

# marie claire

SHOW MAYIS 2002  
BASIN 4.000.000 TL

*Maison*

## ÖZEL DÜĞÜN SAYISI

**BİR KIR DÜĞÜNÜ  
"ARKADAŞIMA  
DÜĞÜN HEDİYESİ"  
DÜĞÜN KİTAPLARI**

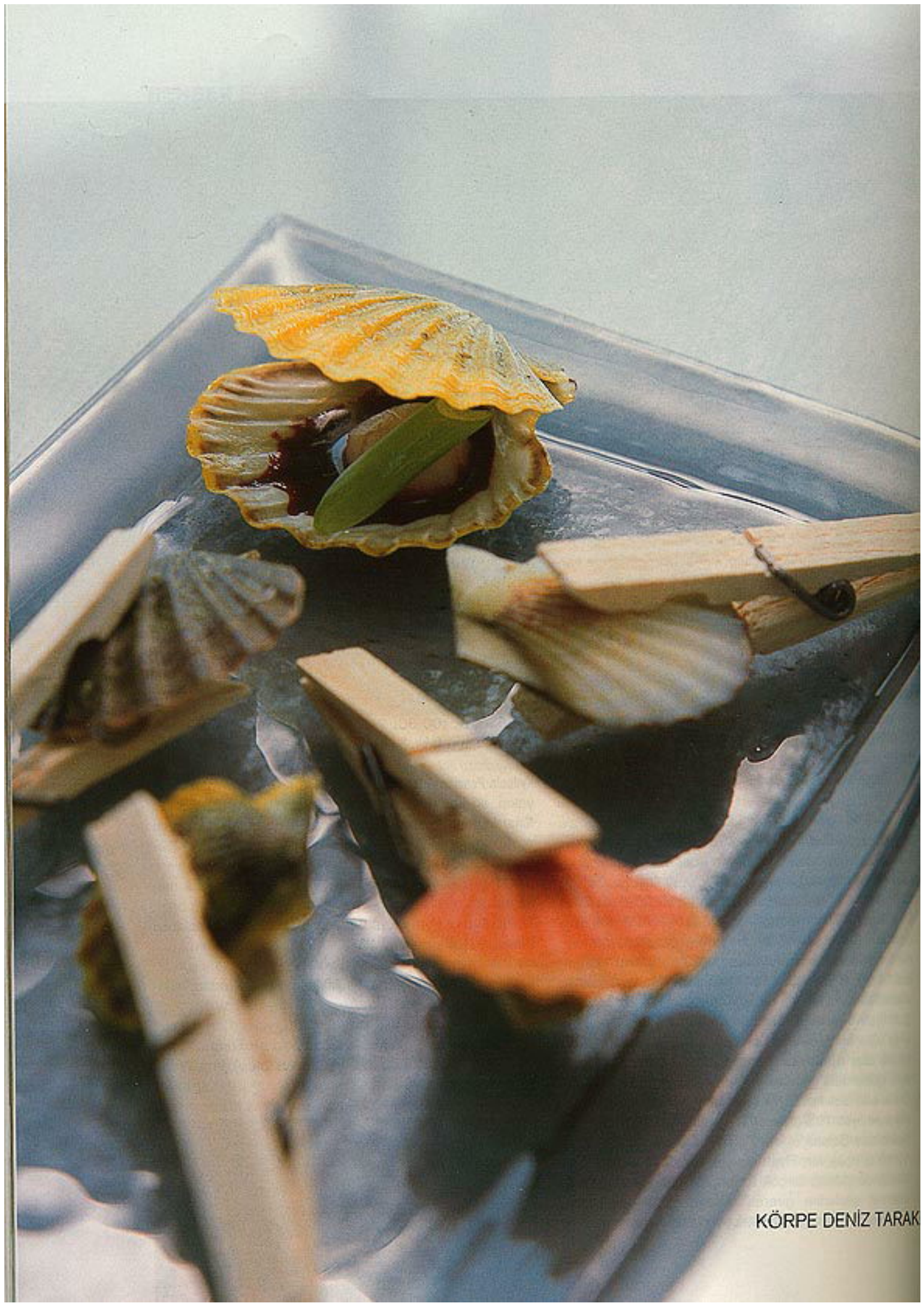
**GENÇLER  
İÇİN  
ALİŞVERİŞ**

**GENÇ  
TASARIMCILAR  
GELECEĞE  
NASIL BAKIYOR?**

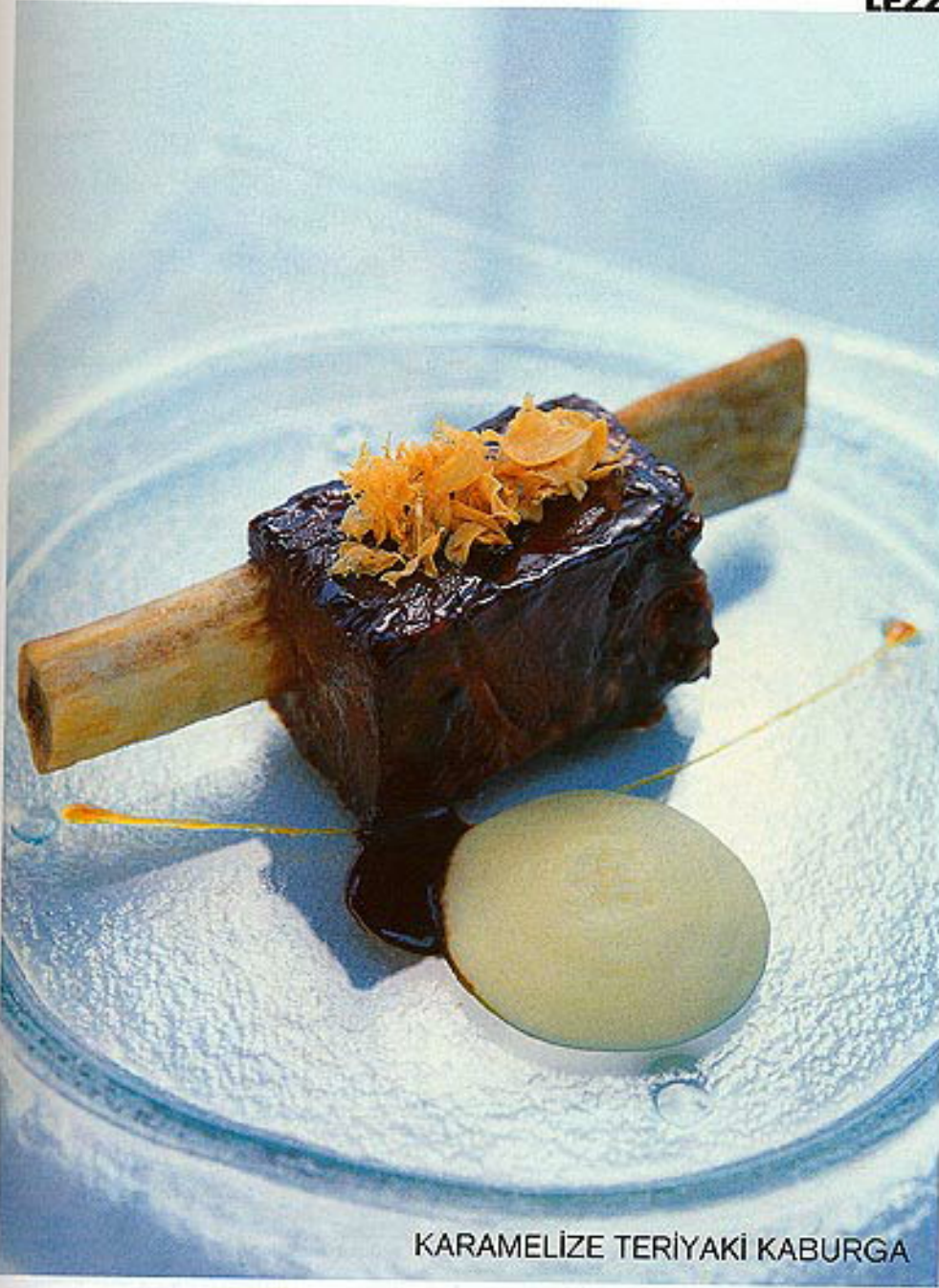
## BU AY 3 HEDİYE

- ÖZEL MUTFAK EKİ
- FA FERAHLLATICI MENDİL
- İNDİRİM KUPONU





KÖRPE DENİZ TARAK



KARAMELİZE TERİYAKİ KABURGA

## DÜŞLERLE ÇEŞNİLENDİRİLMİŞ YEMEKLER

FRANSIZ ŞEF  
PAUL PAIRET,  
RITZ CARLTON  
OTELİ'NDEKİ CAM  
RESTORAN'DA,  
HEM SUNUMUYLA,  
HEM DE TATLARLA  
YARATICI  
VE FARKLI  
YEMEKLERE  
İMZASINI ATIYOR.

