

Nesilden Nesile
Geçen Yemekler

Köklere Dönüş

Lian Penso Benbasat



3. BASKI


MUNDI



Nesilden Nesile
Geçen Yemekler

KÖKLERE DÖNÜŞ

Lian Penso Benbasat

Mundi Kitap

Köklere Dönüş: Nesilden Nesile Geçen Yemekler, Lian Penso Benbasat

© 2022, Can Sanat Yayınları A.Ş.

Tüm hakları saklıdır. Tanıtım için yapılacak kısa alıntılar dışında yayıncının yazılı izni olmaksızın hiçbir yolla çoğaltılamaz.

1. basım: 2022

3. basım: Temmuz 2024, İstanbul

Bu kitabın 3. baskısı 1 000 adet yapılmıştır.

Dizi editörü: Merin Sever

Düzeltili: Melis Oflas

Mizanpaj: Atahan Sıralar

Sanat yönetmeni: Utku Lomlu / Lom Creative (www.lom.com.tr)

Kapak tasarımı: Ezgi Arslan

Baskı ve cilt: Vizyon Basımevi Kağıtçılık Matbaacılık ve Yayıncılık

San. Tic. Ltd. Şti.

Beylikdüzü O.S.B Mah. Orkide Cad. No: 1/Z Beylikdüzü-İstanbul

Sertifika No: 52098

ISBN 978-625-7491-96-9

MUNDİ KİTAP

Maslak Mah. Eski Büyükdere Cad. İz Plaza Giz, No: 9/25 Sarıyer/İstanbul

Telefon: (0212) 252 56 75 / 252 59 88 / 252 59 89 Faks: (0212) 252 72 33

mundikitap.com

bilgi@mundikitap.com

Mundi Kitap, Can Sanat Yayınları Yapım ve Dağıtım Tic. ve San. A.Ş.'nin tescilli markasıdır.

Sertifika No: 43514

Nesilden Nesile
Geçen Yemekler

KÖKLERE DÖNÜŞ

Lian Penso Benbasat

YEMEK



LİAN PENSO BENBASAT, Üsküdar Amerikan Lisesi'ni bitirdikten sonra Galatasaray Üniversitesi Sosyoloji Bölümü'nden mezun oldu. Ardından Roma'da European School of Economics'te pazarlama ve etkinlik üzerine kısa bir eğitim alıp iş hayatına atıldı. *Vogue*, *GQ*, *Glamour*, *Condé Nast Traveller*, *National Geographic* gibi dergilerde editörlük yaptı, projeler geliştirdi. Kariyerine kreatif marka iletişimi alanında devam eden Penso, yemeğe olan tutkusu ve bitmeyen merakıyla 2018 yılından beri farklı mecralarda yeme içme üzerine yazıyor. "Bu Kız Hep Aç" adlı Instagram hesabında keşfettiği lokal lezzetleri ve kendi tariflerini paylaşan yazar, üç yıldır sürdürdüğü *Köklere Dönüş* projesiyle de farklı gruplara mensup insanların aile mutfaklarına giriyor ve tarifler yoluyla geçmiş kuşakların kültürüyle genç nesillerinki arasında köprü kuruyor.

İçindekiler

Önsöz	13
Giriş: Aile Tariflerinin Peşine Düşmek.....	15
Raşel Behar'ın Borekitas'ları	19
Yücel Konukseven'in Elinden Domatesli Arnavut Böreği	22
Nezihe As'tan Bir Girit Tarifi: Kalçunya.....	24
Ayşe Şensılay'dan Günün Her Saatine Uygun Dakos.....	26
Zuhal Işık'tan Puf Böreği	28
Ayfer Yavi'den Eski Bir İstanbul Lezzeti: Fincan Böreği	30
Sevim Ceni Benbasa'dan Sefarad Mutfağı'nın Tasarruf Yemeği Kaşkarikas	32
Zübeyde Terzioğlu'ndan Selanik'in Büyükada'ya Hediyesi Pabucaki.....	36
Gürsel Tonbul'la Kuşadası'nda Kabak Kavurma.....	38
Emel Çelik'in Zeytinyağlı Dolmaları.....	40
Simone Kohen'in Pırasa Köftesi	42
Pesah Sofraları	43
Çela Hason'un Edirne Usulü Arpacık Soğan Yahnisi.....	46
Babaannem Jaklin Penso Anısına Erikli Gaya Balığı/Gelincik Balığı	48

