

“Aklım da kalbim de mutfakta”

Cennetin orta yerinde rüya gibi bir mekan düşünün! Mekanın mutfağında ise, gencecik yaşına rağmen lezzete olan tutkusunu mesleğe dönüştürmüş, yeteneği ve yaratıcılığıyla harikalar yaratan başarılı bir şef... Şile’de yer alan ve aile işletmesi olan Lavanda Otel’in Şefi Emre Şen, leziz öneriler eşliğinde mutfak macerasını anlattı...

✍ Selma ŞEN 📸 Erkin ÖN



- Şef olmaya nasıl karar verdin?

Kendimi bildim bileli mutfakla aram iyiydi. İlkokul çağlarımda mutfaka girer, kendime yemekler hazırlardım. Hatta eve gelen konuklara pasta ve kekler yaptığım zamanlar da olmuştur. Anlayacağınız o yaşlarda ilerde seçeceğim mesleğin sinyallerini vermişim... İtalyan Lisesi'ni bitirdikten sonra annem gözümün, elimin yatkınlığını keşfedip, mimarlık eğitimi almam için beni teşvik etti ve İtalya'ya gittim. Evin haşarı çocuğu olarak eğitimimi yarıda bırakıp, aklımın ve kalbimin ait olduğu evimin mutfagına döndüm. Mutfak Sanatları Akademisi'nde aşçılık, pastacılık kurslarına katıldım. Sonra Mikla Restaurant'ta ve İtalya'da bazı restoranlarda öğrendiklerimi deneyimleme şansım oldu. Ailem evimizi otele dönüştürürnce de mutfagın tüm sorumluluğunu aldım.

- Evin aynı zamanda işyerin de olunca, ailen mutfagına müdahale ediyor mu?

Yaşıma bakıp aldanmayın, tavrımı baştan koydum! Şaka bir yana, elime güvendikleri için karışmazlar. Annem daha çok görsel ve sanatsal tarafına bakıyor yemeklerimin. Mesela açık büfe hazırladığımda, yiyeceklerin renk uyumu, duruşu ile ilgili tavsiyelerde bulunur. Babamın damak zevkine çok güvenirim. Yeni bir şey denediğimde ilk önce babama tattırır, fikrini alırım.

- Hangi yemekleri sever, nerede yer, nerede içersin?

Her Türk erkeği gibi kebabın tüm çeşitlerini seviyorum. Aslında iyi yapılmış her yemeği keyifle yiyorum. Vakit buldukça Mikla ve Gaya Restoran'a giderim.

- Kendine yaptığın ve çok sevdiğin özel bir yemek var mı?

Yogurtlu makarnayı çok sık yaparım. Arkadaşlarım da benden daha çok makarna ve risotto yapmamı isterler. Övünmek gibi olmasın, İstanbul ve çevresinde yiyemeyeceğiniz lezzette makarnalar yaparım. Hamurunu da kendim hazırlıyorum tabii ki!

- Emre'nin bir günü nasıl geçer?

Saat 7.30'da kalkıyorum ve ilk durağım mutfak oluyor. Orayı kolaçan edip, hesap işlerine bakıyorum. Malzeme alımı varsa, bizzat gidiyorum, kendim temin ediyorum. Eğer alışveriş yapmak gerekmiyorsa, o gün için hazırlanacak yemeklere başlıyorum. Otelde konuklar bulunuyorsa, yemek aralarında ►►►



Şile'de aile işletmesi olarak hizmet veren, hem dekorasyonu hem de mutfagıyla ilgi çeken Lavanda Otel'in bahçesi de taptaze sebze ve otlarla Emre Şen için doğal bir kaynak...



Cevizli kuru meyveli esmer ekmek

- 1 kg kara değirmen unu veya tam buğday unu
- İki buçuk su bardağı su
- 300 gram ekşi maya
- 1 çorba kaşığı bal
- 40'ar gram ceviz, kayısı, incir ve ayçekirdeği

UN, su, maya, bal, ceviz, kayısı, incir ve ayçekirdeğini karıştırın. Üzerini bir bezle örtüp, hamur bir buçuk katına çıkana dek dinlendirin. Elinizle şekil verip, önceden ısıtılmış 220 derece fırında yaklaşık 30 dakika pişirin. Dilimleyip servis yapın.

onlarla sohbet ediyorum. Anlayacağınız hayatımın büyük çoğunluğu burada geçiyor ve bundan çok mutluyum.

