

# Meze Festivali



# Meze Festivali



Yüzyıllar boyunca Ortadoğu ve Akdeniz mutfaklarına ait lezzetlerin geniş coğrafyalara yayılarak kültürlerin kendine has dokunuşlarıyla zenginleştirdiği meze, dünyanın dört bir yanındaki insanları bir araya getirerek sofraların en güzel deneyimlerini oluşturmuştur.

Farklı dillerde vücut bulan, kültürler arası köprü kuran o mezeler; Akra tarafından düzenlenen Meze Festivali ile katılımcıların beğenisine sunuluyor; yeni lezzetlerin peşinden koşanlar, gastronomi seyahatlerini sevenler ve bu deneyimin özlemini duyanlar, keyifli sohbetler eşliğinde kocaman bir sofrada buluşuyor.

Akra'nın ev sahipliği yaptığı Meze Festivali, gastronomi dünyasının saygın işletmelerini ve yetenekli şeflerini Antalya'nın kalbinde bir araya getirerek geleneksel meze tariflerini modern dokunuşlarla yeniden yorumluyor.

Türkiye'nin en kapsamlı meze festivali olma özelliğini taşıyan Akra Meze Festivali, Akdeniz'in büyüleyici manzarası eşliğinde katılımcılara bir lezzet şöleni yaşatırken aynı zamanda farklı tatların damaklarda bir ahenk yarattığı gastronomi deneyimi de sunuyor.

Mezze has been bringing people together from all over the world and creating the most beautiful moments at the tables for centuries. It has been enriched by the flavors of Middle Eastern and Mediterranean cuisines, expanded across vast geographies, and enhanced with the distinctive touches of cultures.

At the Meze Festival organized by Akra, those who are interested in discovering new flavors, those who enjoy gastronomy travels, and those who long for this experience come together at a large table while engaging in pleasant conversations. These appetizers are embodied in various languages and help to bridge cultures.

The Meze Festival, which is hosted by Akra, brings together reputable businesses and brilliant chefs from the culinary world in the center of Antalya while reinterpreting traditional meze cuisine with contemporary twists.

The most extensive meze festival in Turkey, Akra Meze Festival, provides attendees with a feast of delicacies together with a breathtaking view of the Mediterranean Sea. It also provides a culinary experience where many flavors harmonize on the palette.



*Baykaner Gönen*

Akra Hotel Executive Chef

1970 yılında Erzurum'da başlayan yolculuğum, 1990 yılında Fransa, Cordon Bleu'daki eğitimim ile gastronomi yolculuğuna dönüşmüştür. 25 yılı aşkın süredir Avrupa'dan Amerika'ya ve Orta Doğu'ya kadar birçok ülkenin önemli lezzet duraklarında çalışma fırsatı buldum. Ancak her seyahatin sonunda, köklerime dönerek Türkiye'nin zengin mutfak mirasına deneyimlerimi aktarmak benim için bir öncelik oldu.

Gastronomi sanatının inceliklerinden edindiğim tecrübelerimle geleneksel, evrensel ve yerel değerler vazgeçilmezime haline geldi. Meze de bu değerler arasında köprü kuran bir lezzettir.

Yerellik, mezenin temel taşıdır. Her bir meze içerisindeki coğrafi işaretli ürünleri ile kendine has bir kimliğe bürünür. Farklı kültürlerin mutfaklarını bir araya getirerek evrensel bir dil oluşturur.

Bu evrensel dil, nesilden nesile aktırılarak gelenekselleştirilir.

Meze, sadece başlangıç aperatifi değildir, kültürlerin değiş tokuşunun bir simgesidir. Kültürlerin etkileşimini buluşturan bir sosyal gastronomidir. Meze sofralarında, farklı kültürlerin tatları bir araya gelir ve sohbetlerin, paylaşımların ve dostlukların temelini oluşturur.

Akra Hotels'in bu kültüre verdiği değer ile bu yıl dördüncüsünü gerçekleştirdiğimiz Meze Festivali tariflerini sizin beğeninize sunuyoruz.

My life began in Erzurum in 1970, and after attending Cordon Bleu in France in 1990, it became a journey through gastronomy. I've had the chance to work in numerous significant flavor locations for more than 25 years, including the Middle East, America, and Europe.

To return to my roots and apply my experiences to Turkey's rich culinary legacy has always been a priority for me at the end of each journey. The knowledge I have received through the nuances of gastronomy has made traditional, universal, and local values vital to me.

A flavor that unites these principles is meze. The foundation of meze is the locale.

Each appetizer takes on a unique identity with its geographically marked products.

It creates a universal language by bringing together the cuisines of different cultures.

This universal language is passed down from generation to generation and traditionalized.

Meze is not just an appetizer, it is a symbol of the exchange of cultures.

It is a social gastronomy that brings together the interaction of cultures.

Meze tables bring together the flavors of different cultures and serve as the foundation for conversations, sharing, and friendships.

With the importance that Akra Hotels places on culture, we provide the recipes from the Meze Festival, which we held for the fourth time this year.



MEHMET

ANTALYA | TÜRKİYE



## Ballı Dereotlu Beyin

Brain with Honey Dill

## Ballı Dereotlu Beyin

Taze dana beyin (2 adet), Kırmızı şarap (50 ml), Hamburger ekmeği susamsız (1 adet)  
Süzme çiçek balı (8 gr), Grany Smith yeşil elma (160 gr), Portakal (160 gr),  
Limon (160 gr) Dereotu (0.5 bağ), Sade yağ (80 gr), Çubuk tarçın (1 adet),  
Karanfil (8 gr), Tane kırmızı biber (16 gr), Tuz (40 gr)

**Yapılışı:** Dana beyin, 4-5 dakika boyunca tuzlu suda haşlanır. Beyinler soğumaya bırakılır. Soğuyan beyinlerin zarları soyulur. Kırmızı şarap ile limon, portakal, elma, karanfil, çubuk tarçın, süzme çiçek balı kaynatılır; soğumaya bırakılır. Şarap sosu soğuyunca zarları soyulan beyinler sosa yatırılarak 24 saat +4 derecede dinlenmeye bırakılır. Hamburger ekmekleri 2 mm kalınlığında dilimlenir. Sade yağda kızartılır. Dana beyinler 4 mm kalınlığında dilimlenir. Kızarmış ekmeğin üzerine yerleştirilir. Yarım bağ dereotu ince ince kıyılarak beyinin üzerine serpiştirilir. Servis aşamasında bal ve öğütülmüş kırmızı biber serpilerek servis edilir.

## Brain with Honey Dill

Fresh beef brain (2 pcs), Red wine (50 ml), Hamburger bread without sesame (1 pcs),  
Extracted honey (8 g), Grany Smith Green Apple (160 g), Orange (160 g), Lemon (160 g),  
Dill (0.5 bond), Butter oil (80 g), Cinnamon stick (1 pcs), Clove (8 g), Red pepper (16 g), Salt (40 g)

**Instructions:** Boil beef brains in salt water for 4-5 minutes. Allow the brains to cool down, and then peel off their membranes. In a saucepan, boil red wine with lemon, orange, apple, cloves, cinnamon stick, and extracted honey. Let the sauce cool down completely. Once cooled, place the peeled brains in the wine sauce, cover, and let it rest at +4 degrees for 24 hours. Slice hamburger breads to a thickness of 2 mm.

Fry the sliced pieces of bread in ghee. Slice calf brains to a thickness of 4 mm.

Place the sliced brains on the fried bread. Finely chop the half nexus of dill and sprinkle it on top of the brain.

During the service phase, drizzle honey and sprinkle ground red pepper over the dish.

Meze  
Festivali



MEHMET

ANTALYA | TÜRKİYE



## Balık Pilaki

Fish Stew

### Balık Pilaki

Grida (550 gr), Sade yağ (160 gr), Sızma zeytinyağı, (160 gr) Ayçiçek yağı (160 gr), Domates salçası (25 gr) Pembe domates (200 gr), Patates (270 gr), Kuru soğan (270 gr), Sarımsak (25 gr), Beyaz un (55 gr), Toz şeker (40 gr), Tuz (40 gr), Maydanoz (0,5 bağ)

**Yapılışı:** Kuru soğanlar ince ince doğranır. Tencereye zeytinyağı, doğranmış kuru soğan, salça, toz şeker ve sarımsak konulur; maydanoz ilave edilip sotelenir. Patatesler halka şeklinde doğranır. Ayçiçek yağında iki taraflı kızartılır. Pembe domateslerin kabuğu soyulup yarım ay şeklinde doğranır. Grida balıklar kalın yapraklar şeklinde dilimlenir. Beyaz unla panelenir. Sade yağda çift taraflı kızartılır. Sunum aşamasında, patates, domates, grida, tekrar üzerine patates domates, yerleştirilir. Üzerine kaşık yardımıyla sotelenmiş soğan yerleştirilir. En son üzerine yarım bağ ince kıyılmış maydanoz serpilerek servis edilir.

### Fish Stew

Grida (550 g), Butter oil (160 g), Extra virgin oil olive (160 g), Sunflower seed oil (160 g), Tomato paste (25 g), Pink brandywine tomatoes (200 g), Potato (270 g), Onion (270 g), Garlic (25 g), White flour (55 g), Powdered sugar (40 g), Salt (40 g), Parsley (0,5 bond)

**Instructions:** Finely chop dried onions. In a pot, add olive oil, chopped onion, tomato paste, sugar, and garlic. Add half a nexus of parsley to the pot and sauté the ingredients. Chop potatoes into rings and fry them in sunflower seed oil on both sides. Peel and cut the pink tomatoes into half-moon shapes. Slice the Grida fish into thick pieces and coat them with white flour. Fry the coated Grida fish on both sides in ghee until golden brown. During the service phase, place the fried Grida fish between the potatoes and tomatoes. Spread sautéed onions over the fish using a spoon. Sprinkle half a nexus of finely chopped parsley over the dish.