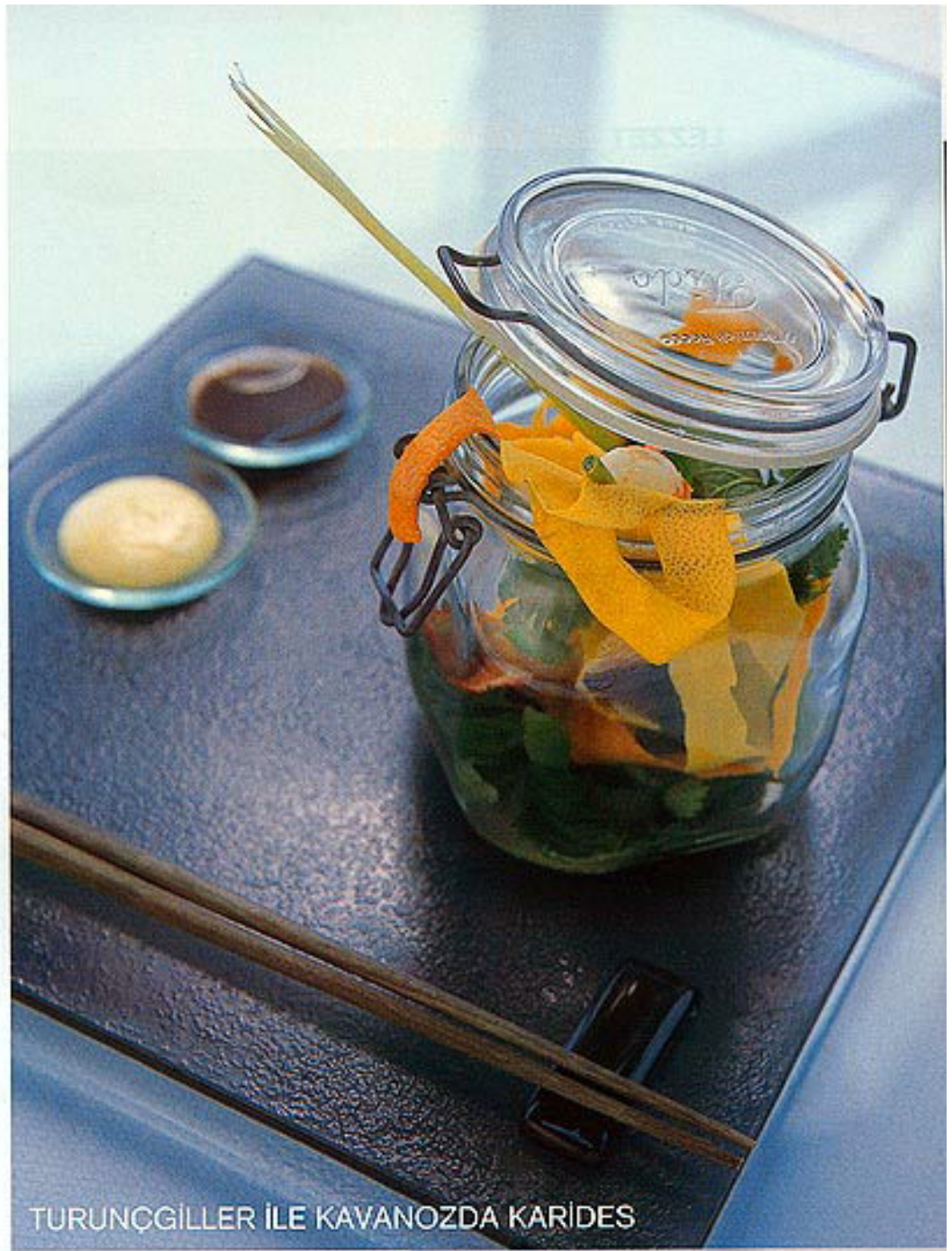
HAZIRLAYAN: GÜLGÜN BALTA.

FOTOĞRAFLAR: MURAT SARGIN/FABRİKA

## CAM'IN MÖNÜSÜ, JAPON SANATININ SAFLIĞI VE SADELİĞİNDEN İLHAM ALINARAK HAZIRLANIYOR.

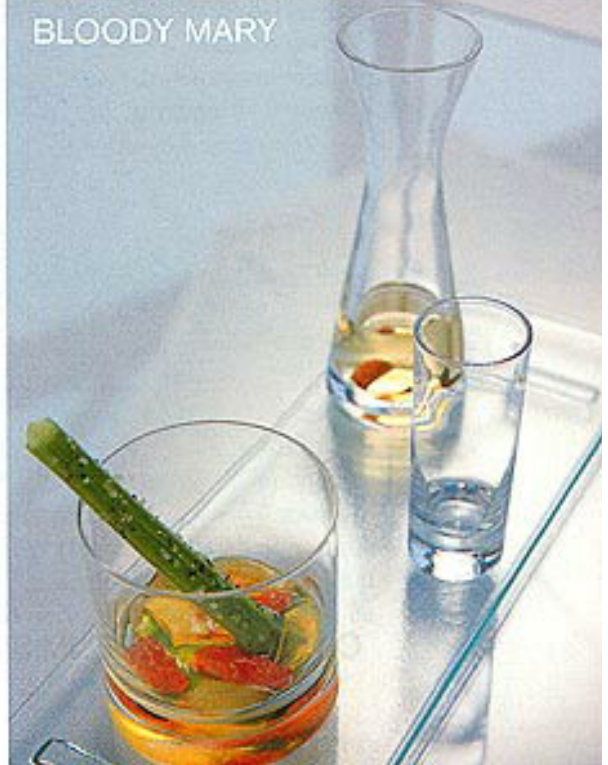
"Şaka ve fantezi dolu bir mutfak", "genç aşçıların yaratıcılığına bir örnek" "çok eğlenceli ve gerçekten yeni bir kombinasyon", "hoş, özgün ve lezzetli bir mutfak"... Bütün bu tanımlamalar, şef Paul Pairet ve yemekleri için dünya basınında çıkmış çok sayıda makaleden birer küçük alıntı. Fransa'da çalışmaya başlayan, Michelin yıldızlı restoranlarda geleneksel Fransız aşçılık deneyimi olan çok sayıda ustayla çalıştıktan sonra Hong Kong, Sydney ve Güneydoğu Asya'da deneyimlerini artıran şef, sonra Paris'e dönmüş ve Cafe Mosaic adındaki kendi restoranını açmış. Burada Parisli-leri kendine hayran bırakan Pairet, Aralık ayından beri de Türkiye'de Ritz Carlton Oteli'nde Istanbulular'a sıradışı lezzetleri sunuyor. Japon sanatının saflığı ve sadeliğinden ilham alınarak hazırlanan mönü, çağdaş yemek anlayışının yansıması niteliğinde. Geleneksel kurallara uymayan Pairet, "seyahat mutfağı" olarak nitelendirdiği mutfağını anlatırken, "Her yere giden her türlü esine açıgım," diyor. En uç noktalardaki, en farklı tatlara ulaşmak için dünyayı dolaşan Pairet, farklı ulusların mutfaklarının karşılaşması kavramıyla adeta oynuyor. Seyahatlerinden esinlenen şef, gittiği ülkelerden akılda kalan çok sevdiği detayları birbirine karıştırarak sofrada ustaca buluşturuyor. Fransız şef, yemeklerin sunumunda da farklılıkları tercih ediyor; akla gelmeyecek kaplara ya da aksesuarlara masada yer veriyor. Yemeğin öyküsüne ya da dekoruna önem verdiğini düşündüğü hiçbir kabı kullanmaktan kaçınmıyor. Cam Restoran'ın konsepti de bu sıradışı yemeklere hoş bir sahne niteliği taşıyor. Duvarlarından duvarlarına ve hatta tabaklarına kadar cam malzemenin kullanıldığı Cam, yemeğin bir sanat olduğuna inanıyor için özel bir köşe niteliği taşıyor.

