

BEYAZ FIRIN'IN TARİF DEFTERİNDEN

Kahvaltı & Brunch

Nathalie Stoyanof Suda

3.
Basım



 Remzi Kitabevi

BEYAZ FIRIN'IN TARİF DEFTERİNDEN

Kahvaltı & Brunch

KAHVALTI & BRUNCH
Nathalie Stoyanof Suda

© Remzi Kitabevi, 2016
Her hakkı saklıdır.

Bu yapıtın aynen ya da özet olarak
hiçbir bölümü, telif hakkı sahibinin
yazılı izni alınmadan kullanılamaz.

Yayına hazırlayan:

Nezahat Arslan

Editör: Elif Banu Göker

Serkan Demirbağ

Fotoğraflar: Umut Töre

Styling: Selin Bağçacı Ünlü

Genel konsept ve tasarım:

Selen Selviler Özüekren

Ece Deniz Gürkan (Karbon Ltd.)

Kapak tasarımı:

Selen Selviler Özüekren

ISBN 978-975-14-2003-9

Birinci Basım: Nisan 2016

Üçüncü Basım: Nisan 2021

Remzi Kitabevi A.Ş., Akmerkez E3-14, 34337 Etiler-İstanbul

Sertifika no: 10705

Tel (212) 282 2080 Faks (212) 282 2090

www.remzi.com.tr post@remzi.com.tr

Baskı ve cilt: Seçil Ofset, 100. Yıl Mah. Matbaacılar Sitesi,

4. Cad. No:77 Bağcılar-İstanbul

Tel (212) 629 0615

Sertifika no: 44903

BEYAZ FIRIN'IN TARİF DEFTERİNDEN

Kahvaltı & Brunch

Nathalie Stoyanof Suda

 Remzi Kitabevi



Nathalie'den

İşim olduğu için mi yoksa ruhumu fena halde doyurduğu için mi bilmiyorum ama yemek benim için tam bir seremoni. Bu seremoninin başlangıcı da kahvaltıdır. Kitap yazmaya karar verdiğimde, kahvaltı üzerine bir kitap olmasını tercih ettim. Belki Beyaz Fırın'ın sahibi Nathalie'den başka tarifler beklerdiniz, örneğin tatlılar. Ama nasıl Beyaz Fırın'da yedikleriniz sunmaktan zevk aldığım ve beni yansıtan şeylerse kitabımda da anlatmak istediğim şey yine kendim olmalıydı. Sanırım sizinle paylaşmak istediğim ilk şey bu yüzden kahvaltı ve brunch oldu.

Hafta sonunun gelmesinde beni mutlu kılan şey; pazar günleri ailemle, dostlarımla yapacağım kahvaltılardır. Hafta içi ailecek çok erken kalkarız. Buna rağmen kahvaltının mutlaka çocuklarımla, dolu dolu ve mümkün olduğunca her gün farklı olmasını sağlamaya çalışırım. Böyle düşündüğüm için olsa gerek, sabahları kahvaltıda on dakika bile olsa bir arada olmamızı çok önemsiyorum. Aslında kitabımda da tıpkı mutfağımda yapmaya çalıştığım gibi farklı lezzetler hazırlamaya çalıştım. Risk almayı seviyorum mutfakta. Evet, standardın dışına çıkıp tarifleri biraz değiştirmek risk almak demek olabilir ama beraberinde getirdiği o adrenalini de mutfakla benim aramdaki bağı güçlü tutuyor. Bu kitapta da hem Beyaz Fırın hem de Nathalie olarak bu tarafımızı anlatmak istedim sizlere.

Bizim kültürümüzde yemek için ailenin masa etrafında toplanması, aileyi bir araya getiren unsurlardan. Böyle düşündüğümünden midir nedir, sabahları kahvaltıda bir arada olmayı çok önemsiyorum. Masa başında geçirdiğimiz on beş dakika bile bana, aile olduğumuzu tekrar hatırlatıyor. Dikkat ediyorum, ne zaman kahvaltı yapmadan, apar topar evden çıkmamız gerekse, hepimiz çil yavrusu gibi dağılıyoruz. Böyle olunca da sanki güne eksik, dağınık başlıyoruz.