Meze  
Festivali



ANKARA | TÜRKİYE



## İrlanda Ezmesi

### Irish Paste

## İrlanda Ezmesi

Labne peyniri (100 gr), İnce bulgur (8 gr), Sarımsak (2 gr), Tuz (2 gr), Karabiber (1 gr)  
Kuru soğan (10 gr), Permasan peyniri, Mayonez (10 gr), Hardal (1.5 gr)  
Kornişon turşusu (10 gr), Jalapeno turşu biberi (10 gr), Tiftik edilmiş dana kaburga eti (40 gr)

**Yapılışı:** Dana eti haşlanır. Labne sosu yapılır.  
Aşamalı olarak bütün ürünler karıştırılır.

.....

## Irish Paste

Labne cheese (100 g), Fine bulgur (8 g), Garlic (2 g), Salt (2 g), Black pepper (1 g)  
Onion (10 g), Parmigiano, Mayonnaise (10 g), Mustard (1.5 g), Pickled gherkins (10 g)  
Pickled jalapeno (10 g), Pulled beef (40 g)

**Instructions:** Boil the beef until tender.  
Prepare the Labne sauce using your favorite recipe.  
Gradually mix the boiled beef with the Labne sauce.





ANKARA | TÜRKİYE



**Patlıcanlı Karides**  
**Shrimp with Aubergine**

### **Patlıcanlı Karides**

Közlenmiş patlıcan (200 gr), Sote edilmiş kabuksuz karides (200 gr), Taze çekilmiş karabiber Sarımsak (2 gr), Tuz (2 gr), Krema sos (100 gr), Kaşar peyniri (15 gr)

**Yapılışı:** Patlıcanlar kabuk olana kadar 200 derece fırında pişirilir. İstenilen kabuk oluşumuna dönünce düzgün bir şekilde kesilir. Hazırlanan beğendi, patlıcan içerisine doldurulur. Sotelenmiş karidesler beğendi üzerine yerleştirilerek servis edilir.

### **Shrimp with Aubergine**

Roasted aubergine (200 g), Sauteed shelled shrimp (200 g), Freshly ground black pepper, Garlic (2 g), Salt (2 g), Cream sauce (100 g), Kashar cheese (15 g)

**Instructions:** Bake the aubergines at 200 degrees Celsius in the oven until they form a desired crust on the surface. Once the aubergines are crusted to perfection, carefully cut them open to create a pocket for stuffing. Fill the eggplants with the prepared aubergine puree, ensuring they are generously filled. Place the sautéed shrimps on top of the aubergines and serve.



BODRUM | MUĞLA | TÜRKİYE



## Şaraplı Yeşil Domates Tomatillo with Wine

### Şaraplı Yeşil Domates

Yeşil domates (240 gr), Basmati pirinç (8 gr), Taze yaban mersini (8 gr), Beyaz şarap (20 ml), Sızma zeytinyağı (20 ml), Kuru soğan (80 gr), Sarımsak (4 gr), Dereotu (0,5 bağ), Tuz (4 gr)

**Yapılışı:** Kuru soğanlar brunuaz doğranıp sızma zeytinyağında kavrulur. Üzerine mirpua doğranmış yeşil domatesler eklenir ve kavrulur. Basmati pirinç eklenir. Daha sonrasında 8 gr taze yaban mersini, 4 gr sarımsak ve 20 ml beyaz şarap eklenerek çektirilir. Üzerine yarım bağ dereotu atılarak servis edilir. (Ölçüler göz kararı ayarlanır.)

### Tomatillo with Wine

Tomatillo (240 g), Basmati rice (8 g), Fresh blueberries (8 g), White wine (20 ml), Extra-virgin olive oil (20 ml) Onion (80 g), Garlic (4 g), Dill (0,5 bond), Salt (4 g)

**Instructions:** Chop dried onions into brunoise pieces and in a pan, roast the chopped onions in extra-virgin olive oil. Add chopped green tomatoes to the pan, creating a mirepoix, and continue roasting. Add Basmati rice to the pan, mixing it with the roasted onions and green tomatoes. Stir in 8 grams of blueberries, 4 grams of minced garlic, and 20 milliliters of white wine. Allow the mixture to reduce, letting the wine cook off. Garnish the dish by sprinkling half a nexus of chopped dill on top. (Use the rule of thumb for the amount of ingredients.)







BODRUM | MUĞLA | TÜRKİYE



## Tahinli Portakallı Biber

### Tahini Orange Pepper

## Tahinli Portakallı Biber

Köy biberi (208 gr), Çifte kavrulmuş tahin (32 gr), Portakal (80 gr)  
Sızma zeytinyağı (40 gr), Limon (80 gr), Sarımsak (4 gr),  
Taze zerdeçal (5 gr), Tuz (4 gr)

**Yapılışı:** Köy biberleri sızma zeytinyağında kızartılır.  
Mayonez tenceresine sarımsak ve taze zerdeçal rendelenir.  
Üzerine limonun ve portakalın suyu sıkılır. Çifte kavrulmuş tahin eklenir.  
Tuz atılır ve tüm malzemeler çırpma teliyle karıştırılır.  
En sonunda kızarmış biberle birleştirilir.  
(Ölçüler göz kararı ayarlanır.)

## Tahini Orange Pepper

Padrón peppers (208 g), Double roasted tahini (32 g),  
Orange (80 g), Extra-virgin olive oil (40 g), Lemon (80 g),  
Garlic (4 g), Turmeric (5 g), Salt (4 g)

**Instructions:** Fry peppers in extra-virgin olive oil.  
In a saucepan, grate garlic and turmeric and squeeze lemon and orange juices into the saucepan.  
Add double-roasted tahini to the mixture.  
Add salt and whisk the ingredients together until well combined.  
Finally, combine the sauce with the fried peppers.  
(Use the rule of thumb for the amount of ingredients.)





İSTANBUL | TÜRKİYE



**Midyeli Pilav**  
**Rice with Mussels**

### **Midyeli Pilav**

Midye (320 gr), Pirinç (400 gr), Zeytinyağı (80 gr), Soğan (80 gr), Havuç (80 gr), Maydanoz (0,5 bağ), Dereotu (0,5 bağ), Nane (0,5 bağ), Kimyon (16 gr), Tarçın (8 gr), Karabiber (8 gr), Şeker (16 gr), Tuz (8 gr)

**Yapılışı:** Soğanlar zeytinyağında kavrulur. Tencereye havuç ilave edilir. Daha sonrasında yarım bağ dere otu ve nane eklenir. Kuru baharat çeşnilerini atılır. Pirinç eklenir ve 5 dk kavrulur. Su ilave edilir. Oluşan karışım, ağır ateşte 30 dakika kadar kaynatılır. Kontrol edilip altı kapatılır.

.....

### **Rice with Mussels**

Mussel (320 g), Rice (400 g), Olive oil (80 g), Onion (80 g), Carrot (80 g), Parsley (0,5 of the whole sprigs), Dill (0,5 of the whole sprigs), Mint (0,5 of the whole sprigs), Cumin (16 g), Cinnamon (8 g), Black pepper (8 g), Sugar (16 g) Salt (8 g)

**Instructions:** Roast the onions in olive oil. Add carrots to the pot along with the roasted onions. Mix in dill and mint. Add dry seasonings in. Add the rice to the pot, combine it with the roasted onions, carrots and herbs, and roast all for 5 minutes. Pour water into the pot. Bring the mixture to a boil over high heat and let it simmer for about 30 minutes. Check the rice to make sure it's cooked to perfection. Turn off the heat and serve.



İSTANBUL | TÜRKİYE



## Palamut Salatası

### Bonito Salad

## Palamut Salatası

Palamut (1 kg), Soya sos (50 ml), Zeytinyağı (10 ml), Tuz (5 gr), Karabiber (3 gr), Soğan (20 gr), Kişniş (5 gr), Zencefil (3 gr)

**Yapılışı:** Palamutlar suda haşlanır.

Kılıçıkları ayıklanır küçük parçalara bölünür.

Soya sos, zeytinyağı, tuz ve karabiber karıştırılarak sos hazırlanır.

Hazırlanan sos karışımı palamutla harmanlanır.

Bir gün dolapta dinlendirildikten sonra servis edilir.

.....

## Bonito Salad

Bonito (1 kg), Soya sauce (50 ml), Olive oil (10 ml), Salt (5 g) Black pepper, (3 g), Onion (20 g), Coriander (5 g), Ginger (3 g)

**Instructions:** Boil the bonitos in water.

Once the bonitos are cooked, carefully extract their bones and cut the flesh into small, bite-sized pieces. In a bowl, mix soy sauce, olive oil, salt, and black pepper to prepare the sauce

Blend the prepared sauce mixture with the bonito pieces.

Allow the marinated bonitos to rest in the fridge for one day and serve.