Cam, The Ritz-Carlton, Askerocağı Cad. 15, 34000 Etiler-İstanbul. Tel: (0-212) 334 44 44.



TURUNÇGİLLER İLE KAVANOZDA KARİDES

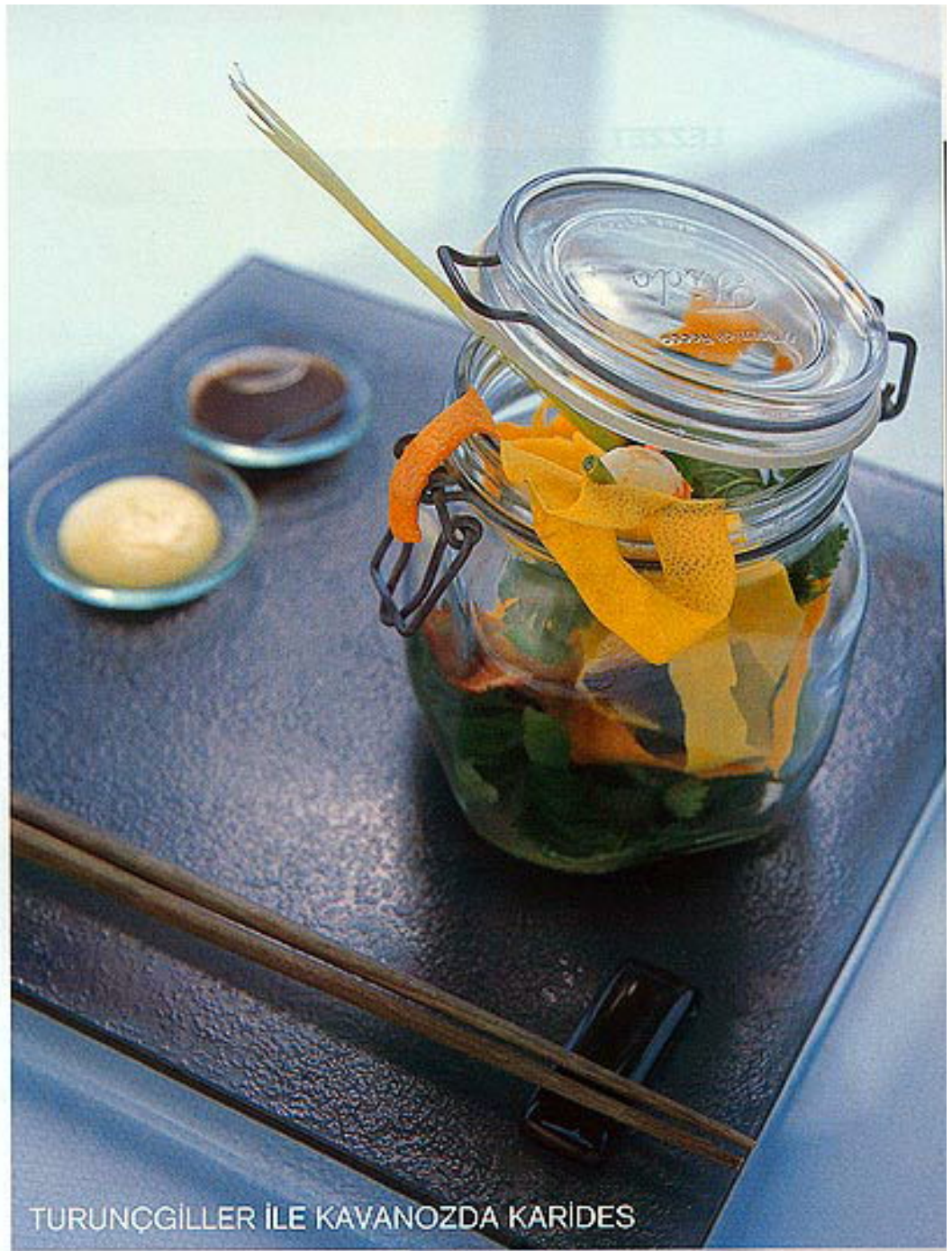
BLOODY MARY



## CAM'IN MÖNÜSÜ, JAPON SANATININ SAFLIĞI VE SADELİĞİNDEN İLHAM ALINARAK HAZIRLANIYOR.

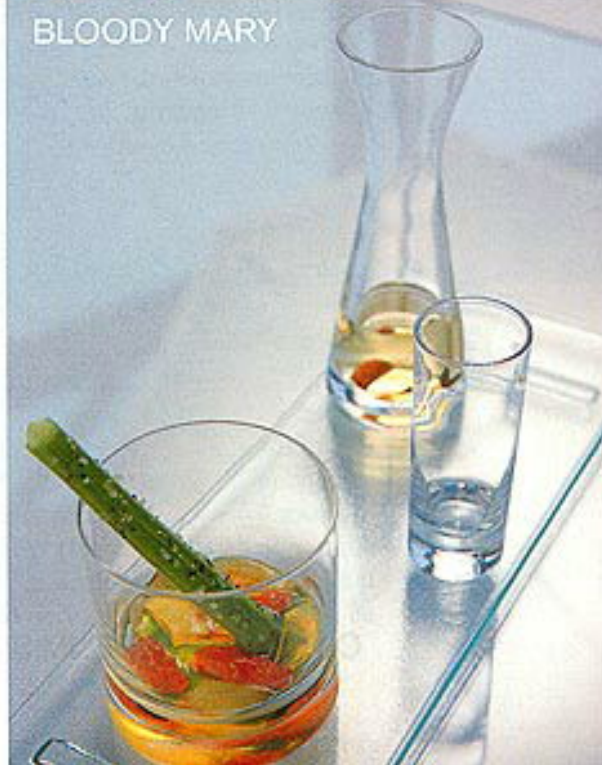
"Şaka ve fantezi dolu bir mutfak", "genç aşçıların yaratıcılığına bir örnek" "çok eğlenceli ve gerçekten yeni bir kombinasyon", "hoş, özgün ve lezzetli bir mutfak"... Bütün bu tanımlamalar, şef Paul Pairet ve yemekleri için dünya basınında çıkmış çok sayıda makaleden birer küçük alıntı. Fransa'da çalışmaya başlayan, Michelin yıldızlı restoranlarda geleneksel Fransız aşçılık deneyimi olan çok sayıda ustayla çalıştıktan sonra Hong Kong, Sydney ve Güneydoğu Asya'da deneyimlerini artıran şef, sonra Paris'e dönmüş ve Cafe Mosaic adındaki kendi restoranını açmış. Burada Parisli-leri kendine hayran bırakan Pairet, Aralık ayından beri de Türkiye'de Ritz Carlton Oteli'nde Istanbulular'a sıradışı lezzetleri sunuyor. Japon sanatının saflığı ve sadeliğinden ilham