Bir Başka Bayram: Roş Aşana Bayramı'nın Sembolleri	49
Ada Molası	52
Fıstık Ahmet'in Pırasalı Mezesi	54
Ara Haçiroğlu'ndan İskorpit Buğulama	56
Tamar Bal'dan Topig/Topik.....	58
Çerkes Mutfağından İki Kardeş Yemek: Leyla Kılıç'tan Tulen ve Çerkes Tavuğu.....	62
Emine Eryılmaz'la Bandıra Bandıra Banduma	66
Tülin Keretli'den Mersin Usulü Mercimekli Bulgur.....	68
Elena Kovaç'i'den Fırında Naneli Kuru Fasulye.....	70
Hülya Ekşigil'in Aile Tarifi: Sütli Köfte	74
Leyla Güner'den Arami Mutfağının Şabat Sembolü: Şifte.....	76
Ali Ronay'ın Babaannesinin Anısına Sürhüllü	78
Badem ve Etin Buluşması: Sinem Özler'den Dobo.....	80
Mari İbri'nin Evinde Ailece Pişirdik: Kibbe Bi Nana.....	82
Yaren Çarpar'dan Köz Patlıcanlı Fella Köfte	84
İsmail Emre Çakır'dan Yumurtalı Köfte	86
Berna Uzun yol'dan Boşnak Köftesi Cevapi	90
Asude ve Bahadır Boğatır'dan Keşkek ve Zerde	92
Souper Froid Geceleri	95

Viki Koronyo'dan Kaşarlı Chester.....	96
Leyla Celalyan'dan Nesilden Nesile Geçen Acıbadem Kurabiyesi.....	98
Silva Özyerli'den Kalbimi Sızlatan Kutlama İkramı: Lebzuniye.....	100
Murat Güllü'den “Darbe Tatlısı”: Sütlü Nuriye.....	102
Gürsel ve Erdal Arseven'den Güllaç.....	104
Türkiye'den Noel Sofraları.....	107
Anastasia Aslanoğlu'ndan Bir Noel Klasiği: Melomakarona.....	108
Takuhi Tovmasyan'dan Kelebek Misali Petaluda.....	110
Sibel Penso'nun Vişneli Çikolatalı Savoirdi Pastası.....	114
Anneannemin Ayva Helvası, Halva De Bimbriyo.....	116
Kaynakça.....	118

Önsöz

Bence yaşamda yapabileceğimiz en büyük iyiliklerden biri, çok sevdiğimiz, kıymetli şeyleri başkalarının da deneyimlemesine ve daha önemlisi yaşatmasına imkân yaratmak, bunun için arkamızda bir şeyler bırakmak...

Söz konusu yemek olunca, hem Türkiye’de bu konudaki kayıtların kısıtlılığını hem de birlikte yaşayan milletlerin, komşuluğun, etnik kültürlerin zenginliğini göz önüne alınca, sevgili Lian Penso’nun nesilden nesile aktarılmış tariflerin ve hikâyelerinin peşine düştüğü *Köklerle Dönüş* yolculuğunun işte böyle bir iş olduğunu düşünüyorum; bu proje şahane bir kaynak, sofraya kültürümüz için ortak bir hafıza oldu.

Lian bu projede kendi aile mutfağı dahil sayısız etnik grubun evindeki mutfağa girmekle kalmadı, yüz yıllık yiyecek-içecek markalarımızın bugüne aktarılmış mirasını da yeni nesil sahiplerinin dilinden aktardı.

Ama projenin en muhteşem yanı, tüm bu harika insanlara ait reçetelerin, anı ve hikâyelerin,

mutfaktaki hazırlıkların, samimi sohbetlerin sadece yazılı olarak değil, kısa videolarla da genişletilmiş, kayda geçirilmiş olması, hatta tüm projenin bir podcast serisine dönüşmüş olması. Merak duyan herkese ve genç nesile aktarabilmek, “Duymayan kalmasın!” diyebilmek için daha iyi bir yol olamazdı.

Mutfak Sanatları Akademisi olarak Lian’ın çalışkanlığı ve bitmez enerjisiyle her gün gözümüzün önünde büyüyen, aynı heyecanla bizim de peşine takıldığımız bu işe sadece bir kitap gözüyle bakmanın haksızlık olduğunu düşündüğümüz için biz “yolculuk” demeyi tercih ediyoruz. Çünkü içimizden bir ses daha da büyüyeceğini, yolculuğun mutlaka devam edeceğini söylüyor. İçine daldıkça bize hak vereceğinize eminiz...

