruz. Övgüye değer şefler, işleme yöntemlerinin yeni alanlarına adım atıyor. Turşulama, saklama ve sunum gibi tekniklerle

şeflerin asıl amacı artık her bir malzemeye hak ettiği değeri vermek gibi görünüyor. Teknolojik gelişmeler lezzet profillerini geliştirmeye yardımcı olsa da bazen ileri gitmek, temele dönmekten geçiyor. Neden ortak mutfak dünyamızın köklerine bakmayalım ki? Manzaranın bitki örtüsü ve hayvan çeşitliliğini nasıl şekillendirdiğine, dünyanın dört bir yanındaki ev aşçıların ve geleneksel şeflerin yaratıcılığının bugünkü yemek yaklaşımımıza nasıl ilham verebileceğine odaklanmak gelecek için ipuçları barındırabilir.

Galicia

İspanya'nın Atlantik kıyısındaki bu yemyeşil bölgesi, bol miktarda deniz ürününü rias adı verilen koylarına ve girintili çıkıntılı kıyı yapısına borçlu. Tatlı ve tuzlu suların birleştiği bu alanlar, ıstakoz, ahtapot, karides ve langustin gibi deniz canlılarının gelişmesi için mükemmel bir ortam sunuyor. Percebes (kaz ayağı midyesi) ilk bakışta göz korkutucu görünebilir, ancak sadece tuz ve defne yaprağıyla haşlanıp ardından buz gibi suda şoklandıktan sonra kabukları soyularak servis edildiğinde, kalamar ile abalonenin karışımı gibi bir dokuya sahip olur ve zevkle yenilebilir.

Galicia, “yedinci Kelt bölgesi” olarak da bilinir. Deniz iklimi sayesinde nemli hava ve verimli otlaklar, tereyağı gibi aromalı tetilla gibi peynirlerin üretimi için ideal tarım koşulları sağlar. Aynı zamanda 12. yüzyıldan kalma Santiago de Compostela Katedrali'ne de ev sahipliği yapar. Her yıl binlerce hacı (peregrinos), yüzlerce kilometrelik yürüyüşün sonunda bu kutsal yapıya ulaşır. Aziz James'e ithafen yapılan tarta de Santiago, yerel badem unuyla hazırlanır; yoğun yapısı ve kendiliğinden glütensiz olmasıyla dikkat çeker. Yağ olarak süt ürünleri yerine yumurta kullanıldığı için geç bayatlar, bu yüzden 1500'lü yıllardan beri hacılar bu keki dayanıklı ve lezzetli bir enerji kaynağı olarak yanlarında taşımıştır. Tarif, ayrıca Endülü's döneminde bölgeye getirilen portakal ve limon aromalarıyla hafif bir narenciye dokunuşu da barındırır.

Endülü's (Müslüman) ve Kelt kültürlerinin birleşimi, Güney Amerika'daki eski İspanyol kolonilerinden gelen etkilerle birlikte, oldukça teatral bir şekilde queimada adındaki likör bazlı bir içecekte vücut bulur. Orujo brendisiyle yapılan bu punch, karamelize şeker, limon kabuğu ve kahveyle tatlandırılır ve alevlendirilerek hazırlanır. Tüketimi sırasında gerçekleştirilen ritüele conxuro da queimada (queimada büyüsü) denir ve genellikle Cadılar Bayramı civarında içilir .

Doğu Türkistan / Xinjiang Bölgesi

Çin ile Orta Asya sınırında yer alan bu dağlık bölge, yüzyıllardır yoğun anlaşmazlıklara sahne olmuş olsa da, aynı zamanda İpek Yolu üzerinde bir durak noktası olarak hem Türk hem de Çin etkilerini mutfağına ararak kendine özgü bir lezzet dünyası yaratmıştır.

Özbek komşuları gibi, Uygurlar da ekmekleri olan nan'ı metal sivri uçlu mühürlerle damgalar. Bu işlem, geleneksel olarak tonur adı verilen kubbeli toprak fırınların iç yüzeyine yapıştirılarak pişirilen yuvarlak ekmeklerin üzerine hem estetik ve özgün desenler oluşturur, hem de ekmeğin dokusunun şekillenmesine olanak tanıyan delikler yaratır. Bir kısmı yerlerde yumuşak, diğer kısımları çıtır çıtır olan nan, ya bir tabak olarak kullanılır ya da domates ve patates bazlı baharatlı tavuk yemeği olan da pan ji gibi sulu yemekleri almak için bir araç olarak tercih edilir. Eğer nan kullanılmazsa, bu sefer bu yemeğe eşlik edecek karbonhidrat kaynağı olarak elle çekilen buğday unundan yapılan elastik läghmân eriştelere devreye girer.

Polo, Uygurların pilav ya da pulao'ya getirdiği yorumu yansıtır: soğan, havuç ve kimyon yağda kavrulur, ardından pirinç eklenir ve üzerine buharda pişmiş kuzu ya da koyun eti yerleştirilir. Bu derin, yoğun ve konforlu lezzetlerin arasında ferahlık katmak için ise turşulanmış sebzeler ve sirkeli salatalar sunulur. Uygurların mutfağında kuzu eti ana odak noktalarından biridir. İnce şeritler hâlinde kesilen kuzu eti, közde şişe geçirilerek pişirilir ve üzerine acı kimyon tozu serpilerek servis edilir.

Cusco, Peru

And Dağları'nda, 3.399 metre yükseklikte yer alan bu şehir, *huatia* pişirme yöntemiyle ünlüdür. Burada tasarım, fırının çökmesi prensibi üzerine yapılmıştır. Bir ateş çukuru kazılır, bunun üzerine geçici bir kubbe inşa edilir, ardından ateş altında yakılır. Yeterince ısındığında, patatesler içine atılır ve üzerindeki sıcak tuğlalar, patatesleri örtmek için aşağıya doğru itilerek

pişirme işlemi başlar. Etler, patateslerin üzerindeki tuğlalarda pişirilebilir. Patatesler, yaklaşık yarım saat sonra çıkarıldığında genellikle yumuşak ve pofuduk olur.

Chiri uchu, kökeni tartışmalı olsa da Peru'nun zengin tarımsal çeşitliliğini yansıtan popüler bir yemektir. Mayıs veya haziran aylarında Corpus Christi haftası civarında tüketilen bu tabakta kızartılmış domuz (guinea pig), tavuk, charqui (lamadan yapılan kuru et), mısır, peynir, deniz yosunu, balık, patates, rocoto biberi ve tortilla gibi birçok bileşen bir araya gelir. Soğuk ve baharatlı olarak servis edilir; tüm ailenin paylaşabileceği büyüklükte sunulabileceği gibi, sokak satıcıları tarafından kişiye özel porsiyonlarla da hazırlanır.

Neredeyse 100 yıldır, domuz etinin kendi yağında pişirilerek elde edilen ekstra çıtır, tuzlu ve tatlı et parçaları olan chicharrones (kızarmış domuz eti) Peru mutfağının öne çıkan öğelerindendir. Bu yemek, nişastalı hominy (alkaliyle işlem görerek kabukları ve tohumları çıkarılmış sarı veya beyaz mısır) ve salsa criolla (biber, soğan, domates ve sarımsak karışımı) ile birlikte servis edilir.



İLERİSİ İÇİN GERİYE BİR ADIM



YAZAN
Hülya Ekşigil
Yemek Kültürü
Yazarı

Mutfak trendleri arasında “köklere dönüş” söz konusu olduğunda, geniş bir coğrafyadan, o coğrafyada yaşamış medeniyetlerden ve onların birbirine aktarılmış geleneklerinden oluşan çok zengin bir kaynaktan söz ediyoruz. Tek bir ailenin bile kendi mutfak geleneklerinin köklerine hakkıyla inebilmesi kuşaklar boyu kesintisiz bir aktarımı gerektiriyor ki, bu bile varılması güç bir hedef. Yeni kuşakların hızla değişen yeme içme eğilimlerinden tutun da kıtalar arası bile seyahat edebilen gıda malzemelerinin yarattığı çeşitliliğe kadar, mutfaktaki faaliyetleri her an farklı bir yöne çeken sayısız unsur var. Beslenme düzenimiz doğduğumuz yerin malzemesiyle sınırlanmadığı gibi, internet de gözümüzü, kulağımızı olduğu kadar, mutfağımızın kapılarını da tüm dünyaya açıyor. Tokat’taki mutfağında YouTube’dan öğrendiği Çin yemeğini yapabilen birinin, iç baklalı, bulgurlu bir Tokat yemeği olan “Baklalı Dolma” ile bağını koparması, kimseye “olmaz” dedirtecek bir gelişme değil. Her kentin olmazsa olmazı esnaf lokantalarında bile geleneksel yemeklerin sayısı giderek azalıyor. Sağlıkla ilgili sahip olduğumuz bilgiler sonucu “Beyinli Börek” menülerden doğal olarak kalktı belki ama, Türk mutfağının en şöhretli yemeklerinden “Talaş Böreği”ne sahip çıkmak mümkün. Yaz sofralarının kraliçesi “Karnıyarık” yerine, bazen kıyma yerine kuşbaşı etle yapılan şekli olan “Horhor Kebabı” niye pişirilmesin? Son yıllarda yeniden gündeme gelen sakatat yemekleri arasında, klasik “Paça Çorbası” çok moda, ama zaman zaman nohutlu, yoğurtlu paça yemekleri de denenebilir. Ekrem Muhittin Yeğen’in kitabında beş ayrı tarifi olan kuskusu evlerde de lokantalarda da yeniden popüler hâle getirebiliriz. Mercimek çorbası artık millî yiyeceğimiz sayılır, neredeyse her



lokantanın menüsünde baş köşede, ama bazı lokantalarda da kurusundan ya da tazesinden bezelye çorbası yapılırsa fena mı olur? Bir dönem yemeği olarak kalmaya mahkûm, bugün kimsenin bamyaların içini yarıp, kıymayla doldurup tepsiye dizerek pişirmeyi aklından bile geçirmeyeceği “Bamya Dolması” gibi yemeklere sahip çıkmak mümkün olmayabilir, ama orta yaştaki birçok insanın iç çekerek “annem çok güzel yapardı” diye hatırladığı “Çerkes Tavuğu”nun sofralarda tekrar kendine yer açmaması için hiçbir neden yok. Hazır içeceklerin marketlerde kendine ait bir koridoru doldurabildiği bir çeşit dünyasında “sübye”nin ya da Anadolu’nun en eski geleneklerinden biri olan “tükenmez”in de “sağlıklı yaşam” markalarının ürünleri arasında tekrar yer alması köklerimizle olan bağları sağlamlaştırmak için atılacak çok lezzetli bir adım değil mi?



Geleneklerle olan ilişkimiz zamana yenik düşse de kıymetinden sual olunmayacak, uluslararası yeme-içme dünyasının üzerinde mutabık olduğu; iyi tarım, yerel üreticiyi destekleme, sürdürülebilir gıda politikaları ve köklere dönüş gibi temel kavramlara sahip çıkan, bilinçli, profesyonel bir grup da var. Çabaları her geçen gün daha çok insan tarafından değer görüyor. Biliyorlar ki geçmişe dönüp bakmadan geleceği inşa etmek mümkün değil. Yaşayarak görüyorlar ki, arkasında ne bir gelenek ne de bir düşünce barındırmayan menülerle ancak geçici bir ilgi görmek mümkün. Kalıcı olan; köklü bir geleneğin içinden çekip çıkaracakları, yeniden yorumlayacakları, kendilerine ait bir mutfağın özelliklerini yansıtacak menüler. Sırtlarını yaslayabilecekleri zengin bir mirasın verileriyle yaratıcılıklarına yepyeni kanallar açmak genç şefleri heyecanlandırmaz mı? Örneğin Osmanlı mutfağının klasik ikilileri pilav-hoşaf ya da börek-hoşaf binbir şekilde yorumlanmaya açık değil mi? Çok farklı kullanımlara olanak veren güllaç yaprakları ilhamını köklerinden almaya niyetlenen bir şefe bambaşka dünyaların kapısını açmaz mı? Hayalim, her şefin menüsünde büyükannesinin elinden tadıp sevdiği bir yemeğin bulunması. Mutfağa giren her genç insanın aile büyüklerinden birinin yaptığı özel bir yemeği menüsüne alıp gelecek nesillere aktarması. Geleneklerin canlılığını koruduğu, kökleriyle bağını koparmamış bir mutfağı ileriye taşıyabilmek için, kuşkusuz önce geriye doğru birkaç adım atmak gerekiyor.

“Hayalim, her şefin menüsünde *büyükannesinin elinden tadıp sevdiği* bir yemeğin bulunması.”

BAKLAVANIN TARİHSEL GELİŞİMİ VE GASTRONOMİK DÖNÜŞÜMÜ



YAZAN
Murat Güllü
Karaköy Güllüoğlu
Genel Müdürü

Baklava, günümüzde Batı Asya'dan Balkanlar'a, Kırım'dan Orta Doğu ve Kuzey Afrika'ya kadar geniş bir coğrafyada farklı türleri yapılan köklü bir tatlıdır. Türklerin Orta Asya'dan getirdikleri yufka geleneği ile Anadolu'daki tatlı kültürünün birleşmesi sonucunda, baklavanın öncül örnekleri ortaya çıkmaya başlamıştır. Tarihsel kayıtlar, baklavaya ilk olarak 15. yüzyılda Anadolu'da rastlandığını ve sonrasında Topkapı Sarayı mutfağında yapıldığını göstermektedir. Bu tarihten itibaren baklava, Osmanlı İmparatorluğu'nun ve Cumhuriyet dönemi Türkiye'sinin yemek kültürünün önemli bir parçası hâline gelmiştir.

Baklavanın tarihsel süreçteki evrimi

Baklava, tek bir günde, belirli bir bölgede veya tek bir kişi tarafından icat edilmemiştir. Aksine, uzun bir tarihsel süreçte şekillenerek bugünkü hâline ulaşmıştır. İlk baklava çeşitleri daha az katmanlı olup genellikle sarı olarak, dürülerek veya katlanarak hazırlanmıştır. Zamanla tekniklerin gelişmesi, pişirme yöntemlerindeki ilerlemeler ve nişasta gibi hammaddelerin kullanılmaya başlanmasıyla birlikte, kat kat dizilen ve ince açılan yufkalarla yapılan baklava formu ortaya çıkmıştır. Günümüzde bilinen 40 katlı baklava, bu uzun evrim sürecinin bir ürünüdür.

Baklavanın öncüsü niteliğindeki çeşitlerin bazıları halen "dürüm", "sarma", "dolama" ve "bohça" gibi isimlerle yapılmaktadır. Dolayısıyla, tek bir "özgün" ya da "otantik" baklavadan söz etmek yerine, farklı coğrafyalara, dönemlere ve kültürel etkileşimlere bağlı olarak şekillenmiş baklava türlerinden bahsetmek daha doğru olacaktır.

Baklava çeşitleri ve malzeme kullanımındaki değişimler

Günümüzde fıstıklı baklava en yaygın ve tercih edilen türlerden biri olmakla birlikte, tarihsel süreçte cevizli ve kaymaklı baklava daha fazla rağbet görmüştür. Bunun dışında, Topkapı Sarayı ve Anadolu mutfağı bize oldukça geniş bir çeşitlilik sunmaktadır. Kavunlu, vişneli, narlı, bademli, peynirli, portakallı, elmalı ve kestaneli gibi baklava çeşitleri, geçmişte yaygın olarak tüketilmiş ve bazıları günümüzde hâlâ yöresel olarak yapılmaktadır. Hatta 15. yüzyılda yaşamış Kaygusuz Abdal'ın şiirlerinde bademli ve mercimekli baklavadan bahsedildiği görülmektedir.

Son yıllarda baklava çeşitliliği artmaya devam etmektedir. Sütü Nuriye, midye baklava, soğuk baklava, çikolatalı baklava ve havuç dilim baklava arasına dondurma eklemek gibi farklı "icatlar" ortaya çıkmıştır. Bu yenilikler, baklavacılık sektörünün dinamik yapısını ve sürekli değişen tüketici taleplerine nasıl uyum sağladığını göstermektedir.



Gastronomide baklavanın yeni yorumu ve kullanımı

Bunun yanında son yıllarda dikkat çeken doğrudan baklavacılık sektörü dışından, şeflerin eliyle gelişen iki olgu göze çarpıyor. Bunlardan ilki, baklava yufkasının tatlı dışındaki yemek tariflerinde kullanılmasıdır. Aslında, bu uygulama yeni değildir; 1930'larda dahi baklava yufkası ile yapılan yemek tariflerine rastlanmaktadır. Günümüzde ise şefler, baklava yufkasını farklı mutfak teknikleriyle birleştirerek yaratıcı yemekler ortaya çıkarmaktadır. Örneğin, baklava yufkasıyla yapılan böreklerin yanı sıra, bu yufka kullanılarak hazırlanmış bir "cannoli" gibi inovatif lezzetler görmek mümkündür. İkinci olgu ise baklavanın yeniden yorumlanmasıdır. Şefler, baklavayı dekompoze ederek malzemeleri kendi tarzlarıyla yeniden birleştirmekte veya yufka ve iç malzemeleri farklı tekniklerle işleyerek yeni tarifler geliştirmektedirler. Ancak, bu tür yeniliklerin "baklava" olarak adlandırılması bazen tartışmalara yol açmaktadır. Örneğin, yalnızca birkaç kat yufka kullanıp fıstık kreması ekleyerek elde edilen bir ürünün "baklava" olarak adlandırılması, otantik baklava anlayışıyla çelişebilmektedir.