*Meze  
Festivali*



## Avokado Kavun Salatası

### Avocado Melon Salad

## Avokado Kavun Salatası

Avokado (2 adet), Ezine peynir (120 gr), Kavun (0,4 adet), Sızma zeytinyağı (20 ml), Limon (1 adet), Elma sirkesi (10 ml), Taze zencefil (8 gr), Lime (1 adet) Tane kişniş (8 gr), Toz zerdeçal (2 gr), Tuz (8 gr)

**Sosun Hazırlanışı:** Sızma zeytinyağı, limon suyu, elma sirkesi, taze zencefil, lime, limon kabuğu rendesi, tane kişniş, toz zerdeçal, tuz ve sarımsak bir kaptta birleştirilir. Karışım robottan geçirilerek homojen bir sos elde edilir.

**Avokado Kavun Salatısı Hazırlanışı:** Avokado, Ezine peyniri ve kavunun dörtte biri doğranır. Daha sonrasında hazırlanan sosla harmanlanıp servis edilir.

## Avocado Melon Salad

Avocado (2 pcs), Ezine cheese (120 g), Melon (0,4 pcs), Extra-virgin olive oil (20 ml), Lemon (1 pcs), Apple cider vinegar (10 ml), Fresh ginger (8 g), Lime (1pcs), Grain coriander (8 g), Powdered turmeric (2 g), Salt (8 g)

**Instructions for the Sauce:** In a bowl, combine extra-virgin olive oil, lemon juice, apple cider vinegar, freshly grated ginger, lime juice, and the zest of lemon. Add the chopped coriander, powdered turmeric, salt, and minced garlic to the mixture. Pass the entire mixture through a mixer to achieve a smooth and homogeneous sauce.

**Instructions for the Avocado Melon Salad:** Chop the avocados, Ezine cheese, and a quarter of the melon into bite-sized pieces. In a large mixing bowl, combine the chopped avocados, Ezine cheese, and melon. Pour the prepared sauce over the avocado melon mixture and toss everything together until the sauce evenly coats the salad ingredients.



İZMİR | TÜRKİYE



**Sarışın Sosta Zeytinyağlı Erik**

**Plum with Olive Oil in Yellow Sauce**

### **Sarışın Sosta Zeytinyağlı Erik**

Yeşil veya kırmızı erik (400 gr), Sarımsak (8 gr), Dijon hardal (2gr), Sızma zeytinyağı (20 ml), Elma sirkesi (10 ml), Limon (80 gr), Tane kişniş (2 gr) Toz zerdeçal (2gr), Toz zencefil (2 gr), Tuz (4 gr)

**Sosun Hazırlanışı:** Sızma zeytinyağı, limon suyu, elma sirkesi, taze zencefil, lime, limon kabuğu rendesi, tane kişniş, toz zerdeçal, tuz ve sarımsak bir kaptan birleştirilir. Karışım robottan geçirilerek homojen bir sos elde edilir.

**Sarışın Sosta Zeytinyağlı Erik Hazırlanışı:** Yeşil veya kırmızı eriğin çekirdekleri çıkartılıp doğranır. Erikler sosla harmanlanarak servis edilir.

### **Plum with Olive Oil in Yellow Sauce**

Green or red plum (400 g), Garlic (8 g), Dijon mustard (2 g), Extra-virgin olive oil (20 ml), Apple cider vinegar (10 ml), Lemon (80 g), Grain coriander (2 g), Powdered turmeric (2 g), Powdered ginger (2 g), Salt (4 g)

**Instructions for the Saucet:** In a bowl, combine extra-virgin olive oil, lemon juice, apple cider vinegar, freshly grated ginger, lime juice, and the zest of lemon. Add the chopped coriander, powdered turmeric, salt, and minced garlic to the mixture. Pass the entire mixture through a mixer to achieve a smooth and homogeneous sauce.

**Instructions for the Plum with Olive Oil in Yellow Sauce:** Remove the seeds from green or red plums and chop them into small pieces. Blend the plums and sauce until they form a smooth and well-combined mixture and serve.

*Meze  
Festivali*



BARCELONA | İSPANYA



## Nohutlu Mürekkep Balığı

### Chickpea Cuttlefish

## Nohutlu Mürekkep Balığı

Büyük boy mürekkep balığı (192 gr), Yengeç (12 gr), Nohut (58 gr), Soyulmuş çiğ badem (10 gr), Demko domates (53 gr), Yeşil İtalyan biberi (16 gr), Havuç (10 gr), Pırasa (10 gr), Kereviz sapı (1 adet), Maydanoz (0,5 bağ), Sarımsak (5 gr), Defne yaprağı (2 gr), Tuz (4 gr), Sızma zeytinyağı (20 ml), Sherry sirkesi, Paprika

**Yapılışı:** Soğan, sarımsak ve kapy biber doğranıp kavrulur ve demko domates ile pişirilir. Mürekkep balığı doğranıp yüksek ateşte pişirilir ve demkolu karışıma eklenir. Mavi yengeçler kök sebzelerle pişirilip haşlanır ve suyu alınır. Çıkan yengeç suyu karışıma ilave edilip kısık ateşte pişmeye devam eder. Ürün dinlenmeye bırakılır.

## Chickpea Cuttlefish

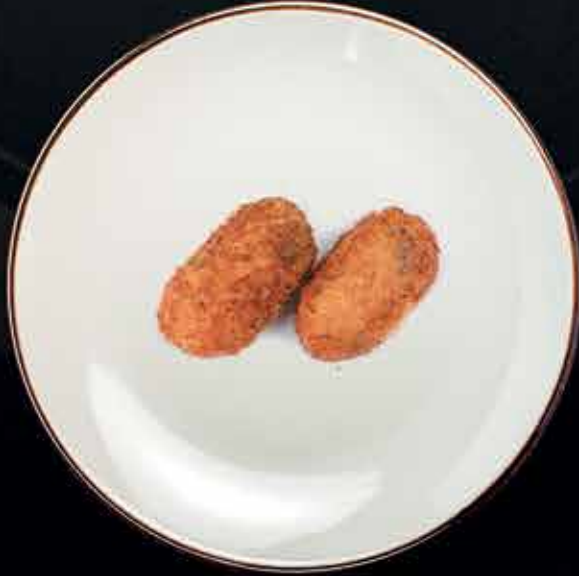
Large cuttlefish (192 g), Crab (12 g), Chickpea (58 g), Peeled raw almonds (10 g), Tomato paste (53 g) Green Italian pepper (16 g), Carrot (10 g), Leek (10 g), Celery (1 pcs), Parsley (0,5 of the whole sprigs), Garlic (5 g) Bay leaf (2 g), Salt (4 g), Extra-virgin olive oil (20 ml), Sherry vinegar, Paprika

**Instructions:** Chop onions, garlic, and capia peppers into small pieces. Roast and cook the chopped onions, garlic, and capita peppers with tomato paste. Chop the cuttlefish into bite-sized pieces. Cook the cuttlefish over high heat until it is cooked through. Add the cooked cuttlefish to the previously prepared mixture. Cook blue crabs together with root vegetables until they are fully cooked. Extract the juices from the boiled blue crabs and root vegetables. Pour the resulting crab juice into the mixture with cuttlefish and spices. Continue cooking the mixture over low heat. Let the seafood delight rest to allow the flavors to fully develop.





BARCELONA | İSPANYA



**Patlıcan Kroket**  
**Eggplant Croquettes**

### **Patlıcan Kroket**

Kemer patlıcan (70 gr), Kuru soğan (70 gr), Sızma zeytinyağı (30 ml), Blok parmesan (12 gr), Güneşte kurutulmuş domates (6 gr), Tereyağı (12 gr), Tuz (2 gr), Tane karabiber (5 gr), Maydanoz (0,5 bağ), Yumurta (1 adet), Süt (80 ml), Panko (210 gr), Ayçiçek yağı (60 ml)

**Yapılışı:** Kemer patlıcanlar masedon doğranır. Altın sarısı renk alıncaya kadar kızartılır. Bir tencerede süt, kuru domates ve ak biber pişirilir. Un ve tereyağı altın rengi sarısı renk alıncaya kadar kavrulur. Pişen kuru domatesli karışım robottan çekilip kavrulan un ve tereyağına eklenir. Kızarmış olan patlıcanlarda karışıma eklenir. Soğutulup şekil verilerek panelenir.

.....

### **Eggplant Croquettes**

Eggplant (70 g), Onion (70 g), Extra-virgin olive oil (30 ml), Parmigiano (12 g), Sun-dried tomatoes (6 g), Butter (12 g), Salt (2 g), Black Peppercorns (5 g), Parsley (0,5 of the whole sprigs) Egg (1 pcs), Milk (80 ml), Panko (210 g), Sunflower seed oil (60 ml)

**Instructions:** Chop the eggplants into macédoine. Fry the chopped eggplants until they turn a golden yellow color. In a saucepan, cook the milk, dried tomatoes, and black peppercorns. In a separate pan, roast the flour and butter until they turn golden yellow. Using a mixer or blender, blend the cooked dried tomato mixture and add it to the roasted flour and butter. Add the fried eggplants to the mixture. Allow the mixture to cool, then shape it into croquettes. Coat the shaped croquettes with panko breadcrumbs.





KAŞ | ANTALYA | TÜRKİYE



**Akya Füme**  
**Smoked Leer**

## **Akya Füme**

Füme akya (48 gr), Naturel sızma zeytinyağı (5 ml), Dijon Hardal (8 gr), Yumurta (1 adet), Olgun avokado (1 adet), Limon (80 gr), Sarımsak (1 gr), Frenk soğanı (1 gr)

**Yapılışı:** Akya füme, 2 mm inceliğinde dilimleme makinesinde dilimlenir. Porsiyonlanır. Avokado, limon suyu, zeytinyağı ve tuz robottan geçirilerek püre haline getirilir. Nektarinler ince ince doğranır. Sarımsak püresi, zeytinyağı, limon suyu, ceviz içi ile karıştırılır. Avokado püresi tabağa yerleştirilir. Üzerine akya fümeler konulur. Sos, Akya füme üzerine gezdirilir. Finger lime ayıklanarak üzerine serpiştirilir. Servis edilir.