alınarak hazırlanan münü, çağdaş yemek anlayışının yansıması niteliğinde. Geleneksel kurallara uymayan Pairet, "seyahat mutfağı" olarak nitelendirdiği mutfağını anlatırken, "Her yere giden her türlü esine açıgım," diyor. En uç noktalardaki, en farklı tatlara ulaşmak için dünyayı dolaşan Pairet, farklı ulusların mutfaklarının karşılaşması kavramıyla adeta oynuyor. Seyahatlerinden esinlenen şef, gittiği ülkelerden akılda kalan çok sevdiği detayları birbirine karıştırarak sofrada ustaca buluşturuyor. Fransız şef, yemeklerin sunumunda da farklılıkları tercih ediyor; akla gelmeyecek kaplara ya da aksesuarlara masada yer veriyor. Yemeğin öyküsüne ya da dekoruna önem verdiğini düşündüğü hiçbir kabı kullanmaktan kaçınmıyor. Cam Restoran'ın konsepti bu şekilde düzenlenmesi de bu sıradışı yemeklere hoş bir sahne niteliği taşıyor. Duvarlarından duvarlarına ve hatta tabaklarına kadar cam malzemenin kullanıldığı Cam, yemeğin bir sanat olduğuna inanıyor için özel bir köşe niteliği taşıyor.

Cam, The Ritz-Carlton, Askerocağı Cad. 15,  
34000 Etiler-İstanbul. Tel: (0-212) 334 44 44.