Gastronomi dünyasında geleneksel tarifler sürekli olarak yeniden yorumlanmakta ve yeni tekniklerle birleşerek dönüşmektedir. Baklava da bu değişimden nasibini alan tatlılardan biridir. Günümüzde hem geleneksel tarifler korunarak hem de yeni yorumlar eklenerek baklava kültürü yaşatılmaktadır. Anadolu mutfağı ve Osmanlı saray mutfağı, bu köklü tatlının geleceğine ışık tutacak önemli kaynaklardır. Şeflerin ve araştırmacıların bu mirası inceleyerek yeni tarifler üretmeleri, baklavanın gastronomik gelişimine katkı sağlayacaktır.

Bu bağlamda, baklava yufkasının farklı tariflerde kullanımı ve baklavanın modern yorumları, gastronomik yenilikler açısından önemli bir alan olarak öne çıkmaktadır. Ancak, geleneksel tarifler ve özgün tekniklerin korunması da bu sürecin ayrılmaz bir parçası olmalıdır. Sonuç olarak, baklava geçmişten günümüze evrilerek ulaşan, dinamik ve dönüşüme açık bir tatlı olma özelliğini sürdürmektedir.

Benim vereceğim tarif, baklava yufkaları kullanılarak yapılan sebze bir baklava böreği. Börek, baklavanın zaten atası diyebiliriz. Baklava yufkaları aynı baklava yapar gibi kat kat üst üste dizilmesi nedeniyle baklava adını alıyor ama öbür taraftan da sebze harcıyla tatlı değil, bir çeşit börek yaptığımız için de "Baklava Böreği" adını alıyor. Bir nevi geleneksel bir ürün olan baklavanın tekniğini kullanarak, yine geleneksel başka bir ürün olan börek yapılmış oluyor; ancak ortaya çıkan şey ise alışlagelmişin çok dışında gözüküyor.

“Tek bir 'özgün' ya da 'otantik' baklavadan söz etmek yerine, farklı coğrafyalara, dönemlere ve kültürel etkileşimlere bağlı olarak şekillenmiş baklava türlerinden bahsetmek daha doğru olacaktır.”

YEMEKLE KURULAN KİMLİK

**YEMEK, Z VE Y KUŞAKLARINI
KİMLİK VE *kültürel mirasla* NASIL
BULUŞTURUYOR?**

YAZAN
Angela Hui



Hiç yarattığınız yemeklerin arkasındaki hikâyeyi durup bi’ düşündünüz mü? Belki mutfağınızda sıkça kullandığınız bir baharatın kökenini merak ettiniz ya da menünüze ilham veren aile tarifinin geçmişine göz attınız. Bir şef ya da restoran sahibi olarak, yemeğin kökenini anlamak mutfağınızı yalnızca yemek pişirilen bir alan olmaktan çıkarabilir, onu kültürel tarihin öğretildiği bir okula ya da lezzetlerin sergilendiği bir sahneye dönüştürebilir.

Nesiller boyu aktarılan kadim tariflerden, modern dokunuşlarla yeniden yorumlanan yöresel lezzetlere kadar, Z ve Y kuşağı yemeği yalnızca bir beslenme aracı olarak görmüyor. Bu kuşaklar, farklı tatlara erken yaşta maruz kalmaları nedeniyle en cesur damak zevklerinden birine sahip. Duyuları harekete geçiren lezzetleri benimsiyor, farklı kültürleri keşfediyor ve geçmişle bağ kurmalarını sağlayan unutulmuş geleneklere merakla yöneliyorlar. Yemeği kültürel miras ile modern yaşam arasında bir köprü olarak kullanan bu yeni nesil, yeme-içme alışkanlıklarını yeniden gözden geçiriyor; kitaplardan ve dijital içeriklerden ilham alıyor, mutfakta yeni yollarla yaratıcı oluyor. Yemek, onlar için bir hikâye anlatma aracı, köklerle yeniden bağ kurma fırsatı, kimliği keşfetme alanı ve topluluk hissini güçlendiren bir zemin olarak karşımıza çıkıyor.

2018 yılında, kült hâline gelmiş indie yemek dergisi Lucky Peach’in eski editörü Chris Ying, You and I

Eat the Same adlı kitabında bu fikri derinlemesine inceledi. Ying, yemeğin ve pişirmenin insanları nasıl sayısız şekilde birbirine bağladığını ortaya koyarken, aynı zamanda yeme eyleminin keskin farklarını ve karmaşıklığını da gözler önüne serdi. Otelcilik ve restoran sektöründe çalışanlar için bu yaklaşım, yemeği yalnızca bir ürün değil, bir anlam taşıyıcısı olarak görme fırsatı sunuyor. Yemek; kültürel ayrımları aşabilecek, yeni diyaloglara zemin hazırlayabilecek ve insanları ortak bir paydada buluşturabilecek güçlü bir araç hâline geliyor. Şu sorular bu bağlamda önem kazanıyor: Kim, neyi, neden pişirme hakkına sahip? Bir yemek, kimliğin, kültürel mirasın ve zaman içindeki dönüşümün nasıl bir yansıması olabilir? Kullandığınız malzemelerle, uyguladığınız tekniklerle ne anlatmak istiyorsunuz? Bu sorulara bilinçli cevaplar vererek yemek hazırlamak, sadece lezzetli bir tabak sunmanızı sağlamaz, aynı zamanda misafirlerle daha derin bir duygusal ve kültürel bağ kurma imkânı da yaratır.

KÖKLERE DÖNÜŞ



“Bir dahaki sefere yeni bir tarifi denerken, menü planlarken ya da özel bir yemek sunarken şu soruyu düşünün: Bu yemek ne anlatıyor? Unutulmuş gelenekleri mi yansıtıyor?”

Karşı sayfa:
Chef Edwin Van Gent
yemeği için zeytin
kırıntısı hazırlıyor.

Şef Jóké Bakare gibi isimlerin yaklaşımı, yemeğin kültürel anlamını yeniden tanımlıyor. Londra'daki Chishuru adlı restoraniyle Michelin yıldızı kazanan ilk siyahi kadın şef olarak Birleşik Krallık'ta bir ilki gerçekleştiren Bakare, Batı Afrika mutfağını sadece tanıtmakla kalmıyor, aynı zamanda onu öğretici ve ilham verici bir deneyime dönüştürüyor. Menüde nadir bulunan Batı Afrika malzemeleriyle yerel İngiliz ürünlerini bir araya getirerek köprüler kuruyor. Bakare'nin sözleri bu yaklaşımı özetliyor: “Yemek katmanlıdır ve bizi kültüre, geleneğe bağlar.” Onun tarzı, yemekle ilgili önyargıları yıkıyor ve misafirlere Batı Afrika mutfağını daha derin, daha rafine bir perspektiften deneyimleme fırsatı sunuyor. “Sahra Altı Afrika mutfağı çoğu zaman teknikten ve zarafetten yoksun görülüyor, hep tek tencerede yapılan yemekler gibi algılanıyor. Ama ben Chishuru'ya ilk kez gelen insanların, aslında ne kadar incelikli teknikler kullandığımızı fark etmelerini istiyorum. Basit görünebilir, ama yanıltıcıdır.”

Bu tür anlamlı gastronomik deneyimlere olan ilgi, özellikle Z ve Y kuşağının yeme alışkanlıklarında kendini gösteriyor. Restoran rezervasyon platformu Seven Rooms'un araştırmasına göre, Birleşik Krallık'taki bu demografideki tüketicilerin %34'ü ayda en az üç kez dışarıda yemek yiyor. Ancak bu grup sadece yeni çıkan trendleri ya da en popüler restoranları kovalamıyor, bağ kurmak, rahatlamak ve kendilerini

ifade edebilmek için ev ve iş dışında üçüncü alanlar arıyorlar. Bu bağlamda, pratiklik, kişiselleştirme ve gerçek değer gibi faktörler yemek yerken en önemli faktörler olarak kabul ediliyor.

Müşteriler genellikle sevdikleri marka ve restoranlara sadık kalıyor; onlara güveniyor, daha anlamlı ve kaliteli deneyimler için daha fazla ödemeyi kabul ediyorlar. Restoran pazarlamasındaki en büyük temaların bazıları da bu değerlerle yakından ilişkili. Londra'daki Chishuru gibi mekânlarda bu değişimin etkisi net bir şekilde görülüyor.

Bakare şöyle açıklıyor: “Yemek dünyası nihayet dikkat kesilmeye başladı, ama gidilecek daha çok yol var. Benim için büyürken yediğim yemeklerin geleneklerine sıkı sıkıya tutunmak çok önemli. Batı Afrika mutfağında yemeklerimizle ilgili çok fazla belge yok. Modernliği kucaklarken aynı zamanda koruyucu bir rol üstlenmek, bu geleneklerin gelecek nesillere ulaşmasını sağlamak istiyorum.”

Bu tür temsiliyet ve çeşitlilik, özellikle genç nesil yemekseverlerde güçlü bir karşılık buluyor ve bu ilgi sadece tabağın içinde kalmayıp popüler medyaya da taşıyor. İnternet, yemek yapmayı öğrenmeyi ve yeni yerler keşfetmeyi her zamankinden daha kolay hâle getirdi. YouTube kanalları yalnızca tarifler ve restoran önerileri sunmakla kalmıyor, aynı zamanda yemeklerin kökeni ve tarihine dair derinlemesine bilgiler de paylaşıyor.

Diğer yandan Instagram ve TikTok gibi sosyal medya platformları sayesinde ev aşçıları, çiftçiler, şefler, yiyecek-içecek markaları, restoran grupları ve yemek yazarları geleneksel medyayı aradan çıkararak hikâyelerini doğrudan kitlelerle paylaşabiliyor. Bu değişim, hem amatör hem de profesyonel aşçıları için mutfak geleneklerini dünyayla paylaşma konusunda önemli fırsatlar yaratıyor. Kimlik temelli mutfağın yükselişini benimsemek, eşsiz bir fırsatı da beraberinde getiriyor. Artık yalnızca yemek sunmuyor, aynı zamanda eğitici ve bağ kuran unutulmaz bir deneyim yaratıyorsunuz. Bu özgünlük çağında, misafirler niyeti ve amacı önemsiyor. Ne yediklerini, tarladan sofraya uzanan süreci, yemeği hazırlayan ellerin hikâyesini ve tattıkları şeyin daha büyük bir kültürel anlatının parçası olup olmadığını bilmek istiyorlar. Yemekle birlikte bağlam, hikâye ve tarih sunduğunuzda, misafirlerinizi ortak bir keşif yolculuğuna davet etmiş oluyorsunuz. Bir dahaki sefere yeni bir tarifi denerken, menü planlarken ya da özel bir yemek sunarken şu soruyu düşünün: Bu yemek ne anlatıyor? Unutulmuş gelenekleri mi yansıtıyor? Köklerinize ya da kişisel deneyimlerinize mi bağlıyor? Bırakın yemeğiniz, köklerinizin, ilham kaynaklarınızın ve geleceğe dair vizyonunuzun hikâyesini anlatsın. Böylece restoranınız yalnızca yemek yenecek bir yer değil, kültürel keşiflerin ve anlamlı yemek deneyimlerinin yaşandığı bir durağa dönüşebilir.



TOPRAĞIN RUHU BİR TABAKTA SUNULUYOR

Ana Roš'un katkılarıyla

Üç Michelin yıldızlı Hiša Franko, Slovenya'nın uzak Soča Vadisi'nde, Julian Alpleri ile İtalya sınırı arasında yer alıyor. Her bir yemek, bir yerin, geleneğin ve yaratıcılığın hikâyesini anlatıyor. Restoranın ortağı ve şefi Ana Roš, dağ ikliminde şekillenen ve mevsimsellik, yerel kaynak kullanımı ve toprağa saygı üzerine kurulu bir mutfak inşa etti. Geleneksel tarım yöntemlerini yeniden canlandırmaktan, bir malzemenin değerini neyin belirlediği konusundaki algıları sorgulamaya kadar, yaratımları cesur, kişisel ve bölgenin benzersiz karakterini yansıtıyor.

“Hiša Franko, çalıştığım ilk ve tek restoran. Aslında uluslararası bilim ve diplomasi alanından mezun oldum. Burada çalışmaya başladığımda 25 yıl önce profesyonel bir aşçı değildim, bu yüzden biraz romantik bir yaklaşımım ve felsefem vardı. Etrafımdaki yerel çiftçiler, tedarikçiler ve toplayıcılarla iletişim kurmaya başladım. Çünkü şehirlerden o kadar uzaktaydık ki, malzemeleri nasıl temin edeceğimiz konusunda bir strateji geliştirmemiz gerekiyordu. Bugün bir trend olan şeyi, yıllar önce zaten yapmaya başlamıştık.”

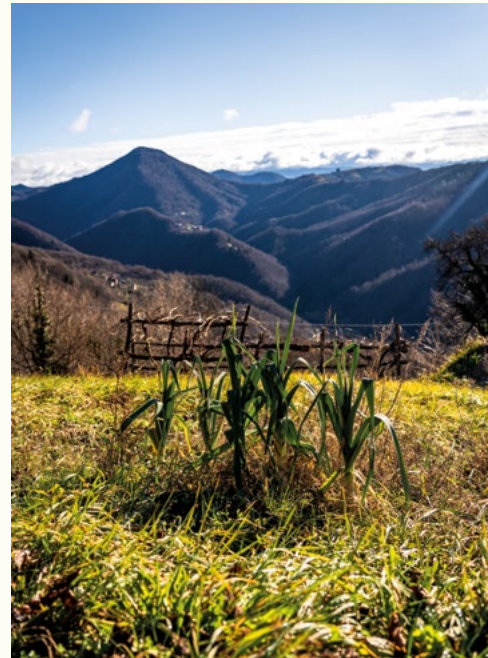
Yüze atılan bir tokat

“Ben kendimizi toprağımızın elçileri olarak görüyorum. Hiša Franko’nun masasında oturduğunuzda, nerede olduğunuzu ve sizin için kimin yemek pişirdiğini hissedebilir, deneyimleyebilirsiniz. Yemeğimiz, mevsimsellik ve coğrafyanın birleşimi, ana rengi ise şefin kişiliği. Benim yemeklerim çok yoğun ve baharatlı. Misafirler bazen şok oluyor ve menünün ‘yüze atılan bir tokat gibi’ olduğunu söylüyorlar. İstedğim tam da bu.”

Mevsimlerle çalışmak

“Biz doğayı takip ediyor ve mevsimlerle çalışıyoruz. Malzemelerimiz mikro yerel. Buradaki dağın zirvesine çıktığımda, kullandığımız kaynakların nereden geldiğini görebiliyorum. Bu da bizi yaratıcı olmaya zorluyor çünkü doğa bir süpermarket değil, sürekli ona uyum sağlamak zorundayız. Kaz ciğeri, istakoz ya da ünlü restoranlarda bulabileceğiniz çoğu malzemeyi kullanmıyoruz. Soča Vadisi çevresinde bulabildiğimiz patates, alabalık ve dağ keçisi gibi ürünlere sadık kalıyoruz.”

“Benim yemeklerim çok yoğun ve baharatlı. Misafirler bazen şok oluyor ve menünün ‘yüze atılan bir tokat gibi’ olduğunu söylüyorlar. İstedğim tam da bu.”



Bir bolluk iklimi

“Benzersiz Alp iklimimiz, yakındaki denizin tuzlu rüzgârı ve mineral açısından zengin topraklar tarafından etkileniyor. Bu da bitkilere ve onları besleyen hayvanlara kendilerine özgü lezzetler kazandırıyor. Bu toprakların ve iklimin, atalarımızın bildiğinden çok daha fazlasını verebileceğini keşfetmek inanılmaz. Geleneksel olarak bu bölge yeşil fasulye ile tanınır, ancak çiftçilerimiz Jeanne ve Matteo sayesinde iklimimizin Yeni Zelanda’ninkine benzer olduğunu keşfettik. Artık Yeni Zelanda ıspanağı, wasabino, kivi ve hardal yapraklarımız var. Bu yüzden hayal gücümüzü serbest bırakıyoruz ve her yıl sahip olduğumuz malzeme listesi daha da uzuyor.”

Gelenekleri yaşatma

Bazen en büyük başarılarımdan birinin burada geleneksel tarım yöntemlerini yaşatmak olduğunu düşünüyorum. Tedarik etme şeklimizle vadinin ekonomik olarak sürdürülebilirliğini sağlıyoruz, bu aynı zamanda sosyal bir etki yaratıyor. Çünkü gençler, şehirlere gitmek yerine çiftçi olabilmek için burada kalıyor. Mutfağımızda kullandığımız baharatlı ve ekşi bir tada sahip güçlü fermente lor peyniri bu vadiye özgüdür. Ancak ne yazık ki artık nadiren yeniyor. Bu geleneğin ve bilginin hayatta kalmasına yardımcı olmak için onu eski çiftçilerden almaya devam ediyoruz.