## **Smoked Leer**

Smoked leer (48 g), Extra virgin olive oil (5 ml), Dijon Mustard (8 g), Egg (1 pcs), Ripe avocado (1 pcs), Lemon (80 g), Garlic (1 g), Chive (1 g)

**Instructions:** Slice the smoked leer fillets into thin 2 mm slices using a slicing machine and portion them accordingly. With a blender, blend avocado, lemon juice, olive oil, and a pinch of salt. Process the ingredients until you get a smooth and creamy avocado puree. Finely chop the nectarines and mix them with garlic puree, olive oil, lemon juice, and chopped walnuts. On a plate, spread a layer of avocado puree. Place the sliced smoked leer on top of the avocado puree. Drizzle the nectarine sauce over the smoked leer and sprinkle the dish with finger lime before serving.







KAŞ | ANTALYA | TÜRKİYE



## Kırmızı Pancarlı Yeşil Elma Green Apple with Red Beet

### Kırmızı Pancarlı Yeşil Elma

Pancar (80 gr), Granny Smith elma (80 gr), Ezine peynir (42 gr), Boz Antep fıstık tozu (10 gr), File Antep fıstık (5 gr), Kavrulmuş kaju (20 gr), Çifte kavrulmuş tahin (20 gr), Kemal Kükrer orijinal nar ekşisi (5 ml), Taze kekik (5 gr), Enterdonat limon (35 gr), Rose finger lime (5 gr), Nektarin (16 gr), Çiğ badem (10 gr)

**Yapılışı:** Kırmızı pancarlar silindir elma rendesinden çekilir. Yeşil elmalar silindir elma rendesinden geçirilir. Pancarlar ve elmalar üst üste yerleştirilir. Rulo olacak şekilde yuvarlanır. Açılmaması için kürdanla tutturulur. Tepsiye dizilir. Ruloların üzerine beyaz şarap gezdirilir 170 derecede 45 dk fırında pişirilir. Ezine peyniri rendelenir toz fıstık ile karıştırılır. Misket büyüklüğünde yuvarlanır. Badem, fıstık, nar ekşisi, zeytinyağı tahin termomix yardımı ile karıştırılır. Homojen bir kıvam elde edilir Tabağın en altına bademli sos konulur, üzerine pancarlı yeşil elma rulosu konulur. Ezine misketleri yerleştirilir. File fıstık serpilerek servis edilir.

### Green Apple with Red Beet

Beet (80 g), Granny Smith apple (80 g), Ezine cheese (42 g), Grizzly pistachio powder (10 g), Net pistachio (5 g), Roasted cashews (20 g), Double roasted tahini (20 g), Kemal Kükrer Original pomegranate sour (5 ml), Fresh thyme (5 g), Interdonate lemon (35 g), Rose finger lime (5 g), Nectarine (16 g), Raw almond (10 g)

**Instructions:** Grate the red beetroot and green apples separately. Place the grated beetroot and green apples on top of each other. Roll them into a roulade shape and secure them with a toothpick to prevent them from opening. Arrange the roulade on a baking dish. Pour white wine all over the roulade into the baking dish. Bake the roulade in the oven at 170 degrees Celsius for 45 minutes. Grate the Ezine cheese and mix it with pistachio powder. Shape the mixture into marble-sized balls. In a Thermomix, blend the almonds, pistachios, pomegranate syrup, olive oil, and tahini until a homogenous sauce is obtained. Pour the almond sauce onto the serving plate. Put the baked green apple and beetroot roulade on top of the sauce. Add the Ezine cheese balls to the presentation. Sprinkle the dish with pistachios before serving.





BANGKOK | TAYLAND



## Mango Salatalı (Baharatlı) Jumbo Karides

### King Prawn with Spicy Mango Salad

## Mango Salatalı (Baharatlı) Jumbo Karides

Kafalı kral karides, Mango, Kırmızı soğan, Lemongrass, Chili biber, Kırmızı biber, Galangal, Limon, Hindistan cevizi sütü, Balık sosu, Kaffir lime yaprağı, Sarımsak, Taze kişniş, Sarımsak-Soğan kıtırı, Esmer şeker

### Salata Sosu (25 porsiyonluk):

**Taze içerikler:** Süs biber (50 gr), Kırmızı biber (120 gr), Sarımsak (80 gr), Kişniş (50 gr), Lemongrass (50 gr)

**Sıvı içerikler:** Şurup ( aşağıda tarifi var), Siracha (80 ml), Balık sosu (230 ml), Lime suyu (180 ml)

Kişniş hariç katılar ve sıvılar ayrı kaplarda karıştırılır. Göz kararı eşit miktarda blenderden geçirilir.

Hepsi bittiği zaman kişniş eklenir son defa çektilir.

**Şurup tarifi:** Esmer şeker (1 kg), Su (800 ml), Lemongrass (5 adet), Galangal (200 gr), Kaffir lime yaprağı

Lemongrasslar ince kesilir, galangal suda yumuşatılır blenderde küçültülür. Hepsi bir arada kaynatılır.

Şerbet kıvamını aldıktan sonra süzülür, sadece sıvı kısmı kullanılır.

**Yapılış:** Jumbo karidesler kelebek şeklinde kesilir. Baharatlı tereyağıyla marine edilip bir gece bekletilir.

Sunumdan önce ızgarada 45 saniye/1 dakika önlü arkalı pişirilir. 200 derecelik fırında 3 dakika boyunca pişirilir.

Salata için mango, lemongrass, kırmızı soğan ve biberler 2'şer santim kadar ince şeritler halinde kesilir. Küvet

içerisinde sos, soğan + sarımsak kıtırı ve Hindistan cevizi sütüyle birleştirilir.

Bu salata karışımı karideslerin üstüne konulur. Üstüne en son tekrar soğan + sarımsak kıtırı eklenir,

paprika baharatı serpiştirilir. Yanında limonla servis edilir (limonlar 4'e bölünmüş)

## King Prawn with Spicy Mango Salad

King prawn, Mango, Red onion, Lemongrass, Chili pepper, Red pepper, Galangal, Lemon, Coconut milk

Fish sauce, Kaffir lime leaf, Garlic, Fresh coriander, Garlic-onion crunch, Brown sugar

### Salad Sauce (25 servings):

**Fresh ingredients:** Ornamental pepper (50 g), Red pepper (120 g), Garlic (80 g), Coriander (50 g), Lemongrass (50 g)

**Liquid ingredients:** Syrup (recipe below), Siracha (80 ml), Fish sauce (230 ml), Lime juice (180 ml)

Use equal amounts of solids and liquids (from separate bowls). Mix the solids and liquids together, except for the coriander. Add coriander and reduce it one last time for the final touch.

**Syrup:** Brown sugar (1 kg), Water (800 ml), Lemongrass (5 pcs), Galangal (200 g), Kaffir lime leaf

Thinly cut the lemongrass and grind the softened galangal in a blender. Boil them together to create the syrup. After achieving syrup consistency, strain it to use only the liquid part.

**Instructions:** Cut jumbo shrimp into butterflies. Marinate the shrimp with spicy butter and let it sit overnight. Grill the marinated shrimp for 45 seconds to 1 minute before presentation. Bake the grilled shrimp in a 200-degree oven for 3 minutes. For the salad, cut mango, lemongrass, red onions, and peppers into thin 2-centimeter strips.

Combine the mango, lemongrass, red onions, and peppers in a bowl with the sauce, onion + garlic crunch, and coconut milk. Place the salad mix on top of the grilled and baked shrimp.

Add onion + garlic crumbs on top of the salad. Sprinkle with paprika seasoning.

Serve the Spicy Grilled Shrimp with Mango Lemongrass Salad with 4 lemon wedges on the side.

LOKANTA  
FERİYALİ

İSTANBUL | TÜRKİYE



**Etli Mercimek Köftesi**  
**Lentil Meatballs with Meat**

## Etli Mercimek Köftesi

Kırmızı mercimek (100 gr), Sıça dişi doğranmış kuru soğan (40 gr), Zeytinyağı (15 gr), Kısırlık bulgur (50 gr), Su (150 ml)

**Yapılışı:** Zeytinyağında soğanı kavurup mercimekleri ilave ediyoruz. Biraz mercimeklerle ilave kavurup suyunu veriyoruz. Mercimekler patlayınca ocaktan almaya yakın bulgurunu ilave edip dinlenmeye alıyoruz. Sonra aşağıdaki zeytinyağında kavurulmuş salçalı malzemeleri karıştırıyoruz.

Tatlı biber salçası (35 gr), Toz karabiber (1,5 gr), Kimyon (1,5 gr), Pul biber (2 gr), Kuru nane (1 gr)  
Salça ve baharatlar ile karıştırılan mercimekli köfteyi servise verirken de aşağıdaki ürünleri ilave edip köfteyi sonlandırıyoruz.

### Ön Hazırlığı Yapılmış Mercimek Köftesi için;

Öncelikle yarım limonun suyunda etlerimizi isot ile birlikte asitte pişiriyoruz.