MSA adına
Sitare Baras

Giriş: Aile Tariflerinin Peşine Düşmek...

Dolu dolu ve kalabalık sofralarda büyüdüm. Büyürken değerini anladım mı bilmem, çünkü o masalar hep vardı. Bir eksik bir fazla, biz yine her cuma –yani Şabat akşamı– buluşmaya, her bayram toplanmaya özen gösteren bir aileyiz. Annem hep, “Sen önem ver ki, senden sonrakiler de öğrensın,” derdi. O zamanlar, “Hı hı, evet,” deyip geçtiklerim şimdi aklıma geliyor. Çünkü hepsi bir bir bana geri dönüyor.

Şimdi değerini bir başka biliyorum.



Anneannemin yemeklerinin yeri bende ayırır. Aslına bakarsanız, benim için çok özel olmalarına rağmen, aile evinden ayrılana kadar bu yemeklerin tariflerini almak veya mutfakta anneannemi tek başına yemek yaparken seyretmek bir gün olsun aklıma gelmemişti. Ta ki bir gün evde tek başıma mutfakta otururken içinde büyüdüğüm, içselleştirdiğim aile mutfağına, mutfak kültürüne dair en ufak bir fikrimin olmadığını fark edene kadar... Elimde annemin benim için hazırladığı bir tarif defteri, içinde annemin yaratıcı leziz tarifleri. Bunlar tamam, ama ya geleneksel lezzetler? Anneannemin yemekleriyle –tabağıma bol bol alıp yemek dışında– ne kadar ilgilenmişim?

Bu “aydınlanma” ânından sonra vakit kaybetmeden anneannemi arayıp bana özel bir tarif defteri istedim. Aylarca peşinde koştum, yine de o göz kararı tarifler bir türlü yazıya dönemedi. 2019 bitiyordu artık, aylardan aralıktı ve ben bu tarifleri yazılı olarak alacağıma görsel biçimde kaydetmenin daha doğru olacağına, hatta bunun bir video projesi olmasına karar verdim. Böylelikle o göz kararlarını, o bir tutamları, kulak memesini kıvamlarını daha iyi anlayacaktım. Peki, kabul etti mi? Hayır! İnat bu ya, kameraların karşısına çıkmayı ancak başka bir arkadaşımın anneannesiyle ilk çekimi yaptıktan sonra kabul etti.

“Haydi gel, domatesli pilavı önünde yapacağım,” dedi.

O günden başlayarak, ben de Instagram hesabım “Bu Kız Hep Aç” adı altında yayınladığım *Köklere Dönüş* tariflerini paylaşmaya başladım. Bu, anneannemle başlayıp farklı ailelerin mutfaklarında devam eden bir seriye dönüştü. Tariflerin nesilden nesile aktarılacak pratik tarifler olmasını istedim ki o göz kararlarını torunlar da öğrensın; özellikle İstanbul’u İstanbul yapan farklı etnik grupların da tarifleri olsun, o lezzetler dört duvar arasından çıksın başka mutfaklara, genç mutfaklara girsın ve kimse bu tarifleri gözünde büyütmesin istedim.

Videoları çekmeye başladıktan birkaç ay sonra, bir gün hiç tanımadığım biri bana evinde yaptığı borekitaş'ın fotoğrafını gönderdi. O gün anlamıştım; her şey daha yeni başlıyordu.

Köklere Dönüş önce tanıdık, sonra yeni tanışacağım birçok farklı kalbe, mutfağa girişin anahtarı oldu benim için. Videolarla beraber Mutfak Sanatları Akademisi'yle gerçekleştirdiğimiz podcast'ler sayesinde daha fazla kişiye ulaşabildim. Bunun için başta Sitare Baras, Mehtap Alp, Nihan Nayman, Gülfem Elitez olmak üzere tüm MSA ekibine teşekkür ederim. Elimden tutup bana inandığınız için, elinizden gelen tüm imkânları bana sunduğunuz için, bu yolda önümde, arkamda ve en çok da yanımda olduğunuz için çok mutluyum. İyi ki varsınız!

Videoların ve podcast'lerin ardındaki karnaval.com ekibi, Barış Selimoğlu, namı diğer Dj Barthez ve tabii ki her zaman projeyi kendi bebeği gibi sahiplenen, beni motive eden Uluç Caymaz. İyi ki öğrenmeye ve yemeye aç bir ekip olduk! Her başım sıkıştığında bana nesilden nesile geçen değerli tariflere ulaşabilme yolunu açan, Yüzyıllık Markalar Derneği yönetim kurulu üyesi Asude Alkaylı'ya da ayrıca teşekkürlerimi iletiyorum.