“Benim için Köklere Dönüş, doğaya geri dönmek demek. Yerel toprağı kucaklamak, sürdürülebilir tarım ve bilinçli doğadan toplama (foraging) yöntemleriyle çalışmak, ormanları ve meraları tüketmeden, ekosisteme saygı duyarak malzeme temin etmek demek.”

Bir euro'luk patates

“En ünlü yemeklerimizden biri, ot kabuğunda pişirilen patates. Bu yemek, ihtiyacımız olan patateslerle ilgili bir çiftçiyle yaptığım konuşmayla başladı. Fiyatı belirlemesini istediğimde, ‘Bir euro’ dedi. Bu fiyat, kilo başına değil, patates başına belirlenmişti. İlk başta fazla gibi geldi, ama sonra bana şunu sordu: ‘Neden iyi et ya da balık için bu kadar çok para ödüyoruz da sebzeler için ödemiyoruz?’ Bu soru bakış açımı değiştirdi.

Patates, Alp’in çayırlarının çiçeksi ve topraksı aromalarını emerek yüksek dağ samanı ve tuzla kaplanmış bir kabuk içinde pişirilir. Kabuk kırıldığında, yüksek Alplerde saman yatağında uyumayı hatırlatan bir koku yayılır. İşte bu Hiša Franko’nun hikâyesini anlatan romantik bir deneyim.”

Doğaya dönüş

“Benim için Köklere Dönüş, doğaya dönmek demek. Yerel toprağı kucaklamak, sürdürülebilir tarım ve bilinçli doğadan toplama (foraging) yöntemleriyle çalışmak, ormanları ve meraları tüketmeden, ekosisteme saygı duyarak malzeme temin etmek demek. Her şefin yerel kaynaklardan malzeme temin etme becerisine sahip olması gerekir. Eğer Soča Vadisi’nin zorlu ikliminde bunu başarabiliyorsak, her yerde yapılabilir. Yıl boyu domates almak yerine, mevsimsel ve yerel malzemelere odaklanarak malzemelerin taşınmasını azaltalım. Sadece CO₂ emisyonlarını azaltmak için değil, aynı zamanda meyve ve sebzelerin hasat edildikten sonra her geçen gün öz yağlarını kaybettiğini unutmamalıyız. Bu da bitkinin tadını tamamen değiştiriyor.”







SEBZELİ BAKLAVA BÖREĞİ



MURAT GÜLLÜ'NÜN KATKILARIYLA



Knorr Sebzeli Çeşni

6 farklı sebze (domates, pırasa, kereviz kökü, kereviz yaprağı, havuç, yeşil biber), 7 ayrı baharat (soğan, sarımsak, nane, kırmızı biber, zerdeçal, maydanoz, defne) ile hazırlanmıştır. İdeal taneli yapısı sayesinde yemeklerinizde kolayca çözünür.

Bizim işimizde kat sayısı önemlidir; kat arttıkça *sabır, emek ve lezzet* de artar. Yıllardır baklava yapıyoruz, ama bu sefer elimiz tatlıya değil, sebzeli bir böreğe gitti. İncecik baklava yufkalarının arasına tatlı değil, zengin bir sebze harcı serdik. Bu harca derin bir tat katmak içinse Knorr Sebzeli Çeşni'yi kullandık. Soğan, havuç, pazı gibi geleneksel sebzeleri tek bir dokunuşla dengeli ve umamili bir aromaya taşıdı. Böylece baklavanın tekniğiyle böreğin özünü buluşturan, köklerinden beslenen ama yeni bir yol çizen “Baklava Böreği” ortaya çıktı.



— MURAT GÜLLÜ
Genel Müdür
Karaköy Güllüoğlu

Café-Bistro, Her Şey Dahil Oteller | 19 Porsiyon | Porsiyon Maliyeti: ₺ ₺ ₺

MALZEMELER

Sebze Harcı İçin

- 100 g havuç
- 120 g kabak
- 200 g kereviz
- 150 g patates
- 100 g kırmızı kapya biber
- 150 g pırasa
- 120 g kuru soğan
- 30 ml Nizip zeytinyağı
- 25 g **Knorr Sebzeli Çeşni**

Yufka ve Yağ Katmanları İçin

- 40 yaprak baklava yufkası (20 alt, 20 üst kat için)
- 150 g sade yağ (kat aralarına serpiştirmek için)
- 350 g eritilmiş sade yağ (üzerine dökmek için)

HAZIRLANIŞ

Sebze Hazırlığı

1. Tüm sebzeleri brunoise doğrayın.
2. Zeytinyağıyla tavada hafifçe soteleyin.
3. Sebzeleri ocaktan aldıktan sonra **Knorr Sebzeli Çeşni**'yi ekleyip karıştırın.
4. Karışımı süzgece alarak fazla suyunun süzülmesini bekleyin.

Katlama İşlemi

1. 3 kg'lık fırın tepsisinin altını yağlayın.
2. Alt kata 20 adet baklava yufkası döşeyin, aralarına çok az sade yağ serpiştirin.
3. Hazırladığınız süzölmüş sebzeleri tepsiye eşit şekilde yayın.
4. Üzerine kalan 20 adet baklava yufkasını yine sade yağ serpererek kat kat yerleştirin.

Pişirme

1. Böreği baklava şeklinde dilimleyin.
2. Eritilmiş 350 g sade yağı tüm yüzeye eşit şekilde dökün.



Sunum ve porsiyon detaylarına ulaşmak için buraya **tıklayın** veya kodu okutun.

SÖĞÜRME KEBABI

TANER BOZTAŞ'IN KATKILARIYLA



Knorr Köfte Harcı

İçeriğindeki özel galeta unu su kaybını engeller, pişme firesinden kaynaklı porsiyon kaybını %28'e kadar azaltır. Dondurulup çözülürken performans kaybı yaşanmaz. Benmariye dayanıklıdır.

Söğürme Kebabı, közlenmiş patlıcanın derin lezzeti, bazlama ekmeğinin sıcaklığı, yoğurdun ferahlığı ve kibrit patatesin çıtırtısıyla birleşen, UFS şeflerinin dokunuşuyla modernleşmiş bir Anadolu hikâyesidir.

Her katmanı, toprağın, ateşin ve emeğin izini taşır; geçmişin ruhunu bugünün tabağında yaşatır.

Bu tabak, sadece bir yemek değil; *Anadolu'nun köklerinden* süzülen bir lezzet anlatısıdır.



— **TANER BOZTAŞ**
Şeflik Eğitimi Lider Şefi
Unilever Food Solutions,
Türkiye

Catering, Her Şey Dahil Oteller | 10 Porsiyon | Porsiyon Maliyeti: ₺

MALZEMELER

Söğürmeli Köfte

- 1000 g dana/kuzu kıyma
- 100 g **Knorr Köfte Harcı**
- 110 ml su
- 90 g kuru soğan, rendelenmiş
- 25 g galeta unu
- 1 bağ maydanoz, ince doğranmış

Patlıcan Söğürme

- 1000 g közlenmiş patlıcan, ezilmiş
- 300 g karpas biber
- 300 g yeşil biber
- 100 g **Knorr Jalapeno Salsa Sos**
- 10 g **Knorr Sarımsaklı Çeşni**
- 80 g tereyağı

Taban

- 5 adet bazlama ekmeği
- 15 g **Knorr Cajun Çeşnisi**
- 100 g tereyağı, eritilmiş (bazlamaya sürmek için)
- 500 g süzme yoğurt
- 10 g **Knorr Sarımsaklı Çeşni**

Kibrit Patates

- 200 g kızartmalık patates
- Yeteri kadar ayçiçek yağı

HAZIRLANIŞ

Söğürmeli Köfte

1. **Knorr Köfte Harcı**'ni suyla ıslatın.
2. Kuru soğanı rendeleyin, maydanozu ince doğrayın.
3. Tüm malzemeyi yoğurarak köfte hamuru hâline getirin.
4. Buzdolabında +4°C'de dinlendirin.
5. 30 g'lık parçalara ayırarak şekil verin.

Patlıcan Söğürme

1. Patlıcan ve biberleri közleyin, küp doğrayın.
2. Tereyağında soteleyin.
3. **Knorr Jalapeno Salsa Sos** ve **Knorr Sarımsaklı Çeşni** ekleyerek karıştırın.

Taban

1. Bazlama ekmeğini tereyağı ve **Knorr Cajun Çeşnisi** ile lezzetlendirin.
2. **Knorr Sarımsaklı Çeşni** ile tatlandırılmış süzme yoğurdu sıkma torbasına alın.

Kibrit Patates

1. Patatesleri kibrit şeklinde doğrayın, soğuk suda bekletin.
2. Kağıt havluyla kurulayın.
3. 170°C yağda altın sarısı renk alana kadar kızartın.



Sunum ve porsiyon detaylarına ulaşmak için buraya **tıklayın** veya kodu okutun.

IZGARA PATLICAN

TAVUK ESCABECHE İLE DOLDURULMUŞ, MISO & ŞERİ SOS İLE

PEIO CRUZ'UN KATKILARIYLA



Knorr Tavuk Suyu Toz Bulyon

Tatları bastırmadan yemeğe zengin tavuk lezzeti katar. Benmariye dayanıklıdır. Pişirmenin her aşamasında eklenebilir.

Bu yemek, İspanya, Latin Amerika ve Filipinler'de yiyecekleri korumak için kullanılan ve geleneksel bir yöntem olan escabeche tekniğine dayanıyor. Escabeche, tavuk, tavşan, balık gibi proteinlerin ya da sebzelerin sirke bazlı, güveç benzeri bir sıvı içinde pişirilerek muhafaza edilmesini sağlayan bir yöntemdir. Sirkenin asiditesi sayesinde bu yemek günlerce, hatta haftalarca bozulmadan saklanabilir. Şef Cruz, bu tekniği modern dokunuşlarla yeniden yorumladı. Tarife tarçın, anason gibi yeni baharatlar, farklı sirke çeşitleri ekledi. Ayrıca, Asya mutfağından dashi ve miso gibi malzemeler kullanarak lezzet profilini zenginleştirdi. Hazırlanan bu tavuklu patlıcan yemeği soğuk ya da oda sıcaklığında başlangıç olarak servis edilebilir. Bu tarif geleneksel bir yöntemi çağdaş bir yorumla buluşturan bir yaklaşım olarak düşünülebilir.



— **PEIO CRUZ**
Lider Şef
Unilever Food Solutions,
İspanya

Escabeche gibi eski teknikler modernleştiriliyor. İşte bu, yaratıcılık ve yeniden icat etme meselesi.

Café & Bistro | 10 Porsiyon | Porsiyon Maliyeti: ₺ 1

MALZEMELER

- 1200 g bütün tavuk
- 200 g sarımsak
- 300 g soğan
- 200 g rezene
- 200 g kırmızı biber
- 250 g havuç
- 20 adet mini patlıcan
- 6 adet defne yaprağı
- 5 adet yıldız anason
- 10 g karabiber
- 5 g tarçın çubuğu
- 12 g tuz
- 50 g **Knorr Tavuk Suyu Toz Bulyon**
- 10 g susam
- 750 ml şeri sirkesi
- 750 ml elma sirkesi
- 200 ml zeytinyağı
- 500 ml beyaz şarap
- 30 ml susam yağı
- 50 g beyaz miso
- 3 g katsuobushi (isteğe bağlı)
- 15 g mısır unu
- 2 g frenk soğanı

HAZIRLANIŞ

Tavuk

1. Tavuk parçalarını zeytinyağı ile tavada kızartın, içi pişmemiş kalsın.
2. Aynı tavada doğranmış sebzeleri kavurun.
3. Tuz, karabiber, anason, tarçın ve defne yapraklarını ekleyin.
4. Tavuk parçalarını sebzelere ekleyip birkaç dakika daha pişirin.
5. Şeri sirkesi, elma sirkesi, beyaz şarap ve **Knorr Tavuk Suyu Toz Bulyon**'u ekleyerek yaklaşık 35 dakika kısık ateşte pişirin.
6. Tavuk pişince miso sıcak sosta çözüp karışıma ekleyin, ardından susam yağını da ilave edin.

Patlıcan

1. Tavuklar oda sıcaklığına gelince etleri tel tel ayırın.
2. Patlıcanları ızgarada pişirin, kabuklarını soyun.
3. Soyulmuş patlıcanları ayrılmış tavuk etleri ile doldurun.

Sos

1. Tavukların pişme suyunu süzün ve ayrı bir tencereye alın.
2. Kaynatarak sosu yoğunlaştırın.
3. Mısır unu ile kıvam verin.
4. Hazırladığınız sosu patlıcanların üzerine gezdirin.
5. Susam, turşulanmış kırmızı soğan ve frenk soğanı ile süsleyin.



Sunum ve porsiyon detaylarına ulaşmak için buraya **tıklayın** veya kodu okutun.

ÇITIR DANA DİL

İSLİ TARHANA DİP SOS İLE

YAREN ÇARPAR'IN KATKILARIYLA



Knorr Tarhana Çorbası

Geleneksel tarhana lezzetine sahiptir. İdeal renk ve lezzetiyle salça kullanımı gerektirmez. Benmariye dayanıklıdır. 10 dakikada hazırlanır. Geri dönüştürülebilir malzemeli ambalajla üretilmiştir.

Bu tabağın ilhamı, aslında *Köklere Dönüş* başlığı altında sakatatı modern tekniklerle birleştirilerek daha tüketilebilir kılmak.

Tarhanayı ise çorbanın dışında pek çok aromayı barındıran fermente bir karışım olarak düşünüp çorba olarak kullanımı dışında başka bir hâle getirip sos olarak kullanmak istedim.



— YAREN ÇARPAR
Kurucu Şef
Dafni Ateşbaşı

Café-Bistro, Her Şey Dahil Oteller | 4 Porsiyon | Porsiyon Maliyeti: ₺ ₺ ₺

MALZEMELER

Haşlanmış Dana Dil

- 1 adet dana dili (800–1000 g)
- 10 g tane karabiber
- 2 g defne yaprağı
- Su (dilin üzerini geçecek kadar, yaklaşık 3 litre)

Tarhana Sos

- 400 g su
- 200 g **Knorr Tarhana Çorbası**
- 5 g kereviz sapı, çok ince kıyılmış
- 50 g elma sirkesi
- 100 g isli yoğurt

Kaplama İçin

- 3 adet yumurta
- 100 g kefir
- 200 g **Knorr Çıtır Kaplama Harcı**

HAZIRLANIŞ

Haşlanmış Dana Dil

1. Dana dilini iyice yıkayıp büyük bir tencereye alın.
2. Üzerini geçecek kadar su ekleyin.
3. Üzerine tabak yerleştirip yaklaşık 2–2,5 saat yumuşayana kadar haşlayın.
4. Haşlanan dili çıkarın, dış zarını soyun.
5. Soğuduktan sonra 40 g'lık dilimler hâlinde kesin.

Kaplama

1. Yumurta ve kefiri bir kapta çırpın.
2. Dilimleri önce bu sıvı karışıma, ardından **Knorr Çıtır Kaplama Harcı**'na bulayın.
3. Bu işlemi toplam 3 kez tekrarlayın.
4. 180°C'ye ısıtılmış yağda, altın rengi alana kadar kızartın.

Tarhana Sos

1. Su ve **Knorr Tarhana Çorbası**'nı tencerede karıştırarak kısık ateşte pişirin.
2. Ayrı bir tavada çok ince kıyılmış kereviz sapını kavurun.
3. Kavrulmuş kerevizi tarhana sosuna ekleyin.
4. Ocağın altını kısıp, isli yoğurt ve elma sirkesini ekleyin.
5. Karıştırıp oda sıcaklığına getirin.



Sunum ve porsiyon detaylarına ulaşmak için buraya **tıklayın** veya kodu okutun.

TAVUK RULO TIRİT



CUMALİ ÇETİNKAYA'NIN KATKILARIYLA



Knorr Tavuk Suyu Toz Bulyon

Tatları bastırmadan yemeğe zengin tavuk lezzeti katar. Benmariye dayanıklıdır. Pişirmenin her aşamasında eklenebilir.

Tirit, Anadolu mutfağında her yörede farklı şekillerde pişirilen, ancak özünde aynı fikri taşıyan bir yemektir: artan ekmek ya da yufkanın, et veya tavuk suyuyla ıslatılarak değerlendirilmesi. Hem doyurucu hem de israfı önleyen bu yaklaşım, *mutlak kültürümüzde* düşük atıklı düşüncenin köklü bir örneğidir.

Bu reçetede, tiritin bu güçlü geleneğini korurken, sunumunu modernize etmek için yufka kullanmayı tercih ettik. Yufka hem tabakta daha kontrollü bir yapı sağladı hem de görsel açıdan günümüz restoran beklentilerine hitap eden bir form sundu.

Ancak bu tarifi kendi operasyonunuza göre esnetmeniz de mümkün. Örneğin, elinizdeki bayat ekmekleri Knorr Cajun Çeşnisi ile fırınlayarak baharatlı krutonlara dönüştürebilir, bu modern tirit yorumunu sıfır atık yaklaşımıyla zenginleştirebilirsiniz.

Bu tabak, geçmişin geleneksel aklını, bugünün mutfak diliyle birleştiriyor.



