

YAŞAM! DAVET

Ormanda Lezzet

Yemek kitapları ve menü tasarımlarıyla tanıdığımız Jale Balcı, Zekeriyaköy'deki Ormanada içinde yeni lezzet girişimi Lokanta Farina'yı açtı. Sevdiği mutfakların yanı sıra Antakya'nın unutulmaz yemekleri ve mezelerinden oluşturduğu menüsüyle Lokanta Farina yeni buluşma noktası olmaya aday

HAZIRLAYAN NAGEHAN KÖK