Fotoğraf çekimlerindeki estetik bakış açısına gözüm kapalı güvendiğim fotoğraf sanatçısı Elif Kahveci'ye ve çekimler için bize mutfağını açan Beki Giron'a çok teşekkürler.

Daha projeyi duyduğu ilk andan itibaren heyecanla beni destekleyen ve bu kitabı somut kılmama yardım eden Merin Sever'e çok teşekkürler.

Tüm çekimsizliğine rağmen mutfağını, tariflerini bana açan anneannem Raşel Behar başta olmak üzere, halam Simone Kohen ve her daim kalbimin sesiyle ilerlemem için beni sürekli destekleyen, doğru yolda olduğumu hissettiren Vera Koronyo; iyi ki varsınız.

En büyük teşekkürlerse, bana yolda düşsem de yeniden kalkacağımı her daim hatırlatan kardeşim Eran'a; video çekmek, kurgulamakla ilgili en ufak fikri olmadan kamerayı eline alan, ilk çekimlerimi yapan, kurgulayan, fotoğrafları çeken, daha iyi olmam için beni hep ittiren eşim Metin'e; tabii ki gözleriyle beni onaylayan annem Sibel, babam Selim ve arkamda gülümseyerek beni izleyen tüm ailem ve dostlarıma – onlar kendini biliyor. Bu proje benimle var oldu, ama sizsiz de olamazdı!

Kitabın doğum sürecinde hayatımıza girmeye hazırlanan oğlum ise sanırım projenin gizli kahramanı. Sana sorumluluğu yüklemek istemezdim, ama hayata gelmeye hazırlandığın dönem bu kitapla o kadar paralel ki, *Köklere Dönüş*'ün bir şekilde artık hep hayatında olacağına inanıyorum. Bu sevgi dolu sofrayı hep hisset, çünkü ağız tadıyla bir sofrada oturmak kadar değerli bir şey yok bence.

Köklere Dönüş, hayalimde kocaman bir masa; bu sofrada oturanlar farklı yörelerden, farklı etnik köklerden gelen, mutfağını açarken beni kalp sofralarına da yerleştiren kaç güler yüz, kaç hikâye... İlerleyen satırlarda elimden geldiğince bu hikâyeleri sizinle paylaşmaya çalışacağım. Kimi zaman seyahat edeceğiz, kimi zaman aile evime geri döneceğiz.

Şunun altını çizmek isterim ki, kitapta yer alan tüm tarifler gördüğüm kişilerin, belli bir ailenin usulüyle yapılan tariflerdir; bu tarifler elbette bazı kültürel öğeleri bire bir bugüne taşıyorlar, ancak şüphesiz nesilden nesile aktarılırken veya aile damak tadına bağlı bazı değişimlere de uğramışlar. Zaten, “Yemeğin milliyeti olmaz, coğrafyası olur,” demiş büyüklerimiz. Dolayısıyla bu kitapta hem belli coğrafyaların izleri, hem de onun ötesine geçen kültürlerin, geleneklerin, aile hikâyelerinin ve nihayet bireylerin de dokunuşları var.

Bu kitabın olabildiğince yaşayan bir kitap

olmasını hayal ettim. Bu sebeple çoğu tarif sahibini daha yakından tanıyabilmeniz, hissedebilirsiniz; belki bir hamurun kıvamını tutturmanıza, belki bir doğrama şeklini daha rahat görebilmenize yardımcı olması için tarif videolarını ve kişilerle yapılan söyleşileri QR kodlarla sayfalarda paylaştık. Böylece dilerim kitabın eksenini sizin için daha da genişleyecek.

Şimdilik erişebildiğim kültürlerden topladığım birçok tarifle size soframı kurdum. Tabii ki bu bir yolculuk, sofraya her geçen gün bir sandalye ve bir tabak daha eklenecek...

Şimdiden afiyet olsun.



Raşel Behar'ın Borekitas'ları

Bizim aile sofraları-mızdan börek eksik olmaz. Bu sebeple *Köklere Dönüş* soframı kurarken açılışı hamur işleriyle yapmak isterim.