— CUMALİ ÇETİNKAYA
Müşteri Geliştirme Şefi
Unilever Food Solutions,
Türkiye, Doğu Bölge

Café-Bistro, Catering, Her Şey Dahil Oteller | 15 Porsiyon | Porsiyon Maliyeti: ₺

MALZEMELER

İç Harç (Tavuklu Karışım)

- 2 adet bütün tavuk
- 30 g **Knorr Tavuk Suyu Toz Bulyon**
- 2 litre su
- 10 g sarımsak
- 300 g tane karabiber
- 20 g **Knorr Tavuk Çeşni**
- 300 g kuru soğan

Tirit (Yufkalı Katman)

- 20 adet yufka
- 150 g ayçiçek yağı
- 20 g **Knorr Cajun Çeşnisi**
- 600 ml ayrılmış tavuk suyu

Yoğurt Sos

- 500 g süzme yoğurt
- 7 g **Knorr Sarımsaklı Çeşni**
- 7 g kuru nane
- 300 g **Calvé Salata Mayonezi**
- 200 ml su

Domates Sos

- 15 g margarin
- 15 g un
- 30 g **Knorr Napoliten Sos**
- 500 ml su
- 15 g **Knorr Domates Soğanlı Çeşni**
- 50 g biber salçası
- 5 g toz şeker

HAZIRLANIŞ

Tavuklu İç Harç

1. Bütün tavukları su, **Knorr Tavuk Suyu Toz Bulyon**, sarımsak ve tane karabiberle birlikte haşlayın.
2. Haşlama suyundan 600 ml ayırın. Kalan suyu farklı tariflerde kullanabilirsiniz.
3. Tavukları soğutun, didikleyin ve **Knorr Tavuk Çeşni** ile harmanlayın.
4. Kuru soğanı piyazlık doğrayıp ayçiçek yağında kavurun ve tavuğa ekleyin.
5. Karışımı kenarda bekletin.

Tirit

1. Yufkaları tezgâha serin.
2. Üzerine ayçiçek yağı sürün ve **Knorr Cajun Çeşnisi** serpin. 2 kat yufka olacak şekilde ayarlayın.
3. Alt kısma az miktarda tavuk iç harcı koyun.
4. Yufkayı sıkıca sarın ve 5 cm uzunluğunda parçalar kesin.
5. Ruloları tepsiye dizin. Üzerlerine kalan karışımdan fırça ile sürün.
6. Önceden ısıtılmış 180°C fırında altın rengi alana kadar pişirin.
7. Piştikten sonra her rulonun üzerine 2-3 kepçe tavuk suyu dökerek yumuşatın.

Yoğurt Sos

1. Süzme yoğurt, **Calvé Salata Mayonezi**, **Knorr Sarımsaklı Çeşni**, kuru nane ve suyu çırpın.
2. Servis öncesinde soğuk olarak kullanın.

Domates Sos

1. Margarini eritip unu kavurun.
2. Ayrı bir kapta **Knorr Napoliten Sos**, biber salçası, **Knorr Domates Soğanlı Çeşni**, toz şeker ve suyu karıştırın.
3. Bu karışımı kavrulan unun üzerine ekleyin.
4. Kıvam alana kadar pişirin.



Sunum ve porsiyon detaylarına ulaşmak için buraya **tıklayın** veya kodu okutun.

OMAC



NUSRET KARATEKE'NİN KATKILARIYLA



Knorr Jalapeno Salsa Sos

%45 doğranmış domates ve jalapeno içerir. Sıcak ve soğuk kullanıma uygundur. Bitki bazlı içeriğe sahiptir. 5 çeşit sebze (domates, soğan, yeşil jalapeno biber, kırmızı biber, maydanoz) ve 3 çeşit baharat (tuz, kişniş, kimyon) ile %60 oranında sebze içeriğine sahiptir.

Café-Bistro, Her Şey Dahil Oteller | 10 Porsiyon | Porsiyon Maliyeti: ₺

MALZEMELER

- 2 bağ maydanoz, ince doğranmış
- 375 g Gaziantep peyniri, tuzsuz, orta boy küp doğranmış
- 50 g domates salçası
- 50 g biber salçası
- 150 ml zeytinyağı
- 500 g **Knorr Jalapeno Salsa Sos**
- 25 g **Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni**

1 Porsiyon Sunum Bileşenleri

- 20 g **Knorr Sweet Chili Sos**
- 70 g yoğurt
- 25 g tandır yufkası
- 1 top omaç

HAZIRLANIŞ

1. **Knorr Sweet Chili Sos**, yoğurt ve tandır yufkası hariç tüm malzemeleri karıştırma kabına alın.
2. Homojen şekilde harmanlayın ve 70 g'lık toplar halinde porsiyonlayın.

Omaç, Türk mutfağında yer alan, özellikle Orta Asya kökenli geleneksel bir yemektir. En eski izlerine Orta Asya Türk boylarının göçebe yaşamlarında rastlanır. Tarihi, Göktürkler ve Uygurlar dönemine kadar uzanır. Bu dönemlerde kısıtlı malzemeyle yapılan besleyici yemekler arasında yer alırdı.

Omaç; un, su ve bazen yağ ile yapılan, üzerine yoğurt, et suyu ya da tereyağı gezdirilerek tüketilen sade ama doyurucu bir yemektir. Anadolu'ya göç eden Türkler sayesinde bu yemek farklı bölgelerde farklı biçimlerde yaşatılmıştır.

Omaç, en az 1300-1500 yıllık bir geçmişe sahip, *Orta Asya Türk kültürünün* mutfağa yansıyan örneklerinden biridir.



— **NUSRET KARATEKE**
Mutfak Şefi
Hışvahan



Sunum ve porsiyon detaylarına ulaşmak için buraya **tıklayın** veya kodu okutun.

YENİ NESİL YEMEK DENEYİMİ

Yemek deneyimi, artık sıradan kişiselleştirmelerin ötesine geçerek misafirlerin yemeğin hazırlanışına ve şekillendirilmesine dahil olabildiği daha etkileşimli ve kişisel deneyimlere dönüşüyor. *Yeni nesil yemek deneyimi* trendi, yemeği birden çok duyuya hitap eden ve kapsayıcı bir hâle getirerek benzersiz ve fark yaratan özel deneyimler sunmaya odaklanıyor.



%55

KENDİ IZGARANIZI
YAPABİLECEĞİNİZ
KORE BARBEKÜSÜ
ARAMALARI %55 ARTTI.
BU DA BENZERSİZ VE
KİŞİSELLEŞTİRİLMİŞ
YEMEK DENEYİMLERİNE
YÖNELİK BİR DEĞİŞİMİ
VURGULUYOR.

Bu trendi yönlendiren faktörlerden bazıları:

- Kişiselleştirilmiş, etkileyici ve sürükleyici yemek deneyimlerine karşı artan ilgi
- Misafirlerin geleneksel paylaşım tabaklarının ötesinde topluluk deneyimleri araması
- Z kuşağının özenle belirlenmiş seçeneklere ve sosyal medyada paylaşılabılır anlara olan ilgisi
- Artırılmış gerçeklik (AR) ve yapay zekâ (AI) gibi teknolojik gelişmelerin yemek deneyimini yeniden şekillendirmesi
- Veriye dayalı hiper kişiselleştirilmiş yemek etkileşimlerine erişim

Son yıllarda teknoloji ve yemek dünyası giderek daha fazla iç içe geçerken, bu ilişki artık daha önce olmadığı kadar hızlı bir şekilde evriliyor. Artırılmış gerçeklik (AR) ile etkileşimli menüler oluşturulabilirken, yapay zekâ (AI) geçmiş tercihlere göre kişiselleştirilmiş öneriler sunabiliyor. Bu araçlar, misafirlerin tüm duyularını harekete geçiren, daha özel ve sürükleyici deneyimler yaşamalarına yardımcı oluyor. Restoranlar, teknolojiyle daha fazla deney yaparak birden çok duyuya hitap eden ve yüksek oranda kişiselleştirilmiş yemek deneyimleri sunmaya devam edecek. Bu deneyimler yalnızca tatla sınırlı kalmayacak; görsel, işitsel ve hatta dokunsal öğelerle zenginleştirilerek yemek yeme eylemini daha akılda kalıcı ve benzersiz hâle getirecek.

Bu eğilim, yemek deneyiminde daha derin bir bağ kurma arayışını yansıtıyor. Kişiselleştirme ve etkileşim, hem gelişen teknolojiler hem de misafirlerin daha anlamlı ve paylaşılabılır deneyimler talep etmesiyle giderek daha da önemli hâle geliyor.

Bu trendi domine eden en popüler teknikler:

- Kendi yemeğini oluşturma
- Köpükler, espumalar ve havalandırılmış soslar
- Püreler
- 3D baskı
- Masada pişirme
- Şok dondurma
- Fermantasyon
- Pürmüzleme (blowtorching)

Yeni nesil yemek deneyimi menü trendinin ana malzemeleri:

- Kuruyemişler
- Pancar
- Çikolata
- Limon
- Safran
- Hardal
- Izgara etler
- Jelatin

TAKİBE DEĞER

DONDURMA, KÜRESEL ÖLÇEKTE EN HIZLI BÜYÜYEN İNTERNET ARAMA KONUSU OLARAK ÖNE ÇIKIYOR. ÖZELLİKLE ASYA VE ABD'DE YÜKSEK ARAMA HACİMLERİNE SAHİP.



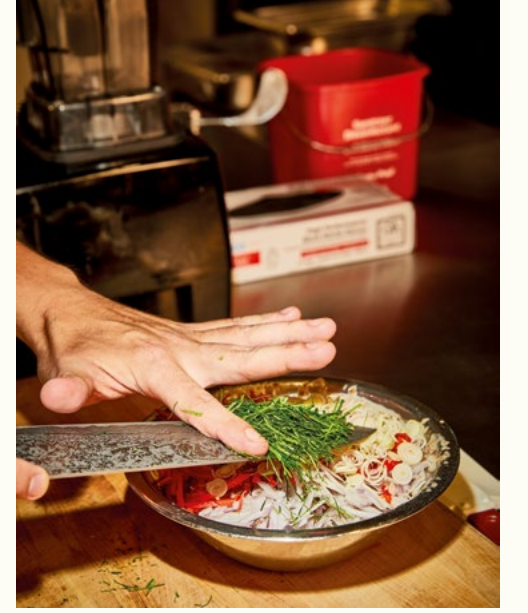
KİŞİYE ÖZEL DENEYİM İÇİN BİR YOL HARİTASI



**SİNGAPUR, VİETNAM VE KAMBOÇYA'DA UFS
YÖNETİCİ ŞEFİ OLAN *Eric Chua* RESTORANLARDA
KİŞİSELLEŞTİRMİYİ SUNMAYA YÖNELİK UYGUN
MALİYETLİ ÖNERİLER PAYLAŞIYOR.**

Kişiselleştirme, yemek deneyiminin temel taşlarından biri hâline geldi. Misafirlere yemeklerini kendi tercihlerine göre uyarlama imkânı sunarak, restoranlar unutulmaz ve etkileyici deneyimler yaratabilir ve müşterilerin tekrar gelmesini sağlayabilir.

Kişiselleştirme, Z kuşağının yemek tercihleri açısından kritik bir faktör hâline geldi. Bu kuşak, bireyselliği, sağlık bilincini ve anlamlı deneyimleri ön planda tutuyor. Önceki nesillerden farklı olarak, Z kuşağı misafirleri kişisel zevklerini ve beslenme ihtiyaçlarını yansıtan yemekler arıyor ve bu da kişiselleştirmeyi sadece bir menü trendi değil, gıda hizmeti profesyonelleri için bir gereklilik hâline getiriyor.



Malzeme Seçim İstasyonları:

Salata veya wrap barı kurarak çeşitli malzemeler (örneğin proteinler, sebzeler, kuruyemişler ve tohumlar) sunun. Bu, Z kuşağından misafirlerin kendi yemeklerini oluşturmasını sağlayarak, yaratıcılıklarını ve sahiplenme duygularını artırır.

Özel Sos İstasyonları: Güneydoğu Asya gibi bölgesel mutfaklardan ilham alan çeşitli ilginç soslar ve sos karışımları sunun. Misafirler, kendi benzersiz karışımlarını oluşturmak için bu sosları birleştirerek her yemeği kendilerine özgü hâle getirebilirler.

Lezzet Profilleri: Misafirlerin yemeklerine dahil edebilecekleri dinamik lezzet profilleri (örneğin acı, ekşi, tatlı) arasından seçim yapmalarını sağlayın. Bu, bireysel damak zevklerine hitap ederken aynı zamanda lezzet deneylerini keşfetmelerine teşvik eder.

Kendi Yemeğini Oluşturma Seçenekleri:

Salatalar veya wrap'ler için çeşitli temel malzemeler sunarak misafirlere istedikleri proteinleri, sebzeleri ve tahılları seçme imkânı verin. Bu, hem beslenme tercihlerine göre uygun seçenekler sunar hem de müşterileri yemek yaratma sürecine dahil eder.

Mevsimlik Spesiyaller: Mevsimlik malzemeleri ve sınırlı süreli seçenekleri rotasyonlu olarak sunarak, misafirlerin tekrar gelmesini teşvik edin. Tazelik ve yeni kombinasyonları deneme fırsatı, müşteriler tarafından takdir edilecektir.

Geri Bildirim Döngüsü: Misafirleri, kişiselleştirilmiş yemekleri hakkında geri bildirim vermeye teşvik edin. Bu, restoranın sunumlarını geliştirmesine ve müşterileriyle daha yakın bir ilişki kurmasına olanak tanır.

Paylaşımı Teşvik Edin: Misafirlerin sosyal medyada paylaşabileceği "haftanın özel yemeği" gibi özel tarifler oluşturun. Bu, müşterileri yeni kombinasyonları denemeye teşvik ederken, restoranınızın organik olarak tanıtılmasına da yardımcı olur.

YAZAN

Eric Chua
Yönetici Şef, Singapur, Vietnam,
Kamboçya ve Geleceğin Platformu
Lider Şefi, **Unilever Food
Solutions**, Güney Doğu Asya &
Güney Asya



BİR RESTORAN NASIL DAHA KÂRLI HÂLE GELİR? (VE BÖYLE KALIR)

Ah, restoranlar... Hayallerin tabaklara dizildiği ve kredi kartlarının ağıladığı o büyüleyici gastronomi tapınakları... Kendinizi bu sektörü romantize ederken bulmak çok kolay. İnsanların arkadaşlarına övgüyle bahsettiği yemekleri tutkulu bir şekilde hazırlayan o şef olduğunuzu hayal ediyorsunuz. Ancak, özenle süslenmiş tabakların ve Instagram'a uygun ambiyansın ardında soğuk ve sert bir gerçek yatıyor: Restoranlar son derece düşük kâr marjlarıyla çalışır. Peki, işletmenizin kârlı kalmasını nasıl sağlarsınız? İşte takip etmeniz gereken beş ipucu.

Bir restoranın kârlılığı sadece tabağa konan yemekle ilgili değildir, perde arkasında olup bitenlerle de ilgilidir. Her gün şu tür belirsiz durumlarla başa çıkmanız gerekir: Bugün / bu akşam kaç müşteri gelecek? Hayati öneme sahip malzeme siparişini getirmesi gereken tedarikçi ortadan kayıp mı oldu? Personel sorunları ve o beklenmedik elektrik kesintileri donmuş stoklarınızı ve kârınızı eritiyor mu?

En iyi yönetilen mutfaklar bile sürekli bir belirsizlikle mücadele etmek zorundadır, bu yüzden riskleri azaltan ve kâr marjınızı koruyan güvenilir stratejiler uygulamak son derece önemli.

YAZAN
Thaís Gimenez
Yönetici Şef
Unilever Food Solutions,
Brezilya

1 Menü Mühendisliği: Kârlı Tabakların Sanatı ve Bilimi

Kârlı bir menü, yalnızca yemeklerden oluşan bir liste değildir; yaratıcılık ve ekonomiyi dengeleme konusunda ustalık gerektirir. İşte başarılı bir menü oluşturmanın temel unsurları:

- **Yıldız yemeklerinizi belirleyin:** Bazı yemekler menüden hızla satılır ve size kazanç sağlar. Bazıları ise şefin ruhunu yansıtan tutku projeleridir ancak maliyetini zar zor karşılar. Kârlı ve geniş kitlelere hitap eden yemeklerle sanatsal mutfak dokunuşları arasındaki doğru dengeyi kurmak esastır.
- **Malzeme sihirbazlığı yapın:** Büyük şefler sadece yemek pişirmez, her malzemeyi en verimli şekilde kullanır. Havuç saplarını pesto'ya dönüştürmekten et artıklarıyla lezzetli bir et suyu hazırlamaya kadar her gramı değerlendirmek verimliliğin gizli formülüdür.
- **Yemek trendlerini akıllıca kullanın:** Markanız ve hedef kitlenizle uyumlu menü trendleri, restoranınıza ilgi ve gelir getirebilir. En uygun trendleri belirlemek için Geleceğin Menüleri kitabını kullanarak menünüzle en iyi örtüşenleri seçin.