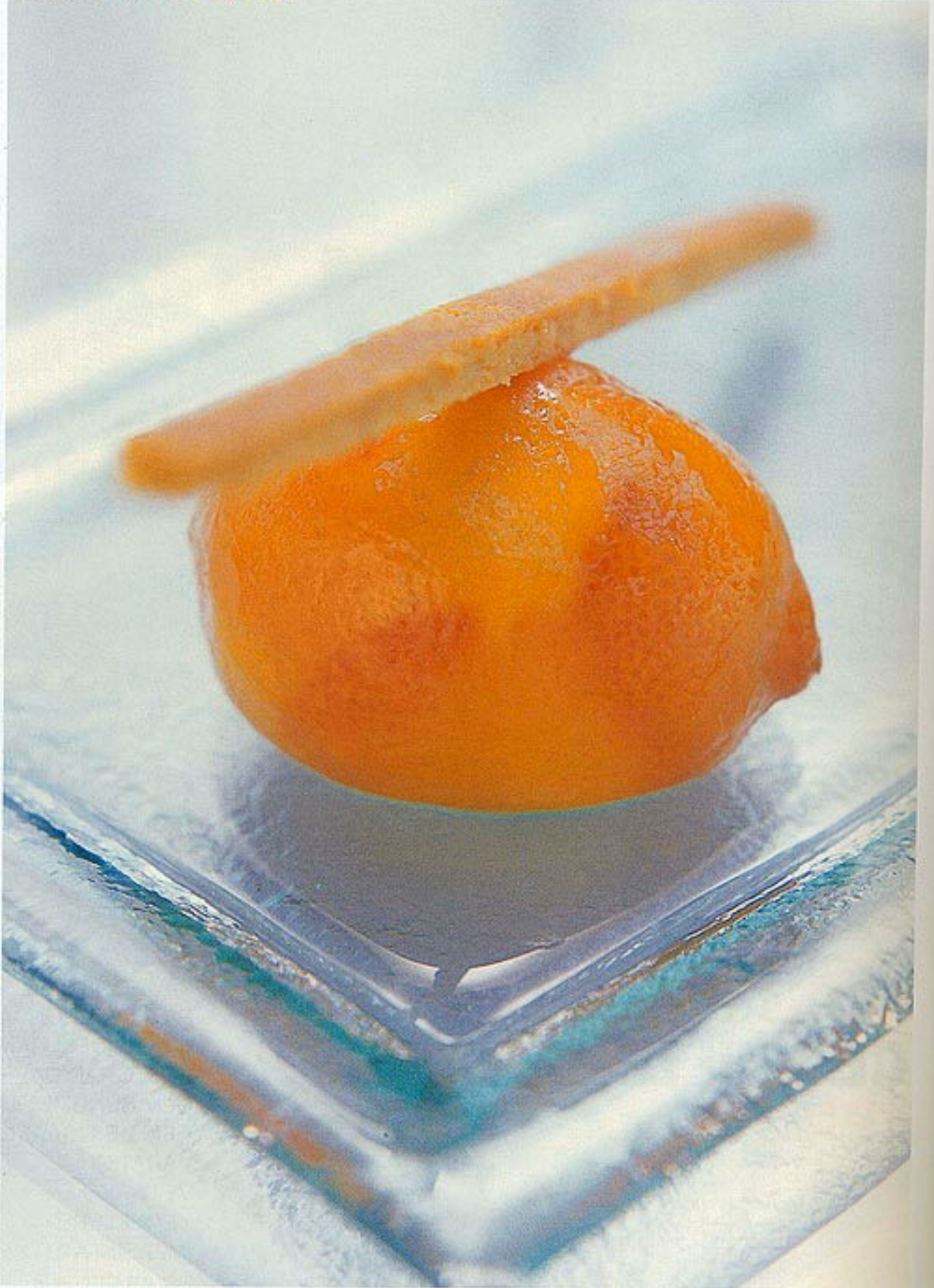


TURUNÇGİLLER İLE KAVANOZDA KARİDES

BLOODY MARY



LEZZET DÜŞ YEMEKLERİ



LIMON & LIMON TART

KÖRPE DEĞER

## BLOODY MARY

(4 kişilik)

500 gr. domates • 1/2 jelatin yaprağı (soğuk suda ıslatılıp sıkılmış)  
• Acisso veya chilli sos • 1 veya 2 soyulmuş ve dörde bölünmüş ke-  
reviz sapı • tuz ve biber • 16 cl. votka • 1 adet dörde bölünmüş  
anason tohumu • 1/2 adet dörde bölünmüş tarçın çubuğu

Domatesi ikiye bölün ve domatesin kalbi dediğimiz çe-  
kirdekli ve etli kısmı bir kaşıkla çıkarın, toplam 12 adet  
domates kalbini hazırladıktan sonra buzdolabında tu-  
tun. Domateslerin suyunu sıkın ve bir kahve filtresin-  
den geçirip posasını ayırın. 200 gr. filtreden geçirilmiş  
domates suyunu bir tavaya koyup ısıtın. Jelatini de bu  
ılık domates suyuna ilave edip çözünmesini sağlayın.  
Bu karışımı buzdolabına koyup domates suyunun jöle  
halini almasını bekleyin. Hazırladığınız domates jölesi-  
ni ve domates kalplerini dört adet soğutulmuş viski  
bardağına koyun, biraz acisso ilave edip tuz ve biber-  
le tatlandırılmış kereviz saplarıyla servis edin. Votkayı  
ısıtıp bir küçük karafa dökün, anason ve tarçın çubuk-  
larını da ilave edin. Servis öncesi karafı sallayarak al-  
kolün uçmasını sağlayın, votkayı yakın ve sıcak "shot  
bardağı"na servis edin.