Ayıklanmış ve doğranmış maydanoz (10 gr), Ayıklanmış ve doğranmış taze nane (5 gr), Ayıklanmış ve doğranmış taze soğan (10 gr), Nar ekşisi (5 gr), Isot (3 gr), Tuz (15 gr), Yağsız ince doğranmış dana bonfile (50 gr)

*Not: Et ve taze baharatlar girdiği için tadına bakarak tuz, ekşi ve acısını ayarlayabiliriz.*

## Lentil Meatballs with Meat

Red lentils (100 g), Rat female chopped onion (40 g), Olive oil (15 g), Infertility bulgur (50 g), Water (150 ml)

**Instructions:** In a pot, heat olive oil and roast the chopped onion. Add the lentils to the pot and continue roasting them together with the onion and add the water. Allow the lentils to pop and release their flavors and juices.

Once the lentils are well roasted and have absorbed some of the juices, add the bulgur to the pot and mix it with the lentils. Remove the pot from the stove and let the bulgur rest.

Sweet pepper paste (35 g), Black pepper powder (1,5 g), Cumin (1,5 g), Chili pepper (2 g), Dry mint (1 g)

Prepare the lentil meatballs by mixing lentils with tomato paste and spices to create flavorful meatballs. Before serving, add the ingredients below as desired

### For Pre-Prepared Lentil Meatballs;

In a bowl, marinate the beef tenderloin with isot and the juice from half a lemon, ensuring the meat absorbs the flavors.

Extracted chopped parsley (10 g), Sorted chopped fresh mint (5 g), Sorted chopped scallions (10 g), Pomegranate syrup (5 g), Isot (3 g), Salt (15 g), Lean finely chopped beef tenderloin (50 g)

*Note: Taste the mixture and adjust the amount of salt, sourness (lemon juice), and bitterness (isot) according to your preference.*

Mezo  
Festivali

LOKANTA  
FERİYAT

İSTANBUL | TÜRKİYE



## Karadutlu Köz Patlıcan

### Roasted Auergines with Black Mulberry

## Karadutlu Köz Patlıcan

Çekirdeksiz közlenmiş patlıcan (500 gr), Yonga İzmir tulum (30 gr), İri doğranmış çiğ badem (15 gr), İri doğranmış maydanoz yaprakları (10 gr), Yağ limon sos (30 gr), Karadut Sos (30 gr)

**Yağ Limon Sos için;** Taze limon suyu (10 gr), Taze sıkılmış portakal suyu (10 gr), Sızma zeytinyağı (20 gr), Tuz (3 gr), Toz şeker (3 gr), Dijon hardal (5 gr), Süzme bal (10 gr)

**Karadut Sos için;** Karadut (100 gr), Soyulmuş sarımsak (7 gr), Zeytinyağı (10 gr), Süzme bal (5 gr), Tuz (1 gr), Nar ekşisi (8 gr), Elma sirkesi (8 gr)

**Yapılışı:** Közlenen patlıcanlardan çekirdeksiz uç kısımları ayırıyoruz.

Yağ, limon ve tuz değirmen karabiber ile sosladığımız patlıcanların yarısını karadut sürdüğümüz sunum tabağına alıyoruz. Üzerine İzmir tulum yongası sonra kalan patlıcanları ilave edip karadut sos gezdiriyoruz. Üzerine doğranmış çiğ badem, kıyılmış maydanoz koyarak servis ediyoruz.

.....

## Roasted Auergines with Black Mulberry

Seedless roasted eggplant (500 g), Yonga İzmir tulum cheese (30 g), Coarsley chopped raw almonds (15 g), Coarsely chopped parsley leaves (10 g), Oil lemon sauce (30 g), Black mulberry sauce (30 g)

**For Oil Lemon Sauce;** Fresh lemon juice (10 g), Fresh-squeezed orange juice (10 g), Extra-virgin olive oil (20 g), Salt (3 g), Granulated sugar (3 g), Dijon mustard (5 g), Extracted honey (10 g)

**For Black Mulberry Sauce;** Black mulberry (100 g), Peeled garlic (7 g), Olive oil (10 g), Extracted honey (5 g), Salt (1 g), Pomegranate sour (8 g), Apple cider vinegar (8 g)

**Instructions:** Roast the aubergines until they are tender and the skin is charred.

Separate the seedless end from the roasted aubergines. In a bowl, mix half of the roasted aubergines with olive oil, lemon juice, salt, and freshly ground black pepper. On the presentation plate, smear black mulberry sauce as a base. Arrange the sauced half of the roasted aubergines on top of the black mulberry sauce.

Layer the remaining roasted aubergines over the first layer, along with İzmir tulum cheese (or any other type of cheese). Drizzle the black mulberry sauce over the layered aubergines and cheese.

Sprinkle chopped raw almonds and minced fresh parsley over the dish, adding a delightful nutty and herbal touch.

Meze  
Festivati

GiriRida  
PORT 

FETHİYE | MUĞLA | TÜRKİYE



**İstiridye Mantarı**  
**Oyster Mushrooms**

### **İstiridye Mantarı**

İstiridye mantarı (600 gr), Kuşkonmaz (4 adet), Kuru soğan (80 gr), Kabuksuz karides (80 gr), Tereyağı (16 gr), Blok parmesan (8 gr), Toz kimyon (8 gr), Kırık kara biber (8 gr), Pul biber (8 gr), Kuru kekik (8 gr), Sızma zeytinyağı (20 ml), Ayçiçek yağı (20 ml)

**Yapılışı:** Tavaya ıstiridye mantarı ve kuşkonmaz aynı anda koyulur. 1 kaşık tereyağı ile kavrulur. Biraz kavurduktan sonra soğan ve karides ilave edilir. Baharatlar atılır.

### **Oyster Mushrooms**

Oyster mushroom (600 g), Asparagus (4 pcs), Onion (80 g), Shrimp without shell (80 g), Butter (16 g), Parmigiano (8 g), Cumin powder (8 g), Cracked black pepper (8 g), Chili pepper (8 g), Dried (8 g), Extra-virgin olive oil (20 ml), Sunflower seed oil (20 ml)

**Instructions:** In a pan, place oyster mushrooms and asparagus together. Add one spoonful of butter to the pan and roast the oyster mushrooms and asparagus. Once the mushrooms and asparagus are partially roasted, add chopped onions and shrimp to the pan. Add your choice of spices or seasoning.

**Meze**  
**Festivali**



FETHİYE | MUĞLA | TÜRKİYE



## Baby Kalamar

### Baby Calamari

### Baby Kalamar

Baby yerli kalamar (440 gr), Kabuksuz karides (120 gr), Arpacık soğan (80 gr), Sarımsak (40 gr), Acı yeşil biber (16 gr), Pembe domates (160 gr), Taze fesleğen (2 dal), Tereyağı (16 gr), Blok parmesan (8 gr), Kimyon (8 gr), Karabiber (8 gr), Pul biber (8 gr), Kuru kekik (8 gr), Kırk karabiber (4 gr), Sızma zeytinyağı (20 ml)

**Yapılışı:** Baby kalamar, baby kalamarın bıyığı, karides, arpacık soğanı, sarımsak, yeşil acı biber domates tavaya atılır. Bir kaşık tereyağı ve bir miktar zeytin yağı ile harmanlanır ve pişer belli bir kıvama geldiğinde üzerine parmesan ve fesleğen atılır.

### Baby Calamari

Baby local calamari (440 g), Shrimp without shell (120 g), Pearl onion (80 g), Garlic (40 g), Green pepper (16 g), Pink brandywine tomatoes (160 g), Basil (2 branch), Butter (16 g), Parmigiano (8 g), Cumin (8 g), Black pepper (8 g), Chili pepper (8 g), Thyme (8 g), Cracked black pepper (4 g), Extra-virgin olive oil (20 ml)

**Instructions:** In a pan, add a spoonful of butter and some olive oil. Throw in the baby calamari, baby calamari's mustache, shrimp, shallots, garlic, green hot pepper, and tomato together in the pan. Sauté the ingredients, stirring occasionally, until they reach a certain consistency and are cooked to perfection. Once the seafood medley has reached the desired consistency, sprinkle grated parmigiano cheese and fresh basil over the top.





GAZİANTEP | TÜRKİYE



**Fıstık Filizi Salata**  
**Peanut Sprouts Salad**

### **Fıstık Filizi Salata**

Fıstık filizi (100 gr), Taze soğan (50 gr), Kapyra biber (50 gr), Maydanoz (50 gr)  
Nar ekşisi (15 gr), Sızma zeytinyağı (250 gr)

**Yapılışı:** Salamura fıstık filizi suda haşlanır. Soğutulur.  
Taze soğan, maydanoz, kapyra biber ince ince doğranır.  
Zeytinyağı, nar ekşisi, sarımsak karıştırılarak sos elde edilir.  
Sosla doğranan malzeme karıştırılarak servis edilir.

.....

### **Peanut Sprouts Salad**

Peanut sprouts (100 g), Scallion (50 g), Capia pepper (50 g),  
Parsley (50 g), Pomegranate syrup (15 g), Extra-virgin olive oil (250 g)

**Instructions:** Brine peanut sprouts are boiled in water.  
Let it cool down. chop scallion, parsley, and capia pepper to prepare the fresh ingredients.  
Mix olive oil, pomegranate sour, and minced garlic together.  
Combine the chopped scallion, parsley, and capia pepper with the cooled peanut sprouts.