2 Verinin Gücünden Yararlanın (Evet, Veri!)

Veri kulağa pek çekici gelmeyebilir, ancak kârlı bir restoranın can damarıdır. İşte nedeni:

- **Talebi tahmin etme:** Satış modellerini analiz ederek müşteri akışını öngörebilir ve satın almalarınızı daha doğru planlayabilirsiniz. Bu, israfı azaltırken stok sıkıntılarını önlemeye yardımcı olur.
- **Maliyetleri takip etme:** Tariflerinizi, malzeme fiyatlarını ve verimlilik oranlarını sisteminize entegre ederek yiyecek maliyet yüzdesini hesaplayabilirsiniz. Bu sihirli rakam, gerçekten kâr edip etmediğinizi anlamamanızı sağlar.
- **Verimli zamanlama:** Geçmiş verileri kullanarak en yoğun yemek saatlerini belirleyebilir ve personel vardiyalarınızı buna göre planlayabilirsiniz.

3 **Ekipman: Profesyonel Bir Mutfağın En Büyük Dostu (veya En Büyük Düşmanı)**

Gelin, mutfak aletlerinden konuşalım. Elbette mutfağınızı bir uzay gemisi gibi donatmak harika olurdu, ancak pratiklik her şeyden önemlidir.

- **Çok yönlü harikalar:** Konveksiyon fırınları, sous-vide makineleri ve yüksek güçlü işlemciler operasyonları hızlandırabilir ve hazırlık süresini kısaltabilir. Verimlilik, mutfaktaki en iyi yardımcı şefinizdir.
- **Enerji verimliliği:** Enerji faturalarınızı düşürmek, hem gezegen hem de işletme kârlılığınız için harikadır. Enerji tasarruflu modern ekipmanlara yatırım yapmak buna değer.

- 4 • **Eğitim önemlidir:** En iyi ekipmanlar bile ekibiniz tarafından doğru kullanılmazsa işe yaramaz. İyi eğitilmiş bir ekip, en lüks mutfak aletlerinden bile daha verimli çalışır.

Profesyonel Mutfak İnsanları Oluşturur

Çalışanlardan bahsetmişken, onlar restoranınızın atan kalbidir. Ama gerçekçi olalım, restoran sektörü iş-yaşam dengesiyle pek tanınmaz. Mutlu ve sağlıklı bir ekip, verimli bir ekip demektir. İşte mutfağınızı sorunsuz bir şekilde çalıştırmamanın yolları:

- **Doğru eğitim:** Şef ekibinize tarifleri nasıl takip edeceklerini ve porsiyonları doğru ayarlamayı öğretin. Tutarlılık, israfı azaltır ve kaliteyi garanti eder.
- **Ruh sağlığı önemlidir:** Tükenmişlik bir gerçek. Ekibinizi makineler gibi değil, insanlar gibi değerlendirin. Dengeli çalışma saatleri ve pozitif bir ortam, daha iyi yemek servisi

- 5 sağlar ve personel değişimini azaltır. Eğer henüz bilmiyorsanız, Positive Kitchens hareketine göz atın. UFS bu girişimin kurucu üyelerinden ve gıda hizmeti sektörü için özel olarak hazırlanmış ücretsiz araçlar, eğitimler ve rehberler sunuyor (daha fazla bilgi için www.ufs.com adresine bakabilirsiniz).

- **Yaratıcı problem çözme:** Desteklenen bir ekip, israfı azaltmanın, iş akışlarını optimize etmenin ve kârlılığı artırmanın yenilikçi yollarına odaklanabilir.

Kârlılık Günlük Bir Mücadeledir Kârlılığı sağlamak tek seferlik bir başarı değil, bitmeyen bir çabadır. Verimlilik, yaratıcılık ve uyum sağlama yeteneği en büyük yardımcılarınızdır. Malzeme hazırlık düzeninizi yeniden düşünmekten yeni saklama tekniklerini benimsemeye (merhaba kurutma ve turşulama!), her küçük ayarlama büyük bir fark yaratabilir.

Bu süreç zorlu olabilir, ancak bunu doğru yapanlar için kârlı bir restoran işletmenin getirileri (hem finansal hem de manevi açıdan) son derece tatmin edicidir.



GELİŞEN

BEKLENTİLER

LIVIT DESIGN DÖNÜŞÜM ŞİRKETİNİN YARATICI DİREKTÖRÜ
Rafael Larue, MİSAFİRLERİN DEĞİŞEN VE GELİŞEN
BEKLENTİLERİ HAKKINDA İÇGÖRÜLER SUNUYOR.



Dünya genelinde misafirlerin ne yediklerinden nasıl yediklerine kadar yeme alışkanlıkları farklılık gösterse de yemek deneyimlerine dair beklentiler genellikle aynı kalıyor ve her şeyin mümkün görüldüğü bir dünyada, beklentiler her zamankinden daha yüksek oluyor.

Livit Design, dünya çapında önde gelen bir "dönüşüm şirketi". Küresel müşteri portföyünde birçok tanınmış marka yer alıyor. Küresel mutfak sektörüne dair geniş vizyonu sayesinde, misafirlerin değişen beklentilerini ve bu değişimlere neden olan faktörleri öngörebiliyor.

Livit Design'ın Yaratıcı Direktörü ve Ortağı Rafael Larue, günümüzde gıda hizmetlerinde en iyi kişiselleştirmeyi sağlamak için bazı içgörüler ve ipuçları paylaşıyor.

Bize biraz Livit Design'dan bahsedin.

Livit, dünyanın en büyük yiyecek ve içecek dönüşüm şirketi. Kendimize "dönüşüm" şirketi dememizin nedeni, tek bir kategoriye tam olarak sığmamamız. "Tasarım firması" veya "danışmanlık" gibi etiketleri denedik, ancak çalışmalarımız tasarımdan operasyonlara ve mutfak inovasyonuna kadar her alanı kapsıyor. Marka stratejisinden misafir deneyimine, iç mekân tasarımıyla mutfak düzenine ve hatta masa düzeni gibi küçük ayrıntılara kadar geniş bir hizmet yelpazesi sunuyoruz. Ölçeklenebilir ve tekrarlanabilir başarı hedefleyen konseptler için projeleri baştan sona yönetiyoruz. ABD, Latin Amerika, Orta Doğu, Asya ve Avrupa gibi pazarlarda faaliyet gösteriyoruz. Bu küresel varlığımız sayesinde dünya genelindeki yükselen trendleri görebiliyoruz. Örneğin, Çin'de ortaya çıkan bir trendin yakında ABD'ye ulaşacağını ya da ABD'deki değişimlerin Avrupa markalarını etkileyebileceğini öngörebiliyoruz. Bu küresel bakış açısı, trendlerin önünde olmamıza yardımcı oluyor.

Küresel misafir beklentilerinde fark ettiğiniz en büyük değişiklikler neler?

Günümüz misafirleri her şeyi kendi şartlarına göre ve aynı anda istiyor. Bu dönem yeni trendlerin ortaya çıkmasından çok, mevcut trendlerin genişlemesiyle şekilleniyor. Örneğin, insanlar artık konfor ve kaliteyi bir arada bekliyor, hatta lüks markalardan bile. Eskiden akıllardan bile geçmeyen fine dining paket servisi, artık yaygın bir uygulama hâline geldi. Misafirler, markalarla birden fazla kanal ve seçenek aracılığıyla etkileşime geçmek istiyor ve hızlı, yüksek kaliteli ve kişiselleştirilmiş deneyimler arıyor.

"Kişiselleştirme, şu anda yemek sektöründe gördüğümüz her şeyin anahtarı."



Will Guidara'nın kitabı sayesinde "Sınırsız misafirperverlik" son yıllarda popüler bir terim hâline geldi. Bu terim hakkında ne düşünüyorsunuz?

Bence sektörün yöneldiği nokta tam olarak bu; deneyimleri benzersiz bir kişiselleştirme seviyesine taşımak.

Her marka hiper kişiselleştirilmiş hizmetler sunacak kaynaklara sahip olmasa da, genel eğilim markaların geleneksel beklentilerin ötesine geçen, daha yüksek standartlarda ve özel deneyimler sunması yönünde. "Sınırsız misafirperverlik" kulağa abartılı gelebilir, ancak misafir beklentileri arttıkça belli bir düzeyde kişiselleştirme artık standart hâle geliyor. Sonuç olarak, markalar bu beklentilere kendi imkânları dahilinde uyum sağlamalı. Bu yolda ilerledikçe, "beklenmedik misafirperverlik" muhtemelen yeni norm hâline gelecek.

Bu değişen misafir beklentilerini işinizde nasıl ele alıyorsunuz?

Misafir yolculuğunda esnekliğe odaklanıyoruz, farklı yemek yeme kanallarına ve satın alma yollarına uyum sağlıyoruz. Günümüz markalarının yalnızca misafir odaklı olması yeterli değil, insan odaklı olmaları gerekiyor. Yani misafir, çalışan ve kurumsal ihtiyaçlar arasında denge kurmaları şart. Ayrıca, iş gücü sıkıntısının yaşandığı yerlere personeli çekmek ve elde tutmak için süreçleri basitleştiriyoruz. Amacımız, çalışanların kendilerini bir şeyin parçası gibi hissedecekleri, gurur ve aidiyet duygusu oluşturan iş ortamları yaratmak.

Önümüzdeki 5-10 yıl içinde yemek deneyimleri için neler öngörüyorsunuz?

Bence konfor ve deneyimin bir araya geldiği, son derece kişiselleştirilmiş etkileşimlere odaklanan bir dönem göreceğiz. Örneğin, bazı restoranlarda, dekor bile anlık olarak misafirlere göre özelleştiriliyor. Teknoloji, daha önce hiç görmediğimiz düzeyde bireysel deneyimler sunmayı mümkün kılıyor; böylece her ziyaret benzersiz bir deneyim gibi hissettirebiliyor. Bu kişiye özel deneyim trendi büyümeye devam edecek.

Son olarak eklemek istedikleriniz var mı?

Şu anda yemek sektöründe gördüğümüz her şeyin merkezinde kişiselleştirme yer alıyor.





GAGGAN

RESTORAN GAGGAN,
yemek deneyimini
BİR ÜST SEVİYEYE TAŞIYOR.

ANAND



Asya'nın en çok ödül alan şefi Hindistanlı Gaggan Anand, 2019'da açılan Bangkok'taki restoranı Gaggan'da, önceki restoranından bile daha fazla asi ve deneysel yanını gösteriyor. Gaggan'da konuklar dans ediyor, şarkı söylüyor ve ızgara Tay sokak faresi yiyor. Sonuncusu gerçekten doğru mu? Şef, bu konuda konuklarını merakta bırakıyor. Gaggan, bir röportajında "Biz son derece radikal bir restoranız" diyor.

Gaggan, Dünyanın En İyi 50 Restoranı listesinde dokuzuncu, Asya'nın En İyi 50 Restoranı listesinde ise üçüncü sırada yer alıyor. Burada misafirlerin fine dining hakkındaki geleneksel fikirlerini bir kenara bırakmaları gerekiyor. Deneyim bambaşka bir seviyeye taşınıyor. Adeta bir tiyatro sahnesini ziyaret etmek gibi. Yalnızca 14 kişilik bir kapasiteye sahip restoranda iki farklı performans sergileniyor. Misafirler, mutfağın iki yanında yan yana oturuyor ve mutfağın tüm aksiyonuna doğrudan tanıklık ediyor. Yemeklere müzik eşlik ediyor, ışık gösterileri yapılıyor ve hem mutfak ekibi hem de misafirler şarkı söyleyip dans ediyor.

22 yemek

Gaggan, "Yemekleri ben yarattım ve konsepti ben buldum" diyor. Şov, sonunu bildiğinizi düşündüğünüz bir film gibi, ancak sonra tamamen farklı çıkıyor. Tek tahmin edilebilir şey, servis edilen 22 yemeğin hayal kırıklığı yaratmaması ve yemeklerin hâlâ en büyük hayranlık faktörünü oluşturmasıdır.

Gaggan, daha önce geleneksel Hint yemeklerini tamamen yeni bir şekilde sunarak kendine bir isim yapmıştı. Klasik yaklaşımlar yerine, Hindistan'ın lezzetlerini ve baharatlarını modern pişirme teknikleriyle birleştirerek şaşırtıcı ve sıra dışı tat deneyimlerine yol açtı. "Bugünün Gaggan'ında konuklar anılarımı tadıyor" diyor. Hindistan'dan anılar, ama aynı zamanda dünyanın dört bir yanındaki ülkelere yaptığı ziyaretlerden de anılar.

Akşam yemeğinin ortasında ağzınızda eriyen bir brokoli kurabiyesinden kaz ciğeri ve kahveyle birlikte bir tatlı waffle'a kadar misafirlere benzersiz lezzetler sunuluyor.



Sokak sıçanı ve pancar suyuyla beyin

Gaggan'daki gastronomik deneyim aynı zamanda mizahı da içeriyor. Örneğin, Gaggan misafirlerine Tay sokak sıçanı servis ettiğini söylüyor. "Onları yakalıyoruz, her altı saatte bir 21 gün boyunca otla besliyoruz. Sonra beyazlatıp buharda pişiriyoruz. Sıçanın beynini pancar suyuyla servis ediyoruz. Sokaktan masaya."

Gaggan'ın ünlü "yoğurt patlaması" da menüde yer alıyor. Bu başyapıt, yoğun aromalarla doldurulmuş bir yoğurt balonundan oluşuyor. Balonu ağzınıza aldığınızda patlıyor ve güçlü bir tat deneyimi yaratıyor. "Ne zaman bir yere seyahat etsem, edindiğim deneyimlerin yeni menüme yansıyacağını biliyorum."

Ünlü şef, moleküler gastronomi konusunda Ferran Adrià'dan çok şey öğrendi. Dünyanın en iyi restoranı seçilen El Bulli'de eğitim aldı. "Adrià benim için harika bir örnek, ama ilhamımın çoğu hayattan geliyor. Seyahat ederek, insanlarla tanışarak ve farklı kültürleri öğrenerek besleniyorum."





YAZAN

Eric Chua
Yönetici Şef, Singapur, Vietnam, Kamboçya ve
Geleceğin Platformu Lider Şefi,
Unilever Food Solutions,
Güney Doğu Asya & Güney Asya



YENİ NESİL YEMEK DENEYİMİ SOSLARI

ŞEF ERIC CHUA, KİŞİSELLEŞTİRMİYİ ÖNE ÇIKARAN
SOS ÖNERİLERİ SUNUYOR.

- 1 Bali Usulü Sambal Matah Balı Mayonez:** Bali'nin canlı lezzetleri, sambal matah bal aromalı mayonezde gerçekten parlıyor. Bu lezzetli füzyon, geleneksel Endonezya sambalını mayonezin kremi dokusuyla bir araya getiriyor. İnce doğranmış arpacık soğanı ve aromatik limon otu ile başlayan bu sos, kırmızı biber ve kaffir lime yaprağıyla harmanlanıyor. Hafif bir karides ezmesi ve balık sosu derinlik katarken, taze lime suyu karışıma parlaklık kazandırıyor. Lezzetlerin dengesini sağlamak için Calvé hardalı ve biraz bal ekleniyor, ardından karabiber serpilerek son dokunuş yapılıyor. Bu sos, salataların üzerine gezdirmek, ızgara etlere tat katmak veya en sevdiğiniz atıştırmalıklar için harika bir dip sos olarak kullanılabilir.
- 2 Koh Kong Sosu:** Kamboçya'nın klasik lezzetlerinden ilham alan bu keskin limon otu ve balık sosu, kırmızı ve yeşil biberlerin baharatlı dokusunu limon otu ve lime suyunun taze, turuncu aromalarıyla birleştiriyor. Baharat ve ekşiliğin mükemmel dengesiyle hazırlanmış bu sos, kokulu kişniş yaprakları ve hafif sıcaklık veren yeşil biber ile derinlik kazanıyor. Sarımsak, arpacık soğanı ve zencefil, aromatik bir temel oluştururken, hafif bir şeker dokunuşu malzemelerin doğal tatlılığını ortaya çıkarıyor. Sosun ekşi ve baharatlı notaları, ızgara tavuk veya balıkla mükemmel uyum sağlarken, taze veya kızarmış bahar ruloları için de harika bir dip sos alternatifi sunuyor.
- 3 Hindistan Cevizi ve Yer Fıstığı Sosu:** Vietnam mutfağından ilham alan Hindistan cevizi ve yer fıstığı sosu, fıstık ezmesinin yoğun lezzetini mayonezin pürüzsüz dokusuyla birleştiriyor ve hafif açlık katmak için kırmızı biber tozu içeriyor. Knorr Tavuk Bulyon ve bir tutam şeker ile tatlandırılan bu sos, tuzlu ve tatlı aromaların mükemmel dengesini sunuyor. Yoğunlaştırılmış Hindistan cevizi sütü, sosun kreması yapısını artırırken, bir damla lime suyu ferahlatıcı bir ekşilik katıyor. Susam yağı ve ezilmiş fıstık ile son dokunuş yapılan bu sos, salataların, ızgara etlerin ve taze bahar rulolarının üzerine gezdirmek için mükemmel bir seçenek sunuyor.
- 4 "Sisig" Sosu:** Filipinler mutfağından gelen bu sisig sosu, klasik lezzetlere yeni bir dokunuş katıyor. Kremamsı mayonez tabanıyla başlayan bu karışım, Filipin mutfağının özünü yansıtan calamansi ve sirkenin keskin tadıyla canlanıyor. İçerisinde bulunan sıvı baharatlar ve hafif kırmızı biber dokunuşu, baharatlı ve ekşi tatların mükemmel uyumunu sağlıyor. Taze sarımsak ve bir tutam karabiber ile tamamlanan bu sos, tropikal lezzetleri sofranıza taşıyor. Salatalar ve ızgara etler için harika bir eşlikçi olmasının yanı sıra, bu sosu taco'ların veya dürümlerin üzerine ekleyerek farklı bir tat deneyimi yaratabilirsiniz. Pirinç kâselerinin üzerine gezdirerek ekstra bir lezzet katabilirsiniz.