Anneannem Raşel Behar, 1929 yılında İstanbul'da doğmuş bir Sefarad Yahudisi. Haliyle sofralarında İstanbul yemekleri ile Sefarad mutfağı iç içedir.

"Anneannenin sofraları nasıldır?" diye sorarsanız öyle kalabalık, öyle zengin seçenekli olur ki, tüm yemekleri tek başına nasıl pişirir şaşarsınız. Birkaç çeşit börek, pırasa köftesi, borekitas'lar, domatesli pilav, et, balık... Eğer sofrada kaç çeşit olduğunu saymaya kalkarsanız giriş-gelişme-sonucu kaçırabilirsiniz.

Herkesi sofraya oturtur, kendi en köşede bizleri dinlemek ve gözlemlmek ister. Kim ne yiyor, kim hangi yemekten kaç tabak alıyor? Kim yemekleri sevdiğini dillendiriyor, kimler



yorumsuz? İkinci tabakları alanlar anneannemi mutlu edenlerdendir. Kendi servis etmeyi sever, bol kepçedir elleri, "Haydi şunu da tat, bunu da dene," derken en az o yer; eminim bizi izlerken de doyar.

Yaptığı yemeklerin içinden bir favori seçmek her ne kadar zor olsa da, anneannem dediniz mi akla önce kıyır kıyır borekitas'ları gelir. Patateslisi bir yana, patlıcanlısı diğer yana... Sabah kahvaltıda olur, öğlen yemeğinde olur, çay saatinde olur, akşam yemeğinde, kalabalık sofraların başlangıç tabaklarında olur. O borekitas'lar günün her saati sizi, hatta spontane misafirleri bile karşılar. Her zaman

aynı şekilde, aynı boyda. Öyle nizami dizilir ki, yemeye kıyamazsınız. Anneannemin gerçek bir Başak kadını olduğunu söyleyebilirim, o borekitas'lardan birinin şekli bozulsun, hemen kenara koyulur, servis edilmez.

Türkiye'deki Sefarad mutfağının en önemli reçetelerinden biri olan borekitas'ın tarifini sizlerle paylaşmadan evvel, isminden de anlaşıldığı üzere içinde hem Türkiye hem de İspanya barındıran bu lezzetin geçmişinden de kısaca bahsetmek isterim.

Bunun için önce bir tutam Sefarad mutfağı tarihiyle başlayalım. Sefarad mutfağı, göçlerin de doğal bir sonucu olarak, tarih boyunca farklı mutfak kültürlerinin sentezlenmesiyle oluşmuş. İspanya ve Portekiz'in mutfak kültür geleneklerine, tekniklerine bağlı kalarak, ama aynı zamanda yerleştikleri bölgelere de adapte olarak yemek yapan insanların mutfağı bu. Tıpkı tüm göç hikâyeleri gibi, tıpkı borekitas gibi... Ne de olsa insanlar bir ülkeden başka bir ülkeye malzemeleri taşıyaması da, damağındaki tat veya aile büyüklerinden kalan tarifleri taşıyor. Gidilen yere uyumlanarak, örneğin orijinal tariflerin yerel malzemelerle yaratılmasından doğan bir dönüşümle o tarifler nesilden nesile aktarılmaya, yaşatılmaya çalışılıyor.

Araştırmalar, borekitas'ın aslında İspanya'daki *empanada*'dan, yani içi doldurularak yapılan, bir çeşit yarım ay şeklinde börekten geldiğini ortaya koyuyor. 1492'de ise Yahudilerin bir kısmı İspanya'dan göç ederek Osmanlı topraklarına yerleşiyor ve burada yaşamaya başlıyor. Her ne kadar ağırlıklı olarak belirli bölgelere yerleşmiş olsalar da Müslüman, Ermeni, Rum toplumuyla da etkileşim halinde oldukları biliniyor. Bu coğrafya, aynı zamanda Orta Asya'dan göç eden Türk boyları ve onların ye-

mek kültürüyle gelen bir "börek" tekniğinin de belirgin olduğu topraklar. Dolayısıyla Türkiye'de yaşayan Sefaradların komşuluk ilişkileri, buldukları coğrafya ve ulaşabildikleri malzemeler, doğal olarak göç ederken hafızalarında taşıdıkları tariflerini de etkiliyor.

Genelde et ve sebzeyle yapılan *empanada* aslında göç sonrası yapılmaya devam etse de, bölgedeki yaygın börek kültürüyle yavaş yavaş bir sentezi doğuyor ve *empanada* ismi zamanla borekitas'a doğru evriliyor. *Empanadas* oluyor borekas ve borekitas; içi ise bugün artık genelde peynirli, patatesli ve patlıcanlı olarak yapılmaya devam ediyor.