## TURUNÇGİLLER İLE KAVANOZDA KARİDES

(4 kişilik)

4 adet jumbo karides (100 gr/adet) • 4 adet limon filizi • 1 limon •  
1 portakal • 1 greyfurt • 1 veya 2 dal kişniş

Karidesleri yıkadıktan sonra 5 l. kaynayan suda 20 sa-  
niye haşlayıp çıkarın ve hemen buzlu suya yatırıp sü-  
zün ve kurulayın. Karideslerin kabuklarını soyup dörde  
bölün ve limon filizine geçirin. Turunçgillerin kabukları-  
nı incecik soyup 5 sn. için kaynayan suya sokup çıkarı-  
n ve yine buzlu suya yatırıp çıkarın ve kurulayın. Va-  
kum kapaklı dört kavanozun içine turunçgil kabuklarını,  
karidesleri, kişnişi koyup kaynatılmış turunc sularını da  
ilave ederek kapağını kapatın. 7-8 dakika kadar buhar-  
da pişirdikten sonra hemen servis yapabilirsiniz.  
Cam'da bu yemek, rakı ve sarmısaklı mayonez sos  
(mayonez, sarmısakla tatlandırılıp rakı ile inceltiliyor) ve  
"soyalı balsamico sosu" ile servis yapılıyor. (Bu sosa  
100 gr. soya sosu, 50 gr. balsamik sirke ve 5 gr. su-  
sam yağı konuyor).

## KÖRPE DENİZ TARAKLARI

(4 kişilik)

24 adet deniz tarağı • 24 adet mandal • 2 yemek kaşığı zeytinyağı  
• 1 yeşil soğan (24 dilime kesilmiş) • 10 cl. "wasabi" vinaigrette  
için: 5 gr. toz wasabi (veya 10 gr. Dijon hardak) • 20 gr. zencefil  
turşusu • 25 gr. limon suyu (1 limonun suyu) • 5 cl. soya sosu

Deniz taraklarını açın, eti tarağın bağlantı noktasını kır-  
madan çıkarmaya özen gösterin. Kabukları temizleyin,  
kurutup zeytinyağı sürün. Wasabi vinaigrette'in tüm  
malzemelerini karıştırıp süzerek sosu elde edin. Kabuk-

ların içine tekrar etleri koyun, bir dilim yeşil soğan ve ya-  
rım çay kaşığı wasabi vinaigrette ilave edin. Tarakları  
mandalla kapatıp 180 derece ısıtılmış fırında ya da bu-  
harda 3 dakika pişirin. Tabağa koyup servis yapın.

## ÇAYDA TÜTSÜLENMİŞ YUMURTA

(4 kişilik)

4 ekstra taze yumurta • 20 gr. çay (Türk çayı veya tercihen Lap-  
sang Souchong çayı) • 60 gr. krema • tuz ve karabiber • 10 gr.  
aromalı çay (İsli tadı nedeniyle tercihen Lapsang Souchon)

-yağda gevreklesinceye dek kızartılmış ve kurutulmuş-  
Bir buhar tenceresinin alt kısmını alüminyum folyo ile  
kaplayıp 20 gr. çay döşeyin. Delikli üst kısmını yerleş-  
tirip yumurtaları koyun ve kapağını kapatın. Yüksek ısı-  
ya getirip buhar çıkmasını sağlayın, buhar kapaktan  
çıkmaya başlayınca sıcağı alıp stroç filmle sanın. Yu-  
murtaları 12 saat kadar tencerede bırakın, böylece is  
kokusu ve tadı yumurtaların kabuğundan içine sirayet  
edecektir. Daha sonra yumurtaları 3 dakika pişirin. 10  
gr. çayı yağda gevreklesinceye dek kızartın ve kurutun.  
Yumurtaları tuzlu ve karabiberli krema ve kızarmış çay  
ile servis edin.

## KARAMELİZE TERİYAKİ KABURGA

(4 kişilik)

4 adet dana kaburga • 1 litre et suyu • 1 yemek kaşığı yağ • 1 dl.  
Japon usulü teriyaki sos • 2 diş dilimlenmiş ve kızartılmış sarmı-  
sak • 1 adet limon suyu -glaze hale getirilmiş

Servisten bir gün önce: Kaburgaları et suyunda 2 saat  
kadar ağır ateşte pişirin, et suyunun içinde soğumaya  
bırakın, buzdolabında bir gece bekletin. Servis günü:  
Kaburgaları et suyundan çıkarın ve kare şekle gelecek  
biçimde kesin, etleri tavada bir kaşık yağla çabucak pi-  
şirip teriyaki sosu ilave edin. Kaburgaları sürekli çevirip  
teriyaki sos glaze olana dek bekleyin. Kaburgaları ser-  
vis tabağına yerleştirip üzerlerine kızartılmış sarmısakla-  
rı koyun ve biraz teriyaki sos, çok az miktarda limon su-  
yu ve patates püresi ya da polenta ile servis edin.