5 Kaptan Köri Mayonez: Malezya mutfağından ilham alan bu sos, zengin ve egzotik tatlarıyla her yemeği dönüştüren benzersiz bir lezzet sunar. Bu özel tarifi temelinde, birçok Malezya yemeğinin kalbinde yer alan geleneksel rempah baharat ezmesi bulunur.

Rempah, kırmızı soğan, zencefil, limon otu, sarımsak, zerdeçal tozu ve acı biber ezmesinin mükemmel uyumunu içerir ve kaffir lime yapraklarının keskin aromasıyla canlandırılır. Bu malzemeler, kremi mayonez ile ustaca harmanlanarak baharat ve pürüzsüzlüğün mükemmel dengesi yaratılır.

Ortaya çıkan bu çok yönlü sos, salataları ve sandviçleri zenginleştirirken, aynı zamanda lezzetli bir dip sos olarak da kullanılabilir.

6 Nam Yum Mayonez: Nam Yum Mayonez, mayonezin kremi dokusunu geleneksel Tay mutfağının cesur ve ekşi tatlarıyla birleştiren canlı bir sostur. Bu özel karışım, lime suyunun parlak asidik tadını balık sosunun umami derinliğiyle harmanlayarak tatlı, tuzlu ve ekşi dengesini mükemmel şekilde sunar. Şeker ve tavuk bulyon eklenerek umami profili güçlendirilirken, taze sarımsak ve kişniş kökleri aromatik bir tat patlaması yaratır. Salataların, ızgara etlerin üzerine gezdirmek veya dip sos olarak kullanmak için mükemmeldir. Bu çok yönlü ve cezbedici sos ile Tayland mutfağının lezzetini keşfedebilirsiniz.

7 Bottargalı Umami Mayonez: Akdeniz'in denizden gelen en sofistike lezzetlerinden biri olan bottarga, bu özel mayonez tarifine zenginlik ve umami katıyor. Kurutulmuş balık yumurtasının tuzlu ve derin aroması, klasik mayonezin kremi yapısıyla birleşerek sıra dışı bir emülsiyon oluşturuyor. Lime suyu ve sarımsak gibi destekleyici notalarla dengelenen bu karışım, deniz esintili gurme bir dokunuş sunuyor.

İster çıtır tavukla, ister közlenmiş sebzelerle veya patates kızartmasıyla servis edin; Bottargalı Mayonez, menünüze hem sofistike hem de paylaşılabılır bir karakter kazandırır. Özellikle deniz ürünleriyle ve modern sokak lezzetleriyle güçlü bir uyum yakalayan bu sos, Akdeniz'in rafine tatlarını çağdaş tabaklara taşıyor.

8 Ballı Mala Sos: Singapur'un bal mala sosu, yemeklerinizi yeni zirvelere taşıyacak ve bağımlılık yapacak kadar cezbedici bir tat patlaması sunar. Bu sos, balın tatlılığını Knorr Acisso'nun cesur ve ateşli aromasıyla harmanlar. Bir damla lime suyu ile tamamlanan bu karışım, tatlı, baharatlı ve ekşi notaların mükemmel dengesini yakalar. Dinamik ve heyecan verici bir tat deneyimi arayanlar için ideal olan bu sos, her türlü mutfak kreasyonuna ekstra bir dokunuş katar. Özellikle Asya usulü slaw salatalarına güçlü bir aroma kazandırırken, tofunun hafif tadına etkileyici bir kontrast sağlar.

Şef Eric'in yeni nesil yemek deneyimi için seçtiği lezzetler:

- Sichuan mala
- Yeşil biber
- Bulgogi
- Gochujang
- Kavrulmuş mısır
- Tuzlu yumurta
- Ponzu sosu
- Togarashi
- Kaffir lime
- Tahin



Sunum ve porsiyon detaylarına ulaşmak için buraya **tıklayın** veya kodu okutun.



İKİ KATMANLI ÇITIR KUZU BONBON

CEM EKŞİ'NİN KATKILARIYLA



Knorr Köfte Harcı

İçeriğindeki özel galeta unu su kaybını engeller, pişme firesinden kaynaklı porsiyon kaybını %28'e kadar azaltır. Dondurulup çözülürken performans kaybı yaşanmaz. Benmariye dayanıklıdır.

Akışkan demi glace ve peri peri dolgusu, her ısırıkta sürpriz bir lezzet patlaması sunarken, baharatlı kuzu kıyması ve çitir patates katmanı farklı dokuların uyumunu sağlıyor.

Masada nar ekşisi jeli enjekte edilmesi gibi interaktif sunum unsurları, deneyimi kişiselleştirerek misafirlere etkileşimli ve unutulmaz bir gastronomi yolculuğu sunuyor.

Böylece tarif, teknoloji destekli, sürükleyici ve çok katmanlı tat deneyimi arayan yeni neslin beklentilerini kusursuzca karşılıyor.

Yeni Nesil Yemek Deneyimi için tasarladığımız bu tarif, *kişiyi özel ve özelleştirilebilir* yapısıyla Gen Z'nin yenilikçi beklentilerine hitap ediyor.



— **CEM EKŞİ**
Kurucu Şef
Mabou Pera

Café-Bistro | 10 Porsiyon 50 Adet | Porsiyon Maliyeti: ₺ ₺ ₺

MALZEMELER

İç Dolgu

- 15 g **Knorr Demi Glace Et Sosu**
- 200 ml su
- 200 g **Hellmann's Peri Peri Sos**
- 50 g kurutulmuş domates püresi
- 50 g hurma püresi
- 50 g ıslı Çerkez peyniri, rende

İlk Katman

- 1 kg kuzu kıyması
- 45 g **Knorr Sebzeli Çeşni**
- 45 g **Knorr Köfte Harcı**
- 75 ml su
- 2 g toz tarçın
- 10 g rezene tohumu, kavrulmuş
- 1 lime kabuğu, rendelenmiş
- 5 g **Knorr Sarımsaklı Çeşni**
- 50 ml nar ekşisi

Dış Katman (Çitir Patates Kaplama)

- 600 g **Knorr Pratik Patates**
- 100 g patates nişastası
- 2 litre su
- 10 adet yumurta
- 30 g tuz
- 500 g **Knorr Tarhana Çorbası**
- 500 g **Knorr Çitir Kaplama Harcı**

Nar Ekşisi Jeli

- 150 g nar ekşisi
- 100 g şeker
- 100 ml su
- 5 g agar agar
- 50 adet pastör pipet (3 ml)

HAZIRLANIŞ

İç Dolgu

1. 200 ml soğuk suya 15 g **Knorr Demi Glace Et Sosu** ekleyip kaynatın.
2. 10 dakika kısık ateşte pişirin.
3. Ardından **Knorr Demi Glace Et Sosu**, **Hellmann's Peri Peri Sos**, domates püresi, hurma püresi ve rendelenmiş ıslı Çerkez peynirini karıştırın.
4. Karışımı yarım küre silikon kalıplara dökün ve dondurun.

İlk Katman

1. 75 ml su ile **Knorr Sebzeli Çeşni** ve **Knorr Köfte Harcı**'ni karıştırıp 2 dakika bekletin.
2. Kuzu kıymasını tarçın, lime kabuğu, rezene tohumu, **Knorr Sarımsaklı Çeşni** ve nar ekşisi ile yoğurun.
3. Karışımı buzdolabında 2 saat dinlendirin.
4. Kıymayı 20 g'lık toplara ayırın.
5. Dondurduğunuz sos dolgularını bu kıyma ile kaplayarak küçük toplar yapın.
6. Topları 15 dakika chiller'da dondurun.

Dış Katman (Çitir Patates Kaplama)

1. Tencereye 2 litre su koyun, kaynamaya yakın tuz ve **Knorr Pratik Patates** ekleyin.
2. 5 dakika karıştırarak pişirin.
3. Ocaktan alıp 5 dakika dinlendirin.
4. Patates püresine nişasta ekleyip karıştırın.
5. Püreyi soğutup 50 g'lık toplar yapın.
6. Bu püre toplarla kıymalı topları kaplayın.
7. Hafif bastırarak sabitleyin ve 15 dakika tekrar dinlendirin.

Kaplama & Kızartma

1. Yumurtaları çırpın, tuz ekleyin.
2. **Knorr Tarhana Çorbası** ile **Knorr Çitir Kaplama Harcı**'ni bir kapta karıştırın.
3. Bonbonları önce yumurtaya, sonra hafifçe kaplama karışımına bulayın.
4. 170°C'de yağda ya da air fryer'da altın rengi alana kadar kızartın.

Nar Ekşisi Jeli

1. Nar ekşisi, su ve şekeri küçük bir tencereye alın. Kaynatın.
2. Kaynayınca ocaktan alın, soğumasını bekleyin.
3. Sıvıyı tekrar tencereye alın, agar agar ekleyin ve 30 saniye daha kaynatın.
4. Karışımı bir kaba dökün, buzdolabında soğutun.
5. Jel hâline geldikten sonra blender'da pürüzsüz hâle getirin.
6. Jel karışımını pastör pipetlere aktarın, buzdolabında saklayın.



Sunum ve porsiyon detaylarına ulaşmak için buraya **tıklayın** veya kodu okutun.

KÖFTE & PATATES



ARAS ÇETİN'İN KATKILARIYLA



Knorr Pratik Patates

Bu paketin %99'u kurutulmuş sürdürülebilir tarım ile yetiştirilmiş patateslerden oluşmaktadır. Koruyucu ve aroma artırıcı eklenmemiştir. Püre, çorba bağlama, börek içi harcı, garnitür gibi farklı patates yemeklerinde kullanılabilir.

Yemek yemek artık birçok insan için karın doyurmaktan çok daha fazlası. Herkes yemeğin arkasındaki hikâyenin ve o tabaktaki farklılığın peşinde. Sıradanlaşmış tabaklardan sıkılan misafirler için ben de daha farklı neler yapabilirim arayışındayım.

Bu tarifi geliştirirken çocukluk hatıralarımdan yola çıktım. Her çocuk annesinin köfte patatesini çok sever ve yıllar geçse de hep özlem içerisinde hatırlar. Ben de bu yemeği casual fine bir konseptte yorumlamak için yapay zekâ teknolojisinden destek aldım. Aklımdakileri aktardıktan sonra birlikte bir tarif çıkardık ve ben son geliştirmeleri yaparak ortaya yeni nesil Köfte & Patates tabağımızı çıkardım. Son yıllarda sektördeki gelişim ve değişimi pozitif anlamda lehimize çevirebilmek için ekibimle birlikte daha çok çalışıyor ve sadece bir yemek üzerinden değil, tedariğinden hazırlanışına kadar tüm süreci kapsayan bir hikâye üzerinden ilerliyoruz. Bunu da misafir ettiğimiz her konuğa aktarmaya gayret gösteriyoruz.



— ARAS ÇETİN
Şef ve Kurucu
Zaaf Restoran

Café-Bistro | 10 Porsiyon | Porsiyon Maliyeti: ₺ 11

MALZEMELER

Köfte

- 500 g dana yağlı kıyma
- 30 g **Knorr Köfte Harcı**
- 10 g **Hellmann's Hardal**
- 1/4 bağ maydanoz
- 200 g soğan
- 12 g sarımsak

Gnocchi

- 250 g krema
- 250 g su
- 100 g **Knorr Pratik Patates**
- 50 g parmesan
- 100 g semolina
- 25 g beyaz un
- 1 yumurta sarısı
- 10 g **Knorr Sebzeli Çeşni**

1 Porsiyon Sunum Bileşenleri

- 75 g misket köfte
- 75 g gnocchi
- 100 g krema
- 25 g **Knorr Jalapeno Salsa Sos**
- 10 g parmesan
- 10 g tereyağı
- 50 g su
- Maydanoz yaprakları
- Reyhan yaprağı
- Taze kekik yaprakları
- Taze nane yaprakları
- Çıtır kale biberi, önceden kızartılmış

HAZIRLANIŞ

Köfte

1. Soğanı tavada karamelize edin.
2. Ardından ince doğranmış sarımsak ve doğranmış maydanoz saplarını ekleyin.
3. Bu karışımı buzdolabında soğutmaya bırakın.
4. Kıyma, **Knorr Köfte Harcı**, **Hellmann's Hardal** ve soğumuş soğan harcını birleştirerek 10 dakika yoğurun.
5. En az 2 saat buzdolabında dinlendirin.
6. Pişirmeden önce 25 g'lık porsiyonlara ayırıp yuvarlak şekil verin.

Gnocchi

1. Su, krema ve **Knorr Sebzeli Çeşni**'yi tencerede 80°C'ye kadar ısıtın.
2. Üzerine **Knorr Pratik Patates**'i ekleyerek kıvam alana kadar karıştırın.
3. Kıvam aldıktan sonra parmesan ilave edin, karıştırıp soğumaya bırakın.
4. Soğuyunca yumurta sarısı ve un karışımını ekleyerek yoğurun.
5. Hamuru sıkma torbasına alıp unlanmış tezgâha uzun şeritler hâlinde sıkın.
6. Şeritleri eşit parçaya bölüp çatalla şekil verin.
7. Zeytinyağı ile her iki tarafı altın rengi alana kadar kızartın, kenara alın.



Sunum ve porsiyon detaylarına ulaşmak için buraya **tıklayın** veya kodu okutun.

PERİ PERİ PEYNİR POTU



FURKAN AŞKAN'IN KATKILARIYLA



Knorr Pratik Peynir Sosu

%32 peynir oranına sahiptir. Kaşkaval, ricotta, feta ve cheddar peynirinin eşsiz uyumu ile lezzetli ve yoğun bir kıvam sunar. Sos çoğaltımında kullanmaya uygundur.

Klasik Amerikan "cheese pot" sunumunu, Kore sokak lezzetlerinin baharatlı ve eğlenceli karakteriyle yeniden yorumladık.

Ortada Knorr Pratik Peynir Sosu ve Hellmann's Peri Peri Sos ile hazırlanan sıcak peynir potu, etrafında servis edilen çıtır tavuk parçaları ve baharatlı patatesler ile birlikte geliyor.

Tüm bileşenler peynire batırılarak yeniyor; eğlenceli, paylaşımlık ve doyurucu bir deneyim yaratıyor.

Yeni nesil yemek deneyimi trendiyle uyumlu bu tabak; menüsünde *dinamizm yaratmak* isteyen ve genç misafirlerine paylaşımlık, atıştırmalık bir alternatif sunmak isteyen işletmeler için ideal.



— **FURKAN AŞKAN**
Müşteri Geliştirme Şefi
Unilever Food Solutions,
Türkiye, Marmara Bölge

Café & Bistro | 12 Porsiyon | Porsiyon Maliyeti: ₺ ₺

MALZEMELER

Acılı Peynir Sos

- 400 g **Knorr Pratik Peynir Sosu**
- 10 g **Knorr Sebzeli Çeşni**
- 100 g **Hellmann's Peri Peri Sos**
- 1800 ml süt
- 250 ml su

Çıtır Tavuk

- 900 g tavuk bonfile
- 400 g **Knorr Çıtır Kaplama Harcı**
- 300 ml su
- Kızartma için ayçiçek yağı

Baharatlı Cajun Patates

- 800 g donuk parmak patates
- 40 g **Knorr Cajun Çeşnisi**

HAZIRLANIŞ

Acılı Peynir Sos

1. **Hellmann's Peri Peri Sos** dışındaki tüm malzemeleri kaynatın.
2. Ocaktan alırken **Hellmann's Peri Peri Sos**'u ekleyip karıştırın.

Çıtır Tavuk

1. **Knorr Çıtır Kaplama Harcı**'nin yarısını su ile karıştırın.
2. Diğer yarısını kaplama için yayvan bir kaba alın.
3. Tavukları önce sıvı, sonra kuru karışıma bulayın.
4. 175°C'ye ısıtılmış yağda 3-4 dakika kızartın.

Baharatlı Cajun Patates

1. Patatesleri kızartın.
2. Üzerine **Knorr Cajun Çeşnisi** serpip karıştırın.



Sunum ve porsiyon detaylarına ulaşmak için buraya **tıklayın** veya kodu okutun.



DIJİTAL MENÜLERLE MÜŞTERİ DENEYİMİNİ YENİDEN TANIMLAMAK

YAZAN
Duygu Kutluoğlu Kılıç
Kurucu Ortak, CEO
FineDine Menu



Bir restorana adım attığınızda sizi ne karşılar? Sıcak bir gülümseme, iştah açıcı kokular ve elbette menü... Eskiden menüyü incelemek, garsondan öneri almak bir gelenektir; ancak bu süreç bazen keyifli değil, stresli hâle gelebiliyordu. “Yeni bir lezzet mi denesem?” ya da “Her zamanki güvenli tatlarla mı ilerlesem?” gibi ikilemler çoğu zaman seçim yapmayı zorlaştırıyordu.

