

cüneyt ayal
sizin için pişirdiler
ünlü şeflerin mutfağında sofranıza

fotograflar

mustafa dorsay



İÇİNDEKİLER

teşekkür / 8

yemek yapmanın ve sofranın cazibesi / 9

Maksut Aşkar / 43

tavada ızgara karides, kabak püresi ve somon yumurtası / 45

güllü levrek ceviche dilimleri ve yaz sebzeleri salatası / 46

kişnişli ve susamlı havuç püresi üstünde bonfile pudrası / 47

safranlı vanilya sosunda fırın levrek, kimyonlu patates püresi ve

çamfıstıklı roka sote / 48 levrekli kara lahana dolması, zencefilli

ve zerdeçalı hindistan cevizi püresi, susamlı kırmızı lahana salatası /49

fırında ızgara barbun fileto, deniz börülcesi ve keçi peynirli semizotu

salatası / 50 çikolatalı mousse, anasonlu nane jölesi, parmesan dilimi

ve nespresso / 52

Hüseyin Gürsoy / 55

fesleğen soslu avokado, domates ve mozerella salatası / 57

ayva tatlısı / 58 zeytinyağlı enginar / 59 tel kadayıflı karides / 60

porcinni mantar soslu bonfile / 62 panna cotta / 64

dana carpaccio / 65

Müge Kaşgöz / 67

aya köfteli çorba / 69 bakla ezmesi (sebzeli) / 70

kaytaz böreği / 71 şıh-ıl mahşi / 72 saç oruğu / 74

pirzolalı yaprak sarma / 76 cevizli köfte / 77

Bülent Metin / 79

çiğerli pateli ızgara tavuk göğsü / 81 patlıcan söğürmeli hindi şiş / 82
taze zencefilli balkabağı çorbası / 83 cızlamalı kuzu mutancana / 84
keçi peynirli yeşil salata / 86 tiryaki soslu sote sebzeli somon / 88
yalancı mantı / 90

Mike Norman / 93

ördek carpaccio / 95 kabak çiçeği dolması / 96 humus / 98
kıtır patatesli karides / 99 risottolu dana kaburga / 100
krem brulee (muz “brulee” rom sarhoşu üzümlü) / 102
narlı egzotik meyveler ve gül sorbe buluşması / 103

Nuch / 105

yam pla meuk (baharatlı kalamar salatası) / 106
kaeng jeut ruam mid (tavuk ve karides çorbası) / 107
thai usulü sebzeli kızarmış pilav / 108
khanom pang na kai (tavuklu kızartılmış kanepeler) / 110
kung neung si iu (soya soslu buharda karides) / 111
kaeng phet het (kırmızı körili mantarlar) / 112
phat kai priavo wan (ekşi tatlı tavuk kızartması) / 114

Sevinç Uzcan / 115

havuçlu baby ıspanak / 117 rezeneli kavrulmuş patates / 118
karışık akdeniz salatası / 119 fesleğenli akdeniz makarnası / 120
kereviz sapı salatası / 122 akdeniz kahvaltısı / 124
fesleğenli ve peynirli quesadilla / 125

Burak Yurt / 127

360 cocktail / 128 release me / 128 bubutini / 129
pears passion / 130 sultan’s aphrodisiac / 131
green apple margarita / 131 white chocolate martini / 132

ölçüler / 135

Maksut Aşkar



Bir karma resim sergisinin açılışına davet edilmiştim. Sergide pek çok sanatçı ürünlerini sergiliyordu, ama bir tanesi hem yapmış olduğu çalışmalarla, hem de kendi görüntüsüyle en ilginç idi. Yanına gidip konuşmaya başlayınca, anlattıkları daha da ilginç gelmeye başlamıştı. Sonunda, aslında aşçı olduğunu öğrendim.

Maksut'a ilk yemeğe gittiğimde gerçekten neyle karşılaşacağımı pek bilmiyordum; ancak özenle hazırlanmış enfes tatlarla buluştum. Yemeklerini minnacık ama çok akıllıca hazırlanmış olan mutfağında kendisi pişiriyor, sunumunu hazırlıyor ve size kendisi getiriyor, yedikten sonra da yanınıza gelip düşüncelerinizi sormaya başlıyor...

Maksut yemeği yapmadan önce ince eleyip sık dokuyan, lezzetleri tartmadan, düşünmeden uygulamayan, çağdaş mutfağın önemli deneysel yemek ustalarındandır diyebilirim.

Vermede olduğu eğitimler ile pek çok başka aşçıbaşı da onun yoluna girecek ve hoş tatlarla buluşmamızı sağlayacaktır inancındayım...