GAZİANTEP | TÜRKİYE



Öcçe  
Occe

## Öcçe

Taze soğan (100 gr), Maydanoz (0,5 bağ), Sarımsak (10 gr), Yumurta (1 adet)  
Soda (30 ml), Tuz (2 gr), Acı pul biber (2 gr), Beyaz un (50 gr), Yoğurt (10 gr)

**Yapılışı:** Taze soğanlar ince ince doğranır. Maydanozlar ince ince doğranır.  
Doğranan malzemeler derin bir kaba alınır. Yumurta, un, soda, tuz, pul biber  
karışıma eklenir. Öcçe harcı elde edilir. Sarımsaklar ezilir yoğurt ile karıştırılır.  
Ayçiçek yağında öcçe harcı kızartılır. Yoğurt sos ile servis edilir.

## Occe

Scallion (100 g) Parsley (0,5 bond), Garlic (10 g), Egg (1 pcs)  
Soda (30 ml), Salt (2 g), Chili pepper (2 g), White flour (50 g), Yogurt (10 g)

**Instructions:** Finely chop the scallions and parsley. In a deep bowl,  
combine the chopped scallions and parsley.  
Add eggs, flour, baking soda, salt, and pepper to the mixture.  
Mix all the ingredients until a smooth dough of Occe is obtained.  
Crush the garlic and mix it with yogurt, creating a flavorful garlic yogurt sauce.  
Fry the Occe dough in sunflower seed oil until they turn golden brown and crispy.  
Serve the freshly fried Occe with the delightful Garlic Yogurt Sauce on the side.

Meze  
Festivali





HATAY | TÜRKİYE



## Lübnan Cevizi

Lebanon Style Red Pepper and Walnut

### Lübnan Cevizi

Kapya biber (400 gr), Ceviz içi (80 gr), Kuru soğan (16 gr), Kuru nane (0,5 bağ), Acı pul biber (8 gr), Toz kimyon (40 gr), Sızma zeytinyağı (40 gr), Nar ekşisi (56 gr)

**Yapılışı:** Kapya biberler 220 derecede 10 dakika fırınlanır.

Biberlerin dış kabuğu ve çekirdekleri temizlenir.

Biberler zırhla doğranıp inceltilir. Cevizler zırhtan geçirilir.

Biberle ceviz derin bir kaptaki birleştirilir. Soğanlar ince doğranır.

Nane, kimyon, pul biber, zeytinyağı, nar ekşisi eklenir.

Biber ceviz karışımına ilave edilip karıştırılır.

Porsiyonlanarak servis edilir.

### Lebanon Style Red Pepper and Walnut

Capia pepper (400 g), Crushed walnut (80 g), Onion (16 g), Dried mint (0,5 bond), Chili pepper (8 g), Cumin powder (40 g), Extra-virgin olive oil (40 g), Pomegranate syrup (56 g)

**Instructions:** Bake the Capia peppers at 220 degrees Celsius for 10 minutes.

Clean the outer shell and seeds of the roasted peppers.

Chop the roasted peppers and thinly slice them using a gully knife.

Pass the walnuts through a gully knife to finely chop them.

Combine the chopped peppers and walnuts in a deep bowl.

Add finely chopped onions, mint, cumin, chili pepper, olive oil, and pomegranate sour to the bowl.

Blend all the ingredients together until well combined.

Serve the Roasted Capia Pepper and Walnut Salad in individual portions.





## Humus

## Hummus

## Humus

Nohut (240 gr), Tahin (152 gr), Limon tuzu (1 gr), Kornişon turşu (40 gr), Yemeklik domates (40 gr), Maydanoz (0,5 bağ), Sızma zeytinyağı (40 ml), Acı pul biber (8 gr), Toz kimyon (8 gr), Buz (160 gr)

**Yapılışı:** Nohutlar karbonatlı suda ıslatılır. 4 saat beklenir. Ocağa alınır, 2 saat boyunca pişirilir. Soğumaya bırakılır. Nohutlar soğuyunca yüksek devirli robotta suda eritilmiş limon tuzu, nohut tahin, sızma zeytinyağı, tuzla birlikte yumuşak puf bir humus elde edilene kadar çekilir.

Domates, kornişon turşu, maydanoz, kimyon v pul biber servis esnasında üzerine eklenip servis edilir.

## Hummus

Chickpea (240 g), Tahini (152 g), Powdered essence of lemon (1 g), Pickled gherkins (40 g), Large tomatoes (40 g), Parsley (0,5 of the whole sprigs), Extra-virgin olive oil (40 ml), Chili pepper (8 g), Cumin powder (8 g), Ice (160 g)

**Instructions:** Soak the chickpeas in carbonated water and let them sit for 4 hours to soften. Cook the soaked chickpeas on the stove for 2 hours until they are tender. Let them cool down. Once the chickpeas have cooled down, place them in a high-speed blender along with the dissolved lemon salt, tahini, extra-virgin olive oil, and salt. Blend all the ingredients with the blender until a smooth and creamy hummus texture is achieved. Transfer the soft and flavorful hummus to a serving bowl. For serving, scatter flaky pieces of tomatoes, pickled gherkins, chopped parsley, cumin, and chili peppers on top of the hummus.



SPETSES | YUNANİSTAN



## Fırında Tatlı Kırmızı Şaraplı Ahtapot Baked Sweet Red Wine Octopus

### Fırında Tatlı Kırmızı Şaraplı Ahtapot

Bütün ahtapot (280 kg), Mavrodafni tatlı kırmızı şarap (100 ml), Krema (20 ml) Tereyağı (16 gr), Arpacık soğan (80 gr), Taze zencefil (4 gr), Kereviz kökü (80 gr), Patates (40 gr), Havuç (24 gr), Defne yaprağı (1 adet), Çubuk tarçın (1 adet), Toz karabiber (4 gr), Esmer şeker (16 gr), Tuz (4 gr)

**Yapılışı:** Ahtapotlar porsinyonlanıp kırmızı tatlı şarap, şeker, kabuk, tarçın, tuz, defne yaprağı, su ile 2 saat 30 dakika fırınlanır. Bir tencerede arpacık soğanlar, tatlı kırmızı şarap, şeker ile karamelize edilip portakal ve limon suyu ilave edilerek pişirilir.

Kök kerevizler ahtapot suyuyla pişirilerek püre yapılır.

Tarama zeytinyağı ile birlikte Termomikste akışkan kıvam alana kadar çekilir.

Yapılan ürünler sunum için dinlenmeye bırakılır.

### Baked Sweet Red Wine Octopus

Whole octopus (280 kg), Mavrodafni sweet red wine (100 ml), Cream (20 ml), Butter (16 g), Shallot (80 g), Fresh ginger (4 g), Celery (80 g), Potato (40 g), Carrot (24 g), Bayleaf (1 pcs), Cinnamon stick (1 pcs), Ground black pepper (4 g), Brown sugar (16 g), Salt (4 g)

**Instructions:** Portion the octopuses into suitable pieces. In a baking dish, combine the octopuses with red sweet wine, sugar, cinnamon, salt, bay leaf, and water.

After combining, bake the octopuses in the mixture for 2 hours and 30 minutes.

In a saucepan, caramelize the shallots with sweet red wine and sugar.

Add orange and lemon juice to the caramelized shallots and cook them together.

Cook root celery with the juice released from the octopus during baking.

Mash the cooked root celery until smooth and creamy.

In a thermomix, blend the octopus cooking liquid with olive oil.

Place the tender octopus pieces on a serving plate.

Allow the flavors to meld together as the dish rests before serving.





SPETSES | YUNANİSTAN



## Marine Edilmiş Taze Sardalya

### Marinated Fresh Sardines

## Marine Edilmiş Taze Sardalya

Taze sardalya (120 gr), Sızma zeytinyağı (0,048 lt), Ayçiçek yağı (0,032 lt), Elma sirkesi (0,016 lt), Soda (0,024 lt), Balzamik sirke (0,008 lt), Bira (0,016 lt) Limon (48 gr), Portakal (32 gr), Lime (8 gr) Cherry domates (24 gr), Soğan (56 gr), Maydanoz (8 gr) Dereotu (5,6 gr), Kapari (8 gr), Beyaz tost ekmeği (32 gr) Esmer şeker (4 gr), Toz beyaz biber (4 gr), Kuru kekik (2,4 gr), Tuz (40 gr), Beyaz tarama (8 gr)

**Yapılışı:** Kereviz sapı, maydanoz, dereotu, portakal, limon, soğan ve taze zencefil doğranır. Gastronom küvete sardalya ile birlikte dizilir. Üzerine tuz portakal limon suyu, sirkeler ve zeytin yağ eklenir marineye bırakılır. Fırınlanmış cherry domatesler krema ile kaynatılıp tereyağı ile birlikte robottan geçirilir.

## Marinated Fresh Sardines

Fresh sardines (120 g), Extra-virgin olive oil (0,048 lt), Sunflower seed oil (0,032 lt), Apple cider vinegar (0,016 lt), Soda (0,024 lt), Balsamic vinegar (0,008 lt), Beer (0,016 lt), Lemon (48 g), Orange (32 g), Lime (8 g), Cherry tomatoes (24 g), Onion (56 g), Parsley (8 g), Dill (5,6 g), Cappers (8 g), White toast bread (32 g), Brown sugar (4 g), Powdered white pepper (4 g), Thyme (2,4 g), Salt (40 g), White tarama (8 g)

**Instructions:** Finely chop celery rib, parsley, dill, orange, lemon, onion, and fresh ginger. Line the tub with sardines, creating a bed for the marinating process. Sprinkle salt, orange juice, lemon juice, vinegar, and olive oil over the sardines in the tub. Add the chopped fresh herbs and ginger to the marinating mixture. Let the sardines marinate, allowing the flavors to infuse for a delightful taste. Bake the cherry tomatoes and pass the baked tomatoes through a blender with butter, creating a creamy tomato sauce.