Bugün menüler, yalnızca yemeklerin sıralandığı bir liste olmaktan çıkıp, deneyimin bir parçası hâline geldi. Covid-19 sonrası dijital menüler, restoranları daha dinamik ve kişiselleştirilmiş hâle getirdi. Müşteriler, sadece yemek değil, kişiselleştirilmiş ve zenginleştirilmiş bir deneyim de bekliyorlar.

Yapay zekâ ile müşteri davranışları anlamlandırılıyor, buna göre deneyim sunulabiliyor. Restoranlar da müşteri beklentilerine uyum sağlamak için dijital menüler ile kişiselleştirme, sürdürülebilirlik ve etik tüketim gibi trendleri iş modellerine entegre etmeye çalışıyor. Bu dönüşüm, sadece menü sunma şeklini değil, sunulan deneyimi de köklü şekilde değiştiriyor.

Kapsayıcılığın ve Kişiselleştirmenin Yeni Boyutu

Her müşteri kendine özel bir deneyim arar. Bir restoranın müdavimi olan Ayşe Hanım, sağlıklı beslenmeye özen gösterirken, Murat Bey alerjileri nedeniyle belirli gıdalardan uzak durmak zorunda. Geleneksel menüler, bu bireysel farklılıkları dikkate almakta zorlanırken, dijital menüler tam da bu noktada devreye giriyor. Kalori bilgisi, içerik detayları ve kişiye özel kampanyalar ile menüler, müşterilere de uygun hâle kolaylıkla gelebiliyor.

Disleksik bir birey için menü okunabilirliği düzenlenebiliyor, görme engelli kişiler ise menüyü sistem içerisinde dinleyebiliyor, görseller hakkında sistem sesinden betimleme bilgisi alabiliyor. Geleneksel menülerdeki tecrübe kaybını neredeyse sıfıra indirebiliyor. Restoranlar, bu teknolojileri kullanarak müşteri memnuniyetini artırırken aynı zamanda daha geniş bir kitleye ulaşma şansı elde ediyor.

Deneyim Pazarlaması: Menülerin Ötesine Geçmek

Yemek yemek sadece karın doyurmak değil, bir deneyim yaşamak demek. Bu deneyimi iyileştiren en önemli adımlardan biri, restoran ve otellerin menülerini sadece yemek seçenekleriyle sınırlamayıp, işletme bünyesinde sundukları farklı deneyim ve etkinlikleri de görünür kılabilir.

Örneğin, bir otel restoranının dijital menüsünden işletmenin sunduğu diğer hizmetleri (tiyatro, spor, gösteri gibi) müşteriler görebilir ve kayıt yaptırabilir. Görsel ve video içerikleri ile hizmetler müşteriye açıklanabilir, bilet satın alabilir veya özel oda servisi talepleri de doğrudan menüden yönetilebilir. Bu sayede müşteriler tüm seçenekleri kolayca görüp hızlı karar verebilir.

Böylelikle menüler, yemek listelemenin ötesinde, müşterilere rehberlik edebiliyor. Bu gibi özellikler, restorana ilk defa gelen müşterileri, müdavimlere dönüştürebiliyor.



“Artık menüler restoranların kimliğini, değerlerini ve müşteriyle olan etkileşimini şekillendiren bir *deneyim platformu* olarak konumlanıyor.”

Müşteri Segmentasyonu ile Daha İyi Bir Yemek Deneyimi

Kategoriler insanlar için karmaşık süreçleri basitleştirir ve seçimleri kolaylaştırır. Yaşam tarzlarına, alışkanlıklarına veya ilgi alanlarına göre bir gruba ait hissetmek, kişinin karar mekanizmasını destekler.

Sürekli seyahat eden biri veya günün büyük kısmını oyun oynayarak geçiren bir birey, yemek ihtiyaçları açısından çok farklı görünse de aslında benzer beklentilere sahip olabilir. Restoranlar hitap ettikleri hedef kitlesine uygun birkaç kategorizasyon ile öne çıkabilir.

Havaalanlarında jet lag etkisini azaltan yiyecekler içeren bir “Uçuş Menüsü”, öğrenci ağırlıklı bölgelerde “Öğrenci Menüsü” veya “Oyuncu Menüsü” sunulabilir. Spor derbileri, Ramazan gibi etkinliklere özel menülerle de hem satışları artırma hem yemek deneyimini müşteri için kolaylaştırma hedeflenebilir.

Bu strateji, menüleri yemek listesi olmaktan çıkarıp, müşterinin ihtiyaçlarına göre şekillenen akıllı bir rehber hâline getiriyor.

Sürdürülebilir Bir Gelecek

İş hayatına adım attıkları andan itibaren müşteri deneyimini dönüştüren (modern müşteri olarak da adlandırılan) Y ve Z kuşağı, etik tüketime öncelik veriyor. Ürünlerin kaynağını ve çevresel etkilerini sorgulayan bu nesil için dijital menüler, sürdürülebilirlik mesajını doğrudan iletmenin güçlü bir aracı. Kâğıt israfını önleyerek doğaya katkı sağlayan dijital menüler, içerisinde bulunan QR kodlar ve etkileşimli içerikler sayesinde ürünlerin üretim süreci hakkında şeffaf bilgi sunarak bilinçli tercihleri destekliyor.

Restoran Deneyiminin Geleceği

Geleceğin restoranları, müşterilerine sadece yemek değil, kişiselleştirilmiş ve kapsayıcı bir deneyim sunmayı hedefliyor. Dijital menüler, bu dönüşümde kritik bir rol oynayarak restoranların müşterileriyle daha güçlü bağlar kurmasına ve onları daha iyi anlamasına yardımcı oluyor. Artık menüler restoranların kimliğini, değerlerini ve müşteriyle olan etkileşimini şekillendiren bir deneyim platformu olarak konumlanıyor.

Bu dönüşümün bir parçası olmak, müşteri memnuniyetini artırmanın ve restoranınızı geleceğe hazırlamanın en güçlü yollarından biri olabilir. Çünkü yemek artık sadece bir ihtiyaç değil, paylaşılan bir hikâye ve deneyimdir.

TEKNO-GASTRONOMİ = LEZZETLİ SAĞLIK + BİTMEZ GELECEK

YAZAN
Ufuk Tarhan
Gelecek Stratejisti ve
İş Fütüristi



Geleceğin Menüleri sadece lezzeti değil, insanın, doğanın ve teknolojinin kusursuz dengesini gözetiyor. Çünkü artık yemek, yalnızca damak tatmininden ve doymaktan öte; bedeni besleyen, gezegeni koruyan ve duyuları harekete geçiren bir deneyime dönüşüyor. Mutfaklar artık en iyi tarifleri üretmenin ötesinde; gıdanın tohumdan bedene, oradan atığa ve yeniden doğaya kazandırılmasına kadar tüm sürecin izlendiği akıllı sistemlere evriliyor.

3D baskılı süper gıdalar, kişiye özel beslenme ihtiyaçlarını karşılamak için özel bileşenlerle üretilirken, moleküler mutfak teknikleri tat profilini yeniden şekillendiriyor. Quantum pişirme teknolojisi, her gıdayı en ideal ısıda ve sürede pişirerek besin değerlerini korurken enerji tasarrufu sağlıyor. Döngüsel tarım sistemleri, donanım-mekân tasarımları ve yapay zekâ destekli lojistik ağları, minimum atık ve maksimum verimlilik ilkesiyle çalışarak doğayla tam bir uyum içinde ilerliyor. Kısacası mutfaklar sadece yemek hazırlanan alanlar değil, geleceğin beslenme ekosistemini yöneten bilinçli üretim merkezleri hâline geliyor.

Bu dönüşümün başrolünde ise şefler ve deneyim küratörleri var. Yeni nesil şefler, artık yalnızca lezzet ustaları değil, gastronomi mühendisleri, veri bilimcileri ve sürdürülebilir tat tasarımcıları. Artırılmış gerçeklik destekli mutfaklar sayesinde, şefler tat algoritmalarını analiz ediyor, yerel üreticilerin bilgeliğini yapay zekâ verileriyle harmanlıyor ve kişiye özel tarifler oluşturuyor. Servis elemanları, garsonları yani deneyim küratörleri ise yemek sunmanın ötesinde, duysal deneyimleri yöneten rehberlere dönüşüyor. Tabağı yalnızca masaya koymak yerine, artırılmış gerçeklik sunumlarıyla her yemeğin hikâyesini anlatıyor, malzemelerin kaynağını, üretim sürecini ve ekolojik etkisini gösteriyorlar.

Geleceğin restoranlarında yemek deneyimi tamamen kişiselleşecek. Kapıdan girildiği anda yüz tanıma sistemleri, biyometrik sensörler ve yapay zekâ analizleri devreye girerek misafirin damak zevkine, sağlık durumuna ve o anki ruh hâline en uygun yemekleri belirleyecek. Geçmiş siparişler, diyet hassasiyetleri ve gün içindeki fiziksel aktivite verileriyle uyumlu bir menü oluşturulacak. Yemek artık sadece doyunluk değil, bedeni yenileyen, zihni canlandıran ve doğayı gözetken bilinçli bir tercihe dönüşecek.

Bu yeni gelecek, restoranlar için yalnızca daha iyi müşteri deneyimi ve sürdürülebilirlik avantajı sağlamakla kalmıyor, aynı zamanda operasyonel verimlilikte de devrim yaratıyor. Atık yönetimi algoritmaları, akıllı tedarik zincirleri ve yapay zekâ destekli lojistik sistemleri, gereksiz siparişleri önleyerek hem kaynak kullanımını optimize ediyor hem de gıda israfını minimuma indiriyor. Ancak bu ilerlemeler, veri gizliliği, algoritma yanlılığı ve gastronomide dijital tekelleşme gibi kritik etik soruları da beraberinde getiriyor. Geleceğin gastronomisi, teknolojik yeniliklerin insani değerlerle dengelenmesini gerektiriyor.

Geleceğin gastronomi dünyası, sınırsız ve bitmez bir lezzet evreni. Mutfaklar artık yalnızca yemek yapılan alanlar değil, bilimin, sanatsal yaratıcılığın ve doğayla uyumlu beslenmenin iç içe geçtiği inovasyon laboratuvarlarına dönüşüyor. Her lokma, yalnızca damak zevkini tatmin etmekle kalmıyor, insanı, doğayı ve teknolojiyi aynı anda besleyen bir ritüelin parçası hâline geliyor. Geleneksel tatların ötesinde, yapay zekâ, veri bilimi ve biyoteknolojiyle şekillenen bu yeni mutfak anlayışı, yemeğin anlamını, kökenini ve geleceğini yeniden tanımlıyor.

“Mutfaklar artık yalnızca yemek yapılan alanlar değil, bilimin, sanatsal yaratıcılığın ve doğayla uyumlu beslenmenin iç içe geçtiği *inovasyon laboratuvarlarına* dönüşüyor.”



Tekno-gastronomi ve yapay zekâ, bizi bir lezzet geleceğine taşıyor. Bu dünyada her tabak bir sanat eseri, her yemek bir deneyim ve her menü, sizi baştan çıkarmak için bekleyen bir keşif yolculuğu. Yapay zekâ, beslenme ihtiyaçlarınızı öngörüp damak zevkinize özel tarifler yaratırken, belki bir gün menü, ruh hâlinize göre şekil değiştiren interaktif bir tabağa dönüşecek – kim bilir?

Tekno-gastronomi, yemek yemeyi bir ihtiyaç olmaktan çıkarıp bir tutkuya, bir keşfe ve duysal bir yolculuğa çeviriyor. O hâlde, çatalınızı alın ve bu baştan çıkarıcı lezzet devriminde yerinizi alın. Artık menüler, duyularınızı şımartacak, ruhunuzu okşayacak ve damaklarınızı şaşırtacak yepyeni bir gastronomik serüvene açılıyor.

Peki siz, geleceğin mutfağında hangi yeniliğin tadına bakmaya hazırsınız?

LEZZETİN KAHRAMANI:

FERMANTASYONA. GİRİŞ

DAVID ZILBER VE SAM BLACK GİBİ ŞEFLERİN
ÖNCÜLÜK ETTİĞİ FERMANTASYON, SADECE
geleceğin LEZZET TRENDİ OLMANIN ÖTESİNDE...



Basit malzemeleri daha önce hiç deneyimlemediğiniz lezzet patlamalarına dönüştürmeyi hayal edin. İşte bu, fermentasyon. Kimyada fermentasyon, şekerin oksijen olmadan mikroorganizmalar tarafından diğer maddelere dönüştürülmesi olarak tanımlanır. Ancak mutfakta fermentasyon, gıdaların lezzetini yükseltmekle taşıyan sanatsal bir beceridir. Bu süreç, su, tuz, maya ve şeker gibi kahraman malzemelerle başlar, ancak fermentasyonun en önemli bileşeni zamandır.

Fermentasyonun tarihi binlerce yıl öncesine dayanır ve eski Çin'den Kuzey Afrika'ya, Yunanistan'a kadar birçok kültürde kök salmıştır. Başlangıçta fermentasyon, süt, balık veya et gibi kısa doğal raf ömrüne sahip yiyecekleri koruma yöntemi olarak kullanılıyordu. Ancak M.Ö. 7000 gibi erken bir dönemde insanlar bu süreci yeni içecekler veya yemekler oluşturmak için kullanmaya başladı. 1900'lere gelindiğinde, bilim insanları fermente sütlerde bulunan iyi bakterilerin insan sindirim sistemi üzerindeki olumlu etkisini keşfederek fermentasyonun sağlığa faydalarını anlamaya başladı. O zamandan beri, fermente yiyecekler sadece lezzetleri için değil, aynı zamanda lifli sebzeler gibi bazı gıdaların insan vücudu tarafından daha kolay sindirilmesini sağlaması nedeniyle de benimsendi. Kimchi, lahana turşusu, miso, ekşi maya, yoğurt ve peynir gibi mutfakların temel taşları fermentasyonun bir sonucu. Ayrıca fermentasyon meyve ve sebzelerdeki glikozu parçalayarak doğal alkol etanole dönüştürdüğü birçok popüler alkollü içekte görülen bir süreç. Onlarca yıldır endüstriyel gıda üretiminin bir parçası olan fermentasyon, son on yılda daha geniş kitleler tarafından aktif probiyotik kültürlerin değeri anlaşılmaya başladıkça ev mutfaklarında da giderek daha popüler hâle geldi.

Fermente gıdalarda bulunan bu kompleks tatlar zamanla en prestijli mutfak çevrelerine de yayılmaya başladı. Fermentasyon yalnızca yiyecekleri daha besleyici hâle getirmekle kalmaz, aynı zamanda aromayı yükseltir ve belirli bir malzemenin nasıl tatlandırılabilirliğinin sınırlarını zorlar. Unilever Food Solutions Global İnovasyon Şefi Evert Vermandel, "Yeni tat profilleri ve dokuların yarattığı his, merak ve ilgiyi tetikliyor. Birçok gıdanın lezzetinin nasıl olması gerektiğini biliyoruz ama fermentasyonu mutfaka nasıl entegre edeceğiz? Bence gelişim tam da bu noktada yaşanacak," diyor. Şef Evert ve Unilever'in Ar-Ge Direktörü Sarah Lieder, fermentasyonun gıda israfıyla mücadeledeki potansiyelini de vurguluyor. Sirke ve fermente soslar gibi ürünler, artık en taze dönemi geçmiş olan malzemelerden iyi tatlar çıkarmanın ve onların üzerine kişiselleştirilmiş tatlar inşa etmenin yeni bir yolunu sunuyor. Lieder, "Bu sürecin olasılıkları neredeyse sınırsız" diyor.

Bir zamanlar hayatta kalma yöntemi olarak başlayan fermentasyon, bugün hem üst düzey mutfaklarda hem de ev yemeklerinde yeni yollar açmak için bir araç hâline geldi. Geçmiş, bugünü ve geleceği birbirine bağlayan fermentasyon, sadece bir trendden çok daha fazlası; mutfak sınırlarını keşfedilmemiş alanlara taşıyan heyecan verici bir yolculuk.

GELİŞEN BİR SÜREÇ

M.Ö. 10.000

FERMANTASYONUN
DOĞUŞU

Kuzey Afrika'da deve, koyun, keçi ve sığır sütü, sınırlı raf ömrünü uzatma çabasıyla **fermente** edilen ilk ürünler oldu.

M.Ö. 7000

İLK MAYA İÇECEKLERİ

Antik Çin'de, **kui** adı verilen bira benzeri bir içeceğin icadı, pirinç, bal ve üzüm ile alıç bitkisinin meyvelerinin karıştırılmasıyla yapıldı.

M.Ö. 6000

ŞARAP GİBİ

Antik çağda şarap üretiminin en eski örnekleri Gürcistan'da üzümün **fermente** edilerek alkollü içecek hâline getirilmesiyle gerçekleşti.

