**KONU: ARMADA TERAS’TA “İSTANBUL BAHAR SOFRASI”**

***1994’ten beri İstanbul kültürüne sahip çıkıp, onu koruma ve yaşatmaya çalışan Armada Otel’in Teras’ında, bu ilkbahar boyunca, her çarşamba akşamı “İstanbul Bahar Sofra”ları kurulacak…***

Armada Otel, Mayıs ayı sonuna kadar, İstanbul mutfağının ilkbahar yemeklerini özleyen konuklarını, her çarşamba akşamı, bahar yemeklerinden seçilen bir menü ile ağırlıyor. Eski İstanbullu yemek uzmanı Sema Temizkan ile işbirliği içinde ve kozmopolit İstanbul mutfağının en sevilen örneklerini de içeren “Bahar Sofrası” menüleri, ilkbaharda İstanbul’da yenilen sebze, meyva, et ve deniz ürünlerinden oluşuyor. Armada’nın geleneksel Çilingir Tepsileri ile başlayan ve eski İstanbul şarkı ve türküleri eşliğinde sunulan “İstanbul Bahar Sofrası” menülerinde, Kuzu Sarması, İç bakla, taze bezelye, patates ve havuç eşliğinde dereotlu, zeytinyağlı Enginar, Radika salatası, İstanbul Pilavı eşliğinde “Aheste Yahni” (“Stifado”) ve Zerde, en çok sevilenler arasında bulunuyor...

**Sema Temizkan hakkında:**Yemek uzmanı ve yazar Sema Temizkan, eski İstanbullu, çok-kültürlü bir aileden geliyor: Aile bireyleri içinde Yanya- Kavala mübadili, İstanbul Rumu, Macar, Yahudi, Egeli ve Güney Anadolu kökenliler var. 1947-1953 yılları arasında Markiz, Lebon, Nisuaz ve İnci Pastanelerinin şekerleme bölümünde çalışan annesi ise bir şekerleme ve reçel ustası. Yayınları arasında “[**Turşu - “Ata Usulü 60 Geleneksel Tarif**](http://www.idefix.com/kitap/tursu-ata-usulu-60-geleneksel-tarif/tanim.asp?sid=L8734P90Z4CYVK0GWFD0)” ve “[**Reçel Deyip Geçme**](http://www.idefix.com/kitap/recel-deyip-gecme/tanim.asp?sid=GYS46D2JID0D0Z548G5K)” başlıklı kitapların da bulunduğu Temizkan, İstanbul Bahar Mutfağı’nı şöyle anlatıyor:

*“...İstanbul mutfağında mevsimlerin büyük rolü vardı çünkü doğanın dengesine inanç büyüktü. Lezzetli bir "karnıyarık" için patlıcan, mayıs ortalarına kadar sabırla beklenirdi. İlk baharın müjdecisi, zeytinyağlı, dereotlu  "sakız bakla" idi. "Kuzu Sarması" için ne özlemler duyulurdu. Kuzu sarmasının kendisi bahardı sanki, dereotu, taze nane, maydanoz, taze soğanlar da hallerinden memnun gibiydiler! Turfanda salatalık çıktığında yapılan cacık, bahar bahar kokardı. "Topatan" kavununun kokusu yedi mahalle öteye yayılırdı. Bir ay zor durur hemen yok olurdu ortalıktan. Kabak da erkenden gelen, yaz bitene kadar da terk etmeyen sebzemizdi. Kabak dolması ve o cânım mücver, aynı anda sofraya gelen ikili bahar lezzetleriydi. Çekirdeğinin oluşmasına sabrımız kalmazdı "can eriği" için! Dallarda göründüğü anda koparılıp yenirdi… Verimli bir floraya sahip olan İstanbul'da, baharın nimetleri iyice ortalığa serilince, kuzukulağı, ballı baba gibi otların da canlılığına dayanılamazdı.  Anneannem, kırlardan bahçelerden topladığı "radika”dan "bol ekşili salata”, "ebegümeci"nden bol soğanlı “kavurma”yı mutlaka pişirirdi. Onlarla "Yedikule Marulu" birleşince, nelere şifa olmuşlardır kim bilir? Ayrıca Bayrampaşa'nın enginarı, Anadoluhisarı'nın patlıcanı, Langa bostanlarının hıyarı-domatesi, Arnavutköy'ün çileği, Mecidiyeköyü'nün dutu, en güzel tatlarıyla bitmeyen baharlar yaşatırlardı…”*

**Söyleşinin tamamı ile Kuzu Sarması ile Pırasa Köftesi tarifleri için lütfen bkz:** [*http://armadahaberler.blogspot.com.tr/*](http://armadahaberler.blogspot.com.tr/)

**Görseller**

|  |  |
| --- | --- |
| http://www.armadahotel.com.tr/i/bulletins/2016/topik-s.jpg*Bahar sofrasıT opik, 600dpi, 2.37MB* | http://www.armadahotel.com.tr/i/bulletins/2016/kuzu-sarma-s.jpg*Bahar sofrası Kuzu sarması,600 dpi, 3.74MB* |
|   |   |
| http://www.armadahotel.com.tr/i/bulletins/2016/pirasa-koftesi-s.jpg*Bahar sofrasıPırasa köftesi, 600 dpi, 3.5MB* | http://www.armadahotel.com.tr/i/bulletins/2016/zerde-s.jpg*Bahar sofrası Zerde, 600 dpi, 3.22MB* |

**İletişim**

Ayrıntılı bilgi ve rezervasyon:

Armada Otel: 0212 455 44 55

Armada Ziyafet Satış Ekibi: 0212 455 44 71-72 | etkinlik@armadahotel.com.tr