1954  
PARLAK  
RESTAURANT

ANTALYA | TÜRKİYE



Hibeş  
Hibeş

### Hibeş

Tahin (200 gr), Rendelenmiş sarımsak (3 diş), Acı pul biber (30 gr), Toz biber (30 gr), Kimyon (15 gr), Limon suyu (1 su bardağı), Su (1 su bardağı), Tuz (1 gr)

**Yapılışı:** Çukur bir kap içine tahin, ezilmiş sarımsak dişleri, kimyon, kırmızı biber ve tuz konur; çırpılarak karıştırılır. Limon suyu azar azar eklenip, karıştırılarak tahine yedirilir. Boza kıvamı bir karışım tutturulur. Karışım fazla yoğun ise veya 1 kahve fincan suyu azar azar ekleyip, karıştırılarak kıvam tutturulur.

### Hibeş

Tahini (200 g), Grated garlic (3 cloves), Chili pepper (30 g), Powdered pepper (30 g), Cumin (15 g), Lemon juice (1 water glass), Water (1 water glass), Salt (1 g)

**Instructions:** In a deep bowl, combine tahini, grated garlic cloves, cumin, red pepper, and salt. Whisk and mix the ingredients together until well combined. Gradually add lemon juice to the mixture, incorporating it into the tahini. Continue mixing the ingredients until you achieve the consistency of boza (a thick, smooth, and creamy texture). If the mixture is too dense, add a little water (about 1 coffee cup) gradually, and mix until you reach the desired consistency.

Meze  
Festivali



**Yenge Mezesi**  
Yenge Mezze

### Yenge Mezesi

Taze soğan (1 bağ), Biber salçası (40 gr), Kuru soğan (1 adet), Maydanoz (1 bağ),  
Taze nane (1/2), Limon (1 adet), Zeytinyağı (30 gr), Tuz (1 çay kaşığı)

**Yapılışı:** Malzemeler ince ince doğranıp karıştırılır ve ezme kıvamına getirilir.  
Sonra üzerine ekşi nar tanesi eklenerek servis edilir.

.....

### Yenge Mezze

Green onion (1 bond), Paprika paste (40 g), Onion (1 pcs), Parsley (1 bond),  
Fresh mint (1/2), Lemon (1 pcs), Olive oil (30 g), Salt (1 teaspoon)

**Instructions:** Finely chop the ingredients, mix them, and make a paste.  
Then, add sour pomegranate seeds on it, and serve.

TheLifeCo®

ANTALYA | TÜRKİYE



## Keten Tohumu Kraker ve Kaju Peyniri

Flaxseed Crackers and Cashew Cheese

### Keten Tohumu Kraker ve Kaju Peyniri

#### Keten Tohumu Kraker;

Islatılıp jel haline getirilmiş keten tohumu (120 gr), Robotta çekilmiş kabak (40 gr), Robotta çekilmiş soğan (20 gr), Tuz (5 gr)

**Yapılışı:** Islatılıp jel haline getirilen ve robottan çekilen malzemeler tuz ile karıştırılır. İnce bir formda silpata serilip dehidratörde 24 saat kurumaya bırakılır.

#### Kaju Peyniri;

Çiğ kaju (125 gr), Sarımsak (1 diş), Tuz (2 gr), Limon (1/4 adet), Probiyotik (1 kapsül), Besin mayası (1 tutam), Yeteri kadar su

**Yapılışı:** Bütün malzemeler blender'a konularak pürüzsüz yoğun bir krema kıvamına kadar yüksek devirde çekilir. (Su yavaş yavaş gerektiğçe konulursa kıvamı yakalamak daha kolay olur.)

### Flaxseed Crackers and Cashew Cheese

#### Flaxseed Cracker;

Soaked and gelatinized flaxseed (120 g), Blended zucchini (40 g), Blended onion (20 g), Salt (5 g)

**Instructions:** Soak and gelatinize the ingredients as needed. Take the soaked and gelatinized ingredients out of the blender and mix them with salt. Spread the mixture on a baking mat in a thin form. Allow the mixture to dry in the dehydrator for 24 hours.

#### Cashew Cheese;

Raw cashews (125 g), Garlic (1 clove), Salt (2 g), Lemon (1/4 pcs), Probiotic (1 capsule), Nutritional yeast (1 pinch), Adequately water

**Instructions:** Place all the ingredients in the blender. Blend the mixture at high speed until it reaches a smooth and dense cream consistency. Gradually add water as needed while blending to achieve the desired texture.

Meze  
Festivali

TheLifeCo®

ANTALYA | TÜRKİYE



## Tatlı Patates Ezmesi

Sweet Potato Paste

### Tatlı Patates Ezmesi

Tatlı patates (100 gr), Kuru soğan (50 gr), Hindistan cevizi kreması (30 gr), İnce kıyılmış maydanoz (5 gr), Zeytinyağı (5 gr), Tuz (3 gr), Karabiber (2 gr)

**Yapılışı:** Tatlı patatesler soyulup gelişi güzel doğandıktan sonra buharda haşlanır. Brunuaz doğranmış soğanlar zeytin yağı ile kavrulurarak karamelize edilir. Tatlı patatesler ezilip püre haline getirildikten sonra bütün malzemeler karıştırılır.

### Sweet Potato Paste

Sweet potatoes (100 g), Onion (50 g), Coconut cream (30 g), Finely minced parsley (5 g), Olive oil (5 g), Salt (3 g), Black pepper (2 g)

**Instructions:** Peel the sweet potatoes and chop them randomly into pieces. Boil chopped sweet potatoes with steam. Finely chop the onions into brunoise pieces. In a pan, add olive oil and caramelize the chopped onions by roasting them until they turn golden and fragrant. Once the sweet potatoes are fully cooked add the caramelized onions and puree them until smooth and creamy.

Meze  
Festivali





BOZCAADA | ÇANAKKALE | TÜRKİYE



**Asma Yaprağında Sardalya**  
**Sardines on Vine Leaves**

## Asma Yaprağında Sardalya

Taze sardalya (136 gr), Asma yaprağı (56 gr), Yemeklik domates (40 gr), Kuru soğan (80 gr), Kuş üzümü (8 gr), Çam fıstığı (8 gr), Limon (40 gr), Tuz (40 gr), Toz karabiber (8 gr), Toz tarçın (8 gr), Nar ekşisi (20 ml), Sızma zeytinyağı (20 ml)

**Yapılışı:** Asma yaprakları sıcak suda bekletilerek fazla tuzundan arındırılır.

Soğanlar jülyen doğranır. Domatesler yemeklik doğranır. Tencereye zeytinyağı eklenip kızdırılır ve doğranan soğanlar eklenir, soğanlar pembeleşince kuş üzümü, çam fıstığı eklenerek kavurmaya devam edilir.

Ardından doğranan domateslerle beraber tuz, karabiber, tarçın, nar ekşisi eklenir ve iyice pişirilir.

Hazırlanan iç harcın suyu süzülüp bir kenara alınır ve soğumaya bırakılır. Yaprakların suyu süzülür ve tezgâha alınır.

Bir adet yaprağa kılçıkları alınmış, temizlenmiş fileto sardalya ve bir yemek kaşığı iç harç eklenerek sarılır.

Sarmalar bir tencereye dizilir aralarına, tencerenin altına ve üstüne gelecek şekilde limon dilimleri dizilir.

Ardından süzmüş olduğumuz iç harcın suyu tencereye ilave edilir ve sarmalar ocakta pişirilir.

## Sardines on Vine Leaves

Fresh sardines (136 g), Vine leaf (56 g), Large tomatoes (40 g), Onion (80 g), Currants (8 g), Pine nut (8 g), Lemon (40 g), Salt (40 g), Black pepper (8 g), Cinnamon (8 g), Pomegranate syrup (20 ml), Extra-virgin olive oil (20 ml)

**Instructions:** Desalinate vine leaves by soaking them in hot water.

Chop onions julienne and tomatoes for cooking. Heat olive oil in a pot and add chopped onions.

Sauté until they turn pink. Stir in salt, black pepper, cinnamon, and pomegranate sour along with the chopped tomatoes. Cook the mixture thoroughly. Strain and set aside the water from the prepared inner filling and let it cool.

Strain the water from the vine leaves and keep it separate.

Take one vine leaf and place a cleaned fillet sardine on it with the bones removed.

Add a tablespoon of the inner filling on top of the sardine. Wrap the vine leaf around the sardine and filling to form a stuffed roll. Line the stuffed vine leaf rolls in a saucepan. Place lemon slices above and below the saucepan.

Pour the filtered water from the inner filling over the vine leaves.

Cook the stuffed vine leaves on the stove until they are well-cooked.

*Meze*  
*Festivali*



BOZCAADA | ÇANAKKALE | TÜRKİYE



## Karamelize Soğan Eşliğinde Ahtapotlu Fava Octopus Mashed Feaves with Caramelised Onion

### Karamelize Soğan Eşliğinde Ahtapotlu Fava

Çanak enginar (4 adet), Ahtapot (120 gr), Kuru soğan (80 gr), Patates (40 gr), Havuç (40 gr), Dereotu (0,5 bağ), Sarımsak (8 gr), Sızma zeytinyağı (20 ml), Limon (40 gr), Tuz (16 gr), Toz karabiber (8 gr)

**Yapılışı:** Enginar fava yapılarak başlanır. Enginarlar fırında 20 dk haşlanır.

Soğanlar soyulup, julyen doğranır. Havuç ve patates soyulur ve rendelenir.