Sabah ocakta fokurdayan çayın kokusuyla güne başlamak insana evinin, ailenin, dostlarının olduğunu her seferinde tekrar tekrar hatırlatıyor.

Bu kitabın çıkış noktasının kahvaltı olmasının bir sebebi de, genel olarak yeme içme alışkanlıkları değişirken evde kahvaltı yapmaktan vazgeçmek istememem. Öyle bir noktaya geldik ki yaşam çok fazla dışarıya döndü. Evlerde yapılan hafta sonu kahvaltılarını artık dışarıda yapıyoruz. Zaman zaman evde yapılan kahvaltılarının keyfini hatırlatmak istedim.

“Kahvaltı & Brunch” kitabımın hazırlanmasında bana destek olanları da belirtmeden geçmek istemiyorum.

Kitabıma ilham veren kahvaltı masalarımın kahramanları eşim **Bülent**, kızlarım **Talya** ve **Liya**'ya;

babam **Dimitri** ve annem **Margarita**'ya her zaman benim yanımda oldukları için;

bazı tariflerinden esinlendiğim kayınvalidem **Suat Hanım**'a, eşimin yengesi **Ümit Hanım**'a;

tariflerimi kitaba dönüştürmemde bana yardımcı olan, kitabımı tıpkı hayal ettiğim gibi olmasını sağlayan

Beyaz Fırın ailesinden şeflerimiz **Hıdır Akdaş**, **Mustafa Çendeoğlu**, **Erdal Yıldız** ve **Yücel Çelik**'e;

pazarlama ekibimden **Elif Banu Göker**'e ve **Serkan Demirbağ**'a;

kitabın tasarımını yapan reklam ajansımız Karbon'dan **Selen Selviler Özüekren**'e;

hayalimi fotoğraflara döken fotoğrafçımız **Umut Töre** ve styling için **Selin Bağçacı Ünlü**'ye teşekkür ediyorum.

Nathalie Stoyanof Suda, 2016 Mart, İstanbul

9

YUMURTALAR & KREPLER

YUMURTALAR

- 10 | Poş Yumurtalı Mergez Sosisli Mıhlama
- 12 | Kabaklı ve Kabak Çiçekli Peynirli Frittata
- 14 | Kapy Biber ve Beyaz Peynirli Yumurta
- 16 | Yumurtalı Ekmek Sandalları
- 18 | Yumurtalı Dana Jambon Çanakları
- 20 | Menemen Şakşuka
- 22 | Enginar ve Ispanaklı Egg Florantine
- 24 | Güveçte Peynirli Sucuklu Yumurta
- 26 | İstiridye Mantarlı Kızarmış Yumurta
- 28 | Jambon ve Kaşar Peynirli Otlu Omlet
- 30 | 3 Peynirli Çırpılmış Yumurta
- 32 | Kıymalı, Patatesli Gözleme Üzerine Poş Yumurta

KREPLER

- 34 | Kıymalı Krep
- 36 | Hindi Fümeli ve Cheddar Peynirli Krep Pasta
- 38 | Fındıklı Çikolatalı Krep
- 40 | Vişneli Fırın Pancake
- 42 | French Toast

45

POĞAÇALAR, BÖREKLER, ÇÖREKLER & TARTLAR

POĞAÇALAR

- 46 | Fıstıklı, Üzümlü ve Kıymalı Mini Poğaç
- 48 | Karışık Otl Poğaç
- 50 | Yumurtalı Sürpriz Poğaç
- 52 | Kapy Biberli ve Peynirli Milföy Poğaç