YILLANMAK

M.Ö. 5500

LAFLA PEYNİR

GEMİSİ

YÜRÜMEZ

Mutlu bir tesadüf sonucu ortaya çıkan ve daha sonra Mısır mezar duvar resimlerinde keşfedilen **peynir**, sütü hayvanların midesinden yapılan kaplarda saklama uygulamasıyla ortaya çıkmıştır.

M.S. 500

HERKES İÇİN
FERMANTASYON

Fermantasyon, yiyecekleri koruma yöntemi olarak **farklı kültürlerde** yaygınlaştı.

SOYA
MUCİZESİ

M.Ö. 500

Çin tıbbındaki yenilikler, enfekte yaraların tedavisinde **fermente soya fasulyesinin** sterilizasyon özelliklerini kullandı.

M.Ö. 2000

TURŞUSUNU

KURMAK

Orta Doğu'da **salatalıkların** turşuya dönüştürülmesi ilk kez belgelendi.

Antik Mısırlılar, un ve suyu karıştırıp birkaç gün bekletmenin, yabancı mayaların fermantasyona başlamasına neden olduğunu keşfetti. Bu, ilk mayalı **ekmeğin** doğuşuna yol açtı.

EKMEK
PARASI

M.Ö. 3500-3000

1856

HER ŞEYDEN ÖNCE
GIDA GÜVENLİĞİ

Louis Pasteur, fermantasyon sürecini anlamaya yönelik çalışmalar yaparak **pastörizasyonu** keşfetti ve modern mikrobiyolojinin temellerini attı.

SÜTÜN

BÜYÜŞÜ

Rus zoolog ve bakteriyolog Élie Metchnikoff, insan sindirim sistemi için fermente sütte bulunan **bakterilerin** faydalarını keşfetti.

1900'LER

1970'LER

PROBİYOTİK
ZAFERİ

Onlarca yıl süren araştırmalar sonucunda bilim insanları, canlı bakteriler içeren takviyeler geliştirerek **probiyotikleri** yaygın hâle getirdi.

BUGÜN

GELECEK

ŞİMDİ



LEZZETİN GELECEĞİ

Fermantasyon sanatını bir adım öteye taşıyan mutfak dünyası, geleneksel yöntemlere yeni bir bakış açısıyla yaklaşmaya başladı. Gelişmiş araçlar ve gıda ile biyolojiden elde edilen bilgiler sayesinde, geleneksel yöntemlerin ötesine geçerek doğanın doku ve lezzet çeşitliliğinin tam potansiyeline güvenli bir şekilde erişebiliriz. Bilim insanları, istenen tat ve dokuları üreten yeni kültürler arayarak, farklı bakterilerin kültürel bileşim içindeki katkısını dengeleyip en uygun fermantasyon koşullarını belirlemeye çalışıyor. Yeni fermente gıda konseptleri yaratmada kilit nokta burası. Fermantasyon, giderek yaratıcı bir araca dönüşerek şeflere heyecan verici dokular ve lezzet profilleri oluşturma imkânı sunarken, alternatif protein kaynaklarına erişimi de kolaylaştırarak müşterilere eşsiz tatlar sunmayı sağlıyor.

Hâlâ keşif aşamasında olsa da hassas fermantasyonun gastronominin ayrılmaz bir parçası hâline gelme potansiyeli büyük. Bu tekniğin nihai ürünleri, hem vücut hem de çevre üzerinde olumlu etkileri olan proteinler ve yağları içeriyor. Bu da onları hayvansal ürünlere sağlam bir alternatif hâline getiriyor. Bir yandan daha yüksek miktarda protein ve diğer besin maddelerini içerebilirken, diğer yandan geleneksel bileşenlerin çok büyük tarımsal ayak izini dünya genelinde hafifletebilir.

Tıpkı bir zamanlar devrim niteliğinde kabul edilen diğer bazı ileri mutfak teknikleri gibi, bu yöntem de insanların malzemelere bakışını değiştiriyor ve gıdanın birey ve toplum üzerindeki etkisini sorguluyor. Tıpkı orijinal misyonunda olduğu gibi, fermantasyonun temel hedefi gıdayı, bizi ve gezegeni korumak.

Soldan sağa: Şef Philip Li ve Şef Chris Zhong, UFS Çin.



EN İYİ TÜYOLAR



İster fermentasyon konusunda uzman olun, ister bu büyülü sürece yeni başlıyor olun, farklı malzemelerle deney yaparken hem başarıyı hem de güvenliği sağlayacak en iyi tüyolar burada. Laboratuvar önlüğüne gerek yok!

1

KALİTELİ MALZEMELER

Taze ve organik çiğ sebzeler kullanmak, doğal mayalar içerdiğinden en iyi sonuçları sağlar ve doğal fermentasyon sürecini destekler.

2

GÜÇLÜ HİJYEN

Bakteri bulaşmasını önlemek için her zaman temiz kaplar ve mutfak gereçleri kullanın. Basit ama etkili olan klasik Mason kavanozları, camın leke tutmaması ve kimyasal içermemesi nedeniyle evde fermentasyon için harika bir seçenek.

3

İYOTSUZ TUZ

Deniz tuzu gibi iyotsuz tuzlar, fermentasyon süreci için çok önemlidir, çünkü süreç üzerinde olumsuz etkisi olabilecek katkı maddeleri içermez.

4

BİRLİKTE ŞEKİLLENDİRİN

Sebzelerinizi doğrarken, eşit boyutlarda kesmeye özen gösterin. Bu, fermentasyonun eşit bir şekilde ilerlemesini ve tutarlı sonuçlar elde etmenizi sağlar.

5

BAŞLANGIÇ SALAMURASI

Yeni başlayanlar için tuzlu su, peynir altı suyu veya sirke gibi bir başlangıç salamurası kullanmak, fermentasyon sürecini başlatmaya yardımcı olabilir. Özellikle lahana turşusu ve kimchi gibi yemekler için faydalıdır.

6

MALZEMELERİNİZİ SALAMURANIN ALTINDA TUTUN

Tüm malzemeler küf oluşumunu önlemek ve düzgün fermentasyonu sağlamak için salamuranın altında kalmalıdır.

7

NE ÇOK SICAK NE ÇOK SOĞUK

Fermentasyon oda sıcaklığında en iyi şekilde gerçekleştiği için sıcaklık kontrolü önemlidir. Aşırı sıcak veya soğuk, süreci ve nihai ürünü olumsuz etkileyebilir.

8

SABIRLI OLUN

Fermentasyon yavaş ilerleyen bir süreçtir. Tatların tam olarak gelişmesi için yeterli zaman tanıyın. Süreci aceleye getirmek hayal kırıklığına yol açabilir.

Mutlu fermentasyonlar!

Soldan sağı: Taner Boztaş, UFS Türkiye Şeflik Eğitimi Lider Şefi;
Pınar Balpınar, UFS Türkiye İnovasyon ve Pazarlama Şefi;
Osman Bahadır, UFS Türkiye Lider Şefi.



Unilever
Food
Solutions



GELECEĞİN
MENÜLERİ

REFERANSLAR

SOKAK LEZZETLERİNE ŞEF DOKUNUŞU

The Forge (2024) Trend Setter 3.0, Street Food Couture. Chapter 300924.

Google search interest analysis for Future Menus 2025 report. Markets: USA, Canada, Brazil,

UK, Netherlands, Ireland, Germany, Thailand, Indonesia, Malaysia, Singapore, Philippines.

Duration: August 2020 to July 2024.

Kantar Team (2024) Global survey in the UFS e-panel. Global results.

Sylvia Schöne and David Ehlers. Report ID: 316412774 | Q8135-54. September 2024.

SINIR TANIMAYAN MUTFAKLAR

The Forge (2024) Trend Setter 3.0, Borderless Cuisine. Chapter 300924.

Google search interest analysis for Future Menus 2025 report. Markets: USA, Canada, Brazil,

UK, Netherlands, Ireland, Germany, Thailand, Indonesia, Malaysia, Singapore, Philippines.

Duration: August 2020 to July 2024.

Kantar Team (2024) Global survey in the UFS e-panel. Global results.

Sylvia Schöne and David Ehlers. Report ID: 316412774 | Q8135-54. September 2024.

Doğu Mutfağının Heyecan Veren Yükselişi

In the United States, for example, migrants from China began settling from the mid-19th century, bringing their culinary traditions with them. Kaynak: <https://time.com/4211871/chinese-food-history/>.

Taiwan, South Korea, Thailand, Singapore, Indonesia, Malaysia, and Cambodia have all

funded government-backed culinary diplomacy programs. Kaynak: <https://foreignpolicy.com/2022/08/20/food-diplomacy-countries-identity-culture-marketing-gastrodiplomacy-gastronativism/>.

South Korea, for its part, established a successful Korean Cuisine to the World Program in 2009 that aimed to promote Korean cuisine (or hansik) abroad and increase awareness of its health benefits and taste profile. Kaynak: <https://www.nytimes.com/2022/10/12/t-magazine/korean-food-national-royal-cuisine.html>.

Now, 15 years later, hansik has entered the zeitgeist. Korean dishes like bibimbap (a rice bowl dish) and kimchi (fermented vegetables) are easily available in major cities across the West—with Korean food exports to the US

rising to 1.74 billion dollars in 2023. Kaynak: <https://www.koreadailyus.com/korean-food-export-to-u-s-hitsrecord-high-due-to-increasing-popularity>.

Parasite introduced viewers to jjapaguri. Kaynak: <https://london.eater.com/2020/2/13/21134901/parasiteoscars-bong-joon-ho-jjapaguri-ram-don-steak-food-scene>.

Squid Game showed tteokbokki. Kaynak: <https://www.thetakeout.com/best-food-moments-in-squid-gamedalgona-cookie-candy-1850917251/>.

Speaking with NPR, Yang Joo-Pil, an official at the Ministry of Agriculture, Food, and Rural Affairs, explained that his department will “select about 10 food items each year for product placement in dramas.” Kaynak: <https://www.npr.org/2024/01/25/1226791305/korean-food-is-winning-over-palates-worldwide-including-the-world-ofhaute-cuisi>.

On TikTok, the “koreanfood” hashtag has been used on over 860,000 posts. Kaynak: <https://www.tiktok.com/tag/koreanfood?lang=en>.

Throughout the 2020s, travelers have displayed greater willingness to venture off the beaten track and into new territory, with 40% of travelers opting to explore unfamiliar destinations. Kaynak: <https://amadeus.com/en/resources/research/destination-x-where-to-next>.

Travel is so high on consumers’ lists of priorities that 64% of global travelers say they aim to reduce other areas of their personal spending to prioritize leisure travel in 2024. Kaynak: <https://stories.hilton.com/2024trendsculture-experiences>.

Indeed, in 2023 the country’s capital of Seoul saw a 373.6% year-on-year increase in tourists. Kaynak: <https://english.seoul.go.kr/seoul-awarded-as-the-most-popular-destination-of-the-year/>.

Indeed, Chef Junghyun Park (whose Korean haute cuisine restaurant Atomix, based in NYC, was awarded two Michelin stars in 2021) has argued that his clientele are: “Very open to new cultures.” Kaynak: <https://www.npr.org/2024/01/25/1226791305/korean-food-is-winning-over-palates-worldwide-including-the-world-of-haute-cuisi>.

Experts, for example, predict Burmese and Filipino cuisines—from the South East Asian countries of Myanmar and the Philippines—may emerge as new players in the global food space. Kaynak: <https://middleby.co.uk/howglobal-cuisine-is-taking-over-the-uk/>.

POZİTİF MUTFAK KÜLTÜRÜ

Life as a Chef: Global Survey (2023) Unilever Food Solutions Positive Kitchens—Introduction Guide. UFS Globale-panel, August. Total respondents: n=1010.

KÖKLERE DÖNÜŞ

The Forge (2024) Trend Setter 3.0, Culinary Roots. Chapter 300924.

Google search interest analysis for Future Menus 2025 report. Markets: USA, Canada, Brazil, UK, Netherlands, Ireland, Germany, Thailand, Indonesia, Malaysia, Singapore, Philippines. Duration: August 2020 to July 2024.

Kantar Team (2024) Global survey in the UFS e-panel. Global results.

Sylvia Schöne and David Ehlers. Report ID: 316412774 | Q8135-54. September 2024.

Yemekle Kurulan Kimlik

2024 UK Restaurant Diner Trends. Kaynak: <https://sevenrooms.com/research/2024-uk-restaurant-diner-trends/>.

Chishuru Restaurant. Kaynak: <https://www.chishuru.com/>.

Mitchell, M. (2023) Kin. London: Penguin. Kaynak: <https://www.penguin.co.uk/books/445747/kin-by-mitchell-marie/9780241541982>.

Chishuru / Joké Bakare interview. Kaynak: <https://otter.ai/u/XNAD0ueoJqz1vuEcjLzhiKEjkm?view=summary&tab=chat>.

Kin / Marie Mitchell interview. Kaynak: <https://otter.ai/u/i98drXq11jlek02skxN1XrlczHg?view=transcript&t=6m54s&tab=summary>.

YENİ NESİL YEMEK DENEYİMİ

The Forge (2024) Trend Setter 3.0, Culinary Roots. Chapter 300924.

Google search interest analysis for Future Menus 2025 report. Markets: USA, Canada, Brazil, UK, Netherlands, Ireland, Germany, Thailand, Indonesia, Malaysia, Singapore, Philippines. Duration: August 2020 to July 2024.

Kantar Team (2024) Global survey in the UFS e-panel. Global results.

Sylvia Schöne and David Ehlers. Report ID: 316412774 | Q8135-54. September 2024.

FERMANTASYON

Fermantasyona Giriş

Redzepi, R. and Zilber, D. (2018) The Noma Guide to Fermentation: Including koji, kombuchas, shoyus, misos, vinegars, garums, lacto-ferments, and black fruits and vegetables. Illustrated edn. London: Artisan.

Biochemistry and fermented foods. Kaynak: <https://rockedu.rockefeller.edu/component/biochemistry-fermented-foods/>.

Gelişen Bir Süreç

The ancient Egyptians are credited with discovering yeast-based fermentation, resulting in a risen dough. Kaynak: <https://camelerspiceco.com/blogs/blog/bread-history-bread-science>

Biochemistry of fermented foods.

Kaynak: <https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC9854334/>.

History of cheese. Kaynak: <https://www.idfa.org/history-of-cheese>.

Lezzetin Geleceği

The first product derived from precision fermentation was approved in 1990, with limited risks of allergic reactions. Kaynak: <https://www.agronomics.im/about/precision-fermentation/>

What should consumers be asking about precision fermentation? Kaynak: <https://www.forbes.com/sites/errolschweizer/2022/03/02/what-should-consumers-be-asking-about-precision-fermentation/>.

Green technology and precision fermentation in farming. Kaynak: <https://www.theguardian.com/commentisfree/2022/nov/24/green-technology-precision-fermentation-farming>.

TEŞEKKÜRLER

UNILEVER FOOD SOLUTIONS

Alvaro Lima
Andreas Williner
Andrés Cardona
Antonela Puleo
Antony Segal
Brandon Collins
Britney Jerome
Buse Topçu
Carlos Venegas
Charlotte Schuddebeurs
Chris Zhong
Cori Boudreaux
Dana Cohen
Danielle Venter
Dianne Araneta
Donny Merx
Edwin Van Gent
Eric Chua
Evert Vermandel
Evgeniia Goreva
Eylül Er
Frank Jakobsen
Gili Haim
Giuseppe Buscicchio
Grant Otero
Gun Gun Chandra Handayana
Ivan Misuri
J.C. Lopategui
Jan Willem Sanders
James Brown
Jimena Solis
Jiraroj Navanukroh
Joanna van Lynden
Joanne Limoanco-Gendrano
Kees Van Erp
Kyla Touri
Kyle Jakobi
Lalita Wathanakul
Linda Sardinha
Lisa Matassa
Magali Moralejo
Mar Corazo
Maurits van Vroenhoven
Nijesh Warriier
Osman Bahadir
Peio Cruz
Philip Li
Renate Jacobs
René-Noel Schiemer
Rudy Smith
Safak Tan
Sarah Lieder
Sebastian Rivera
Somesh Mestry
Thaís Gimenez
Wesley Bay
Wing-kie Siu
Wunmi Ademosu
Ximena Hernandez
Yongchan (Leo) Kim
Zhuotong Liao

TCO LONDON

Andrea Kurland
Catarina Barroso
Chloe Dyson
Chloe Ribas
Clive Wilson
Dave Barry
Harriet Watts
Izzie Dowden
Liam Johnstone
Martha Walker
Moirra Letby
Ryan Cahill
Simon Baker
Tertia Nash

PHOTOGRAPHY

Christian Fielden
Remko Kraaijeveld
Ali Cumhuri Demir - Than Projects
Merve Ece Yılmaz Özer - Studio Cucina

SHOOT MY FOOD

Beau Louisse
Lukas Vlaar
Oene Sierksma
Wieteke Posthumus

THE FORGE

Charlotte McDonald
Elspeth Edwards
Lee Manning Craik

LIVIT DESIGN

Angie Sánchez
Rafael Larue

BÜRO

DUDE TABLE



#YarınaHazırız

GELECEĞİN MENÜLERİ 2025

Daha fazlası için: www.unileverfoodsolutions.com.tr