

genç ve yetenekli şeften...

Bu ayki konuk aşçımız İzmir'in gözde mekanlarından Rain'in içinde yer alan İtalyan Restoranı Dario'nun genç şefi Hüseyin Özer. Genç ve yetenekli olan Özer, İtalyan lezzetlerinin tariflerini bizlerle paylaştı.

fotoğraf: Hakan Aydoğan

29 yaşında genç bir şef Hüseyin Özer. Değişik mekanlarda senelerce çalıştıktan sonra son olarak Rain'in içinde yer alan Dario Restoranı'nda executive chef olarak görev yapıyor. Organik gıdalar kullanarak katkı maddesiz ve doğal ürünlerle yemekler hazırlıyor. Çocukluğundan itibaren yemeğe büyük ilgisi olduğunu belirten Özer, doğal ürünler kullanarak doğal lezzeti ortaya çıkarmaya çalışıyor. Özer, tabak sunumunda fazla abartıya kaçmayıp yemeğin lezzetinin daha önde olmasını tercih ediyor.

Hüseyin Özer'in altın sırları

- Yemeğin görseiliği ve lezzeti çok önemlidir. Tabakta minimalist görüntü değil, yemeğin şık ve göz doyurucu olması yerlidir.
- Zeytinyağı sağlıklıdır. Yemeklerin esas tadını verir.
- Baharatlar yemeğin çeşnisidir. Fazla abartıya kaçmadan, yemeğin tadını bozmadan baharat kullanılmalıdır.

Yemek konusunda ipuçları

- Pizza hamurunu evde kendiniz yapabilirsiniz. Hamuru yoğurduktan sonra yarım saat dinlendirip açın.
- Pizzanın üzerine hazırlayacağınız domates sosu her pizzada taban olarak kullanabilirsiniz.
- Haşlayarak kullanacağınız ıspanak, pazı gibi yeşil sebzelerin daha canlı renkte olması için kaynar sudan buzlu suya atmanız yeterli olacaktır.

salmone alla grigla (pazı yaprağında somon) servis: 3-4 kişilik

200 gram somon fileto
60 gram mezgiti
2 diş sarımsak
1 demet pazı
50 gram krema
2 corba kaşığı sıvıyağ
2-3 dal safran

Mezgiti, sıvıyağı ve kremanın yarısını sarımsakla birlikte blenderden geçirin. Pazıyı kaynar suda haşlayıp soğutun. Pazı yapraklarını düzgün açıp hazırladığınız mezgitle karışımı içlerine sürün. Üzerlerine somon dilimi yerleştirip rulo şeklinde sarın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 12 dakika pişirin. Sos için kalan kremayı safranla karıştırın. Somonları fırından alıp servis tabağına alın. Üzerine kremalı sosu gezdirip servis yapın.

şeflerin sırları





carpaccio di manzo



panzarotti



carpaccio di manzo

servis: 1 kişilik

120 gram dana bonfile
50 gram roka
20 gram parmesan peyniri
Tuz, beyaz biber
1 tatlı kaşığı limon suyu
1 tatlı kaşığı sızma zeytinyağı

Dana bonfileyi yağlı kağıda koyup et döveceği veya sert bir cisimle vurarak iyice inceltin. Bonfileyi bir tabağa alıp tuz, beyaz biber, zeytinyağı ve limon suyu ile harmanlayın. Roka ve parmesan peyniri ile servis yapın.

panzarotti

servis: 4 kişilik

hamuru için:
1 kg un
5 adet yumurta
Tuz
Yarım su bardağı irmik
100 gram su
Beyaz biber

İç malzemesi için:
200 gram ıspanak
200 gram domates
50 gram hellim peyniri
50 gram parmesan
50 gram beyaz peynir
2 dal taze kekik
Tuz
1 adet muskat

Hamur için unu düz bir zemine alıp ortasını havuz şeklinde açın. Üzerine tuz, yumurta, irmik, su ve beyaz biberi ekleyip sert bir hamur elde edene kadar yoğurun. İç malzemesi için peynirleri rendeleyip diğer malzemelerle karıştırın. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartın. Bezeleri unlanmış düz bir zeminde merdaneyle açın. Hazırladığınız karışımı hamurların içine paylaştırın. Yarım ay şeklinde kapatın. Kaynar suda 12 dakika haşlayın. Süzüp domates sos ile sıcak olarak servis yapın.

etli makarna salatası

servis: 1 kişilik

80 gram dana bonfile
Yarım paket spagetti
1 demet roka
1 adet közlenmiş biber
4-5 adet zeytin
4-5 adet mantar
Yarım demet soya filizi
1 corba kaşığı sızma zeytinyağı
1 limonun suyu
1 tatlı kaşığı soya sosu

Makarnayı 9 dakika haşlayın. Rokayı yıkayıp suyunun süzülmesi için süzgeçte bekletin. Mantarları haşlayıp soğuduktan sonra dilimleyin. Közlenmiş biberi ince ince doğrayın. Haşlanmış makarnayı roka, dilimlenmiş mantar, çekirdekleri çıkartılmış zeytin, közlenmiş biber ve soya filizi ile karıştırın. Makarnalı karışımı servis tabağına

alın. Diğer tarafta bonfileyi dilimleyin. Yapışmaz yüzeyli bir tavada zeytinyağı ve soya sos ile soteleyerek pişirin. Pişen eti servis tabağındaki makarnalı karışımın üzerine alın. Üzerine limon suyu gezdirip servis yapın.

tiramisu

servis: 6 kişilik

5 adet yumurta
50 gram tozşeker
Yarım kg mascorpone peyniri
20 adet kedi dili
2 fincan espresso
6 cl acı badem likörü
3 cl rom
1 corba kaşığı kakao

Oval bir kapta tozşeker ve yumurtayı çırpma teli ile mayonez kıvamı olacak şekilde çırpın. Mascorpone peyniri ile karıştırın. Espresso, likör ve romu karıştırıp kedi dillerini ıslatın. Servis tabağına önce kedi dili daha sonra hazırladığınız sosu ilave edin. Üzerine kakao serpiştirip servis yapın. L

tiramisu



etli makarna salatası