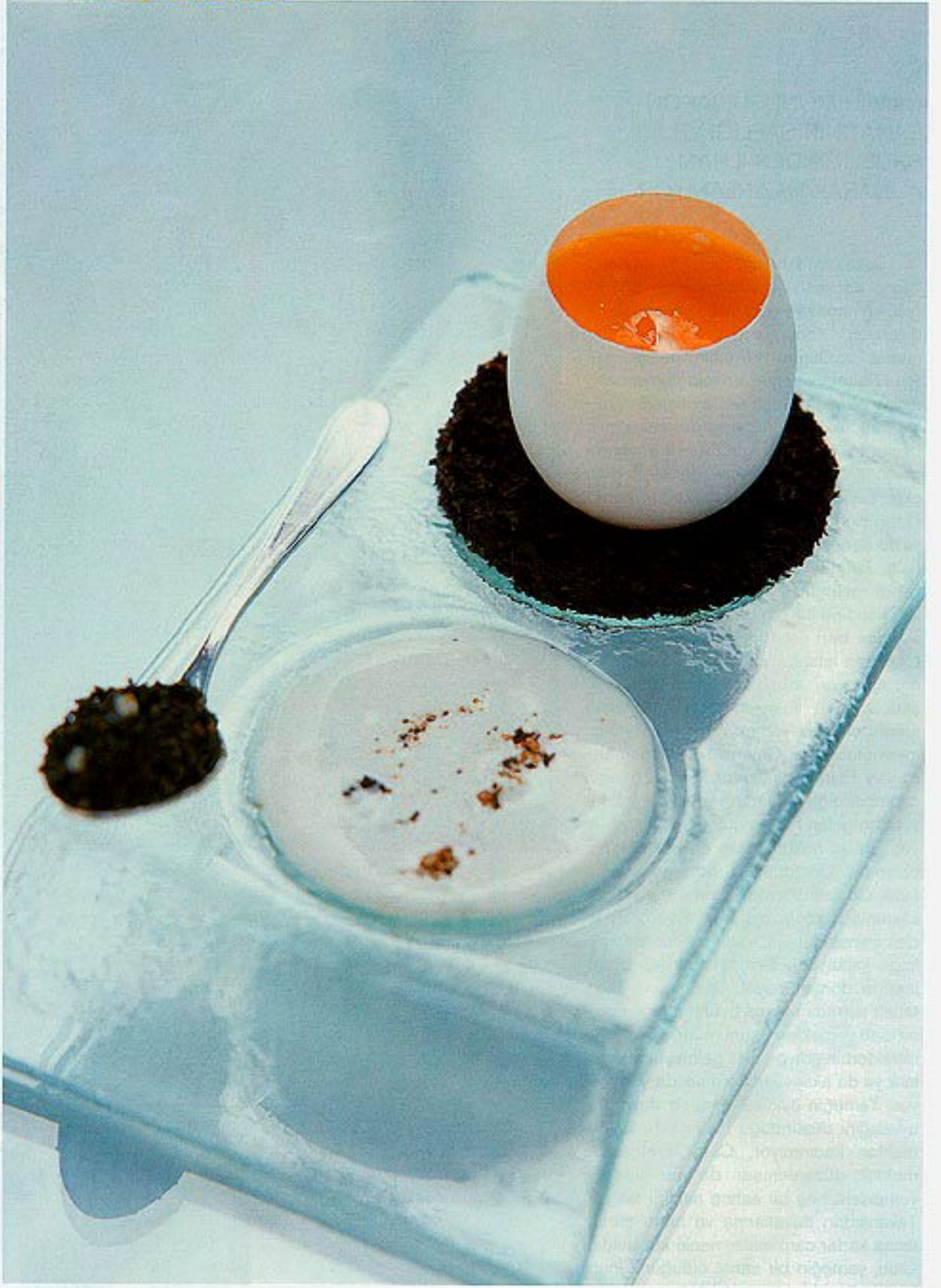
## LİMON & LİMON TART

(4 kişilik)

4 adet limon • 1 litre şeker şurubu • 1 limon ve 1 portakalın dilim-  
leri • 5 gr. limon reçeli • 100 gr. krem şanti

Limonu delip içini bir kaşıkla boşaltıp sadece kabuk  
kısmını bırakın. Dikkatlice yıkayıp 20 dakika kadar hafif  
ateşte 1 litre su içinde kaynatın, soğuk sudan geçirip  
kurulayın. Yaklaşık iki saat kadar limon kabuklarını şe-  
ker şurubunda ve çok hafif ateşte kaynatın. Daha son-  
ra şurubun içinde soğumaya bırakın. Limon kabukları-  
nı limon sorbe, limon ve portakal dilimleri, limon reçeli  
ve krem şanti ile doldurun. Doldurulmuş limonları ters  
çevirip tabağa koyun ve sonra birer sable bisküvisi ile  
servis edin.

LEZZET DÜS YEMEKLERİ



ÇAYDA TÜTSÜLENMİŞ YUMURTA