Maksut, kendisini daha çok “atıştırmacı” olarak tanımlamayı seviyorsa da, bu konuda da çok başarılı örnekler vermedeyse de, bana göre bir lezzet sihribazıdır.

Maksut, sürekli mekân değiştiren aşçılardandır, o nedenle ne zaman nerede buluşacağınızı pek bilemezsiniz. Aşçılığını üstlendiği mekânlara da gitmeden önce, orada olup olmadığını iki kere kontrol etmekte her zaman yarar vardır, çünkü akıl defteri, yemekleri kadar düzenli değildir.

Ve sürprizlerle doludur; onu bir kokteylde, size barın arkasından servis yaparken de bulabilirsiniz; ekşi elma suyuna votka karıştırıp bol buzla ikram ederse, sakın hayır demeyin; pek lezzetli bir içecektir.

Maksut'un tabakları, "yeni mutfak" diye adlandırılan, Fransızların öncülüğünü yaptığı bir süsleme sanatının örneği olan tabaklardır; evde sevgilinizi ağırlarken ya da eşinizle yaşayacağınız bir yıldönümü yemeği için mükemmel olacaktır.

fırında ızgara barbun fileto, deniz börülcesi ve keçi peynirli semizotu salatası

6 iri barbun	3 pancar
2 demet deniz börülcesi	200 g keçi peyniri
2 diş sarmısak	1 tutam tane kimyon
50 g çamfıstığı	100 ml zeytinyağı
5 cl beyaz şarap sirkesi	2 kaşık doğranmış maydonoz
50 ml extra sızma zeytinyağı	2 kaşık doğranmış dereotu
1 demet semizotu	2 kaşık doğranmış nane
1 salatalık	1 kaşık fesleğen yağı
Yarım limon suyu	

Deniz börülcelerini haşlayıp buzlu suda soğuttuktan sonra dallarından ayırın, süzgeçte süzün. Sarmısakları ince doğrayın. Çamfıstığını tavada kavurduktan sonra bıçakla iyice doğrayın. Beyaz şarap sirkesi, çamfıstığı, sarmısak ve zeytinyağını deniz börülcesiyle karıştırıp buzdolabında dinlendirin.

Semizotunu iyice yıkayıp süzdükten sonra yapraklarını ayırın. Salatalığın kabuğunu soyun, ince doğrayın. Börülceli karışımla dikkatlice karıştırın.

İki pancarın suyunu sıkın. Tavada 1/3 oranına gelene kadar kaynatın. Bir pancarı 180° C fırında 45 dakika pişirin.

Keçi peynirini kimyon ve zeytinyağı ile iyice karıştırın. Streç film ile rulo yapıp bir tel yardımıyla ince dilimleyin.

Kaynatmış olduğunuz pancar suyunu, taze otlar, semizotu, limon suyu, salatalık ve fesleğen yağı ile karıştırın. Tabağa yerleştirin. Fırında pişirdiğiniz pancarı ince dilimler hâlinde doğrayıp salatanın yanına dizin.

Üzerine 1 dilim keçi peynirini koyun. Deniz börülcesini dolaptan çıkarıp tabağa yerleştirin.

Fileto ettiğiniz barbunları deniz tuzu ve yağ ile marine edip fırında 180° C ısıda 10 dakika pişirin. Deniz börülcesinin üzerine yerleştirin.



çikolatalı mousse, anasonlu nane jölesi, parmesan dilimi ve nespresso

55 g + 4 kaşık şeker	140 g şeker
6 yumurta sarısı	Yarım demet nane
1 kaşık kakao	500 ml su
200 ml krema	2 yaprak jelatin
85 g tereyağ	5 cl rakı
225 g çikolata	Parmesan peyniri
1 kaşık konyak	4 Nespresso kapsülü
3 yumurta beyazı	

55 gram şeker, yumurta sarısı, kakao ve kremayı buhar üzerinde hafif koyulaşmaya kadar karıştırın. Tahta kaşık batırıldığında üstünde kalana kadar pişirin. Ateşten alın, tereyağ ve çikolata ekleyip eriyene kadar karıştırın. Konyak ilave edin.

Ayrı bir yerde yumurta akını şeker ilavesiyle köpürtün, köpüğü yavaş yavaş çikolata sosuna ekleyin. Tepsiye döküp dolapta en az 4 saat dinlendirin.

Naneye şekeri suda kaynatın. Ilık suda beklettiğiniz jelatini süzülen nane suyuna ekleyin. Rakı ilave edin. Küçük bardaklara koyup buzdolabında dinlendirin.

Tepsiden aldığınız bir kaşık *mousse*'u tabağa koyun. Jölenin üzerine bir dilim parmesan peyniri yerleştirin. Makineden çekilmiş Nespresso kapsülü ile servis edin.