BÖREKLER

- 54 | Karışık Otl Börek
- 56 | Mozarellalı, Şeker Domatesli Milföy Kareleri
- 58 | Jalousie Börek
- 60 | Közlenmiş Patlıcanlı ve Biberli Börek

ÇÖREKLER

- 62 | Portakal Kremalı Çörek
- 64 | Fındık Ezmeli Rulo
- 66 | Bögürtlenli ve Portakal-Limon Rendeli Scone

TUZLU TARTLAR ve QUICHE'LER

- 68 | Peynirli ve Domatesli Quiche Lorraine
- 70 | Sepet Örgülü Quiche
- 72 | Turta Milanez
- 74 | Pazılı, Beyaz Peynirli Galet

77 ANA YEMEKLER

SALATALAR

- 78 | Kahvaltı Salatası
- 80 | Kavunlu, Peynirli Salata
- 82 | Barbunya Salatası
- 84 | Tabbouleli Salata
- 86 | Fıme Antrikotlu ve İncirli Salata

ANA YEMEKLER

- 88 | Otlı Lor Peynirli Köfte
- 90 | Kabaklı Köfte
- 92 | Sucuklu Patates Sote

YOĞURTLAR, MEYVELER, GRANOLALAR

- 94 | Kâğıtta Karamelize Meyveler
- 96 | Sötlü Meyve Salatası
- 98 | Granola Parfait
- 100 | Kahvaltı İrmigi

103 TATLILAR, REÇELLER & EKMEKLER

SÖTLÜ TATLILAR

- 104 | Acıbadem Kurabiyeli Şeftalili Muhallebi
- 106 | Kırmızı Meyve Jöleli Vanilyalı Muhallebi

KEKLER ve PASTALAR

- 108 | Tahıllı Çilekli Kahvaltı Keki
- 110 | Frambuazlı Cheesecake Brownie
- 112 | Muzlu, Çikolatalı Cevizli Kek
- 114 | Anjelik Erikli Frambuazlı Kek
- 116 | Havuçlu Cheesecake

TATLI TARTLAR

- 118 | Kara Orman Pastası
- 120 | Elmalı Pie
- 122 | Şeftalili, Anjelik Erikli, Kayısı Tart

EKMEKLER

- 124 | Tavada Mısır Ekmeđi
- 126 | Yulaflı Cevizli Üzümlü Ekmek
- 128 | Tam Buğday Ekmeđi

REÇELLER

- 130 | Karanfilli Elma Reçeli
- 132 | Frambuazlı Şeftali Reçeli
- 134 | Anjelik Erik Reçeli

YUMURTALAR

- 10 | Poşe Yumurtalı Mergez Sosisli Mıhlama
- 12 | Kabaklı ve Kabak Çiçekli Peynirli Frittata
- 14 | Kapyra Biber ve Beyaz peynirli Yumurta
- 16 | Yumurtalı Ekmek Sandalları
- 18 | Yumurtalı Dana Jambon Çanakları
- 20 | Menemen Şakşuka
- 22 | Enginar ve Ispanaklı Egg Florantine
- 24 | Güveçte Peynirli Sucuklu Yumurta
- 26 | İstiridye Mantarlı Kızarmış Yumurta
- 28 | Jambon ve Kaşar Peynirli Otlı Omlet
- 30 | 3 Peynirli Çırpılmış Yumurta
- 32 | Kıymalı, Patatesli Gözleme Üzerine Poşe Yumurta

KREPLER

- 32 | Kıymalı Krep
- 32 | Hindi Fümeli ve Cheddar Peynirli Krep Pasta
- 32 | Fındıklı Çikolatalı Krep
- 32 | Vişneli Fırın Pancake
- 32 | French Toast



İki asırlık pastane **Beyaz Fırın**'ın
beşinci kuşak temsilcisi Nathalie'den,
kahvaltı sofralarınız için
lezzetli tarifler...



www.remzi.com.tr

ISBN 978-975-14-2003-9



9 789751 420039