- *Lavanda'nın münüsünü nasıl oluşturdu?*

Gezip, gördüğüm yerlerde beğendiğim tatları, annemin yemeklerini, Mikla'da öğrendiklerimi; hepsini karıştırıp farklı bir boyut kattım ve mönümüz oluştu. Tavsiye ve önerileri de dikkate alarak aralıklı olarak mönüyü değiştiriyorum.

- *Mutfağının vazgeçilmezi nedir?*

Sarımsak! Hemen herşeye sarımsak katmaya çalışıyorum özellikle de ezilmiş kabuklu sarımsak. Pişince ayrı bir tat alıyor, daha bir keyifli yiyorum o zaman.

Emre'nin hazırladığı lezzetli yemekleri, çıtır çıtır kızarmış ev yapımı ekmek eşliğinde tattıktan sonra, sizler için tariflerini almayı da ihmal etmedik.



Havuç çorbası (6 kişilik)

- 1 kg havuç ● 3 çorba kaşığı sarımsak aromalı zeytinyağı
- 1/4 soğan ● 6-7 su bardağı tavuk suyu
- 1 çorba kaşığı beyaz şarap
- 50 gram tereyağı ● Tuz, karabiber
- Parmesan köpüğü için: 1/8 soğan
- 2 çorba kaşığı sıvıyağ
- 2'şer su bardağı süt ve krema
- 100 gram parmesan peyniri
- Havuç kıtırları için: 2 adet havuç
- Bol sıvıyağ

1 HAVUÇLARI kabaca doğrayıp, zeytinyağı ve kıyılmış soğanla birlikte kavurun. Tavuk suyu, tuz ve karabiber ekleyip, havuç yumuşayana dek kısık ateşte pişirin. Ocaktan alıp, blenderden geçirin. Yeniden ocağa oturtup, istediğiniz kıvama göre su ekleyin. Beyaz şarap ve tereyağı ilave edip karıştırarak ocaktan alın.

2 Parmesan köpüğü için soğanı sıvıyağda soteleyin. Süt ve krema ilave edip, kaynama noktasına gelene dek pişirin. Parmesan peyniri ekleyip ocaktan alın ve blenderden geçirin.

3 Havuç kıtırları için havuçları jülyen doğrayıp düşük ısıda bol sıvıyağda, kıtırlaşana dek kızartın. Servis bardaklarına çorbayı pay edin. Üzerlerine parmesan köpüğü ve havuç kıtırları serpiştirip servis yapın.





Fırında kuzu kafes, kırmızı şaraplı kızılçık marmeladı, taze baharatlı patates ezmesi, kuşkonmaz ile (4-8 kişilik)

- 1 adet kuzu kafesi ● 2 dal biberiye
- 1 tatlı kaşığı tane karabiber
- 3 diş sarımsak
- Yarım çay bardağı zeytinyağı

Kırmızı şaraplı kızılçık marmeladı için:

- 1 şişe kırmızı şarap
- 2 çorba kaşığı kızılçık marmeladı

Taze baharatlı patates ezmesi için:

- 7 adet taze patates
- 2-3 dal adaçayı ● 2 dal biberiye
- 3 diş sarımsak
- 3-4 adet tane karabiber
- 75 gram tereyağı
- 5 çorba kaşığı zeytinyağı

Kuşkonmaz için:

- 10-15 adet kuşkonmaz
- 1 diş sarımsak
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- Tuz, karabiber

1 KUZU kafesi kalın yağ tabakası üzerinde kalacak şekilde düz bir kaba alın. Biberiye, karabiber, ezilmiş kabuklu sarımsak ve zeytinyağı ekleyip, bir gece marine edin. Kızdırılmış tavada 5 dakika sote edip, fırına alın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 20 dakika pişirin. Fırından alıp 10 dakika sıcak ortamda dinlendirin.

2 Kırmızı şaraplı kızılçık marmeladı için şarabı tencereye alın. Kısık ateşte yarı yarıya çekene dek kaynatın. Kızılçık marmeladı ekleyip, koyu kıvam alana kadar kaynatmaya devam edin.

3 Taze baharatlı patates ezmesi için patatesleri haşlayın. Kabuklarıyla birlikte gelişigüzel doğrayın. Aynı bir yerde adaçayı, biberiye, ezilmiş kabuklu sarımsak, karabiber, tereyağı ve zeytinyağını iyice soteleyip ocaktan alın. Süzüp, yağın içine patates ekleyin ve çatal yardımıyla ezin.

4 Kuşkonmaz için sarımsak, zeytinyağı, tuz, karabiber ve kuşkonmazı rengi dönene dek soteleyin.

5 Kuzu kafesi dilimleyip, servis tabağına alın. Yanına patates ve kuşkonmaz yerleştirin. Üzerine marmelat gezdirip servis yapın.