Borekitas Tarifi

Hamuru için: (Yaklaşık 15-18 adet için)

2 kahve fincanı sıvı yağ
1 kahve fincanı su
Aldığınca un (Anneannem, "Borekitas'ta unun net miktarı olmaz," der.)
Bir tutam tuz

Harcı için:

1 adet patates
200 gr beyaz peynir
1 tutam rendelenmiş eski kaşar
1 çay kaşığı tuz

İç harcı için bir adet patatesi haşlayıp bir kaptaki ezin. İçine beyaz peynir, yumurta, bir çay kaşığı tuz ve eski kaşarı ekleyip karıştırın.

Hamuru içinse iki kahve fincanı sıvı yağ, bir kahve fincanı su ve tuzu bir kaba koyun. Ölçülerimiz kahve fincanı, çünkü anneannemizden bu şekilde öğrendik. Kulak memesi kıvamını yakalayana kadar yavaş yavaş unu ekleyin. Her unun kaldırabildiği su miktarı farklı olduğu için, özel bir un cinsi belirtilmediği sürece un içeren tariflerde ölçü değil "kıvam"a göre

Üstü için:

1 yumurtanın sarısı



çalışmak daha iyi sonuç verecektir. (İşte bu kıvamı görmek için video size yardımcı olacak!) Hamur hazır olduğunda üzerini kuru bezle örtüp yirmi dakika kadar dinlendirin. Sonra ufak bezeler yapıp oklava yardımıyla hamuru açıp bir su bardağı yardımıyla daire şeklinde kesin, içine harcı yerleştirip yarım ay şeklinde katlayın. Üzerine yumurta sarısı sürün ve eski kaşar serpin. Önceden altı üstlü 180 derece ısıtılmış fırında yaklaşık 35-40 dakika üstü kızarana kadar pişirin.

Yapılışını izlemek için video:



Fotoğraflar: Metin Benbasat



Ağzımızı saran tatlar, kapıdan taşan kokular, içeriden gelen kızartma sesi, en sevdiğimiz reçelin kâsede parıldayan rengi, çıtır çıtır bir börek, lezzetlerin iç içe geçtiği sofralar...

Yemek, tüm duylara birden hitap etmekle kalmıyor, insanları sofrada birleştiriyor, hikâyeleri nesilden nesile taşıyor. Bu yüzden kimi zaman çok sevdiğimiz bir aile üyesinin tarifini yaparken uyguluyoruz, kimi zamansa ailenin genç üyelerine tarifleri aktaran biz oluyoruz. Çünkü yemek aynı zamanda hatıraları, kimliğimizi ve kültürü yaşatmanın bir yolu, biliyoruz...

Lian Pensö Benbasat da birbirinden kıymetli aile yadigârı tariflerin kaybolmaması için kayıt altına alınmasının gerektiğini fark ederek mutfağa girmiş, girmekle kalmayıp başkalarının mutfaklarına konuk olmuş bir yemek araştırmacısı. Onun üç yıldır sürdürdüğü projesinin sonucunda topladığı bu değerli tarifler şimdi *Köklere Dönüş: Nesilden Nesile Geçen Yemekler*'de bir araya geliyor, hem farklı nesiller hem de farklı kültürler arasında köprüler inşa ediyor. Üstelik bu kitaptaki tüm tarifler evde yapılabilir, zira birbirinden ünlü şeflerden elinin lezzetiyle nam salanlara, herkes kendi evinde pişen, ailesinde nesilden nesile geçen reçeteleri paylaşıyor.

Girit'ten Antakya'ya, Mardin'den Kafkaslar'a bizi mutfak mutfak gezdiren; Türk, Rum, Çerkes, Yahudi, Arnavut, Ermeni, Süryani kültürü gibi bu ülkenin gastronomisinde iz bırakan birçok kültürün tarifini bir araya getiren *Köklere Dönüş*, hem yer verdiği aile hikâyeleri hem de insanın içine sıcaklık yayan tarifleriyle okurken size kalabalık bir aile sofrasını paylaşıyor muşsunuz gibi hissettirecek.



mundikıtap.com

f mundikıtap

@ mundikıtap

x mundikıtap

yemek

ISBN 978-625-7493-96-9



9 786257 491969