Fırından çıkarılan enginarlar, havuç, sarımsak, patates, limon suyu ve tuz ocağa alınıp haşlanır.

Ocaktan alınca blenderdan çekilir. Oda sıcaklığına gelmesi beklenir, ardından +4 buzdolabı içinde 15 dakikada bir karıştırarak soğumaya bırakılır. Doğranan soğanlar zeytinyağında diriliği gidinceye kadar kavrulur.

Esmer şeker ve kırmızı şarap ekleyerek karamelize edilir. Ahtapotlar haşlanır, ardından ayklanır.

Zeytinyağı ile tencerede sotelenir, karabiber ve tuz ile tatlandırılır. Sunum esnasında taban olarak enginar fava konulur. Üstüne karamelize soğan ve ahtapot eklenir.

Üzerine zeytinyağı gezdirilir. Dereotu ve mikro filiz ile dekor yapılır.

.....

### Octopus Mashed Feaves with Caramelised Onion

Artichoke (4 pcs), Octopus (120 g), Onion (80 g), Potato (40 g), Carrot (40 g), Dill (0,5 bond), Garlic (8 g), Extra-virgin olive oil (20 ml), Lemon (40 g), Salt (16 g), Black pepper (8 g)

**Instructions:** Boil artichokes in the oven for 20 minutes. Peel and julienne chop onions.

Peel and grate carrots and potatoes. Boil the artichokes with carrots, garlic, potatoes, lemon juice, and salt on the stove. Blend the cooked artichokes and vegetables to create a smooth mash.

Let the mixture cool to room temperature and refrigerate it at +4 degrees, stirring every 15 minutes.

Roast chopped onions in olive oil for a couple of minutes.

Add brown sugar and red wine to caramelize the onions. Boil and extract the octopuses.

Sauté them in a saucepan with olive oil, sweetening with black pepper and salt

Assemble the dish by placing the artichoke mashed leaves as the base.

Add caramelized onions and octopus on top.

Drizzle olive oil over the dish

Decorate with dill and micro sprouts for an elegant presentation.

Meze  
Festivali



ANTALYA | TÜRKİYE



**Kovuk Tatlısı**  
Kovuk Dessert

### **Kovuk Tatlısı**

Baklavalık yufka (200 gr), Süt (220 gr), Yumurta (1 adet), Toz şeker (50 gr), Nişasta (20 g)  
Çubuk vanilya (1 adet), Tereyağı (50 gr), Acı biber reçeli (50 gr)

**Yapılışı:** Baklavalık yufka 5 kat tereyağı ile serilir. Dikdörtgen şeklinde kesilir. İşirme kâğıdı eşliğinde silindirik formatlara sarılarak 220 derecede kızarana kadar pişirilir.

**Krema Dolgusu:** Süt, şeker, ocağa konulur. Çubuk vanilya içine atılır. Daha sonra yumurta ve nişasta biraz süt ile sübye haline getirilir. Süt kaynayınca içine ilave edilerek 2-3 dk kaynatılır. Ocaktan alınıp tereyağı eklenir. Karışım soğuyunca biber reçeli karışıma eklenerek pişirilen yufkanın içine doldurulup servis edilir.

### **Kavuk Dessert**

Phyllo for baklava (200 g), Milk (220 g), Egg (1 pcs), Granulated sugar (50 g), Starch (20 g),  
Stick vanilla (1 pcs), Butter (50 g), Chili jam (50 g)

**Instructions:** Spread the phyllo for baklava with 5 layers of butter. Cut the pastry into rectangular shapes. Wrap each piece in cylindrical formats with baking paper. Bake the wrapped phyllo at 220 degrees Celsius until it turns golden brown.

**Instructions for Cream Filling:** In a saucepan, heat milk and sugar on the stove. Add a vanilla stick to the milk mixture for flavor. In a separate bowl, mix eggs and starch with a little milk. Once the milk mixture boils, add the egg-starch mixture and boil for 2-3 minutes until it thickens. Remove the saucepan from the stove and stir in butter until it melts. Allow the cream mixture to cool down. Once the cream mixture has cooled, add the chilli jam into it and mix well. Fill the cooked pastry for baklava with the prepared cream filling and serve.

*Meze  
Festivali*



ANTALYA | TÜRKİYE



**Lavantalı Ktır Beze**  
**Lavender Crispy Meringue**

### **Lavantalı Ktır Beze**

Yumurta (4 adet), Toz şeker (200 gr), Tavşan topuğu erik (300 gr), Callebaut fildişi drop kuvertür (150 gr), Nişasta (20 gr), Çubuk vanilya (1 adet), Lavanta yağı (10 gr)

**Yapılışı:** Yumurta beyazı ayrılır, yumurta beyazının iki katı şeker ilave edilerek ocakta benmari usulü ısıtılır daha sonra mikser kazanına alınarak hızlı devirde köpürtülür. Lavanta yağı eklenir. Yeterli kıvama geldikten sonra yanmaz torbaya alınıp yanmaz silikon kaplara yuvarlak şekilde dökülür. Düşük ısıda uzun süre kurumaya bırakılır.

**İç Dolgu Yapılışı:** Erikler çekirdeklerinden ayrılır. Şekerle birlikte ocağa konulur. Vanilya eklenir. Kaynayınca nişasta ile bağlanarak soğumaya alınır. Kuruyan bezelerin içi fildişi çikolata ile kaplanır. İçine erik dolgusu doldurularak birbirine yapıştırılıp servis edilir.

### **Lavender Crispy Meringue**

Egg (4 pcs), Granulated sugar (200 g), Plums (300 g), Callebaut ivory drop couverture (150 g), Starch (20 g), Stick vanilla (1 pcs), Lavender oil (10 g)

**Instructions:** Separate the egg whites and place them in a heatproof mixing bowl. Add twice the amount of sugar to the egg whites. Heat the mixture using the bain-marie method on the stove. Once the sugar is dissolved and the mixture becomes warm, transfer it into a stand mixer bowl. Whip the egg whites at high speed until foam is formed. Add lavender oil to the whipped egg whites and mix until well combined. Once the meringue reaches sufficient consistency, transfer it into a Carefully pour the meringue into fireproof silicone containers in a round shape. Leave the meringue to dry at a low temperature for an extended period until it becomes firm and crispy.

**Instructions for the Filling:** Separate the pits from the plums. Place the plums in a saucepan and add sugar and vanilla. Bring the mixture to a boil, allowing the plums to release their juices. Thicken the mixture by tying it with starch. Let the plum filling cool down.

*Meze  
Festiveli*



**AKRA**  
HOTEL

ANTALYA | TÜRKİYE



## Yer Fıstıklı Çıtır Baklava Crispy Baklava with Peanuts

### Yer Fıstıklı Çıtır Baklava

Baklavalık hazır yufka (200 gr), Fesleğen (1/2 bağ), Süt (100 gr), Yer fıstığı (100 gr), Toz şeker (60 gr), Nişasta (30 gr), Çubuk Vanilya (1 adet), Tereyağı (50 gr)

**Yapılışı:** Baklavalık yufka 5 kat olacak şekilde aralarına tereyağı sürülerek 5 cm kare şeklinde kesilir. Altına ve üstüne silpat serilerek pişirilir.

**Yer Fıstığı Kreması:** Süt, şeker ocağa konur. Yumurta, nişasta birleştirilip sübye yapılır. Kaynayan süte eklenerek 2-3 dk kaynatılır. Tereyağı eklenerek soğutulur. Kabuksuz yerfıstıkları kavrulup öğütülerek kremaya eklenir. Pişirilen yufkaların arasına krema sıkılıp yufkalar birleştirilerek servis edilir.

### Crispy Baklava with Peanuts

Phyllo for baklava (200 g), Basil (1/2 bond), Milk (100 g), Peanuts (100 g), Granulated sugar (60 g), Starch (30 g), Stick vanilla (1 pcs), Butter (50 g)

**Insturctions:** Cut the phyllo for baklava into 5 layers. Spread butter between each layer. Cut the buttered phyllo for baklava into 5 cm squares. Place baking sheets on the top and bottom of the baklava squares. Bake the prepared baklava.

**Instructions for Peanut Cream:** In a saucepan, heat milk and sugar on the stove.

In a separate bowl, combine egg and starch to create a mixture.

Add the egg-starch mixture to the boiling milk and cook for 2-3 minutes until the cream thickens.

Remove the saucepan from the stove and cool the cream by adding butter.

Roast and grind unshelled peanuts and add them to the cream

Assembling the Peanut Squeeze the prepared peanut cream between the cooked phyllo pastries and serve.

Squeeze the cream between the cooked phyllo pastries and serve by combining the phyllo pastries.

*Meze*  
*Festivali*







Meze  
Festivali

The logo for 'Meze Festivali' is presented in a black, cursive script. The word 'Meze' is on the top line and 'Festivali' is on the bottom line. The text is decorated with colorful, stylized leaf-like shapes: a green leaf on the left of 'Meze', a red leaf on the right of 'Meze', a green leaf on the left of 'Festivali', and a yellow leaf on the right of 'Festivali'. A small cluster of three light-colored dots is positioned to the right of the 'e' in 'Meze'. The logo is set against a background of two overlapping, light-colored circular arcs on the left side of the image.



Mezzo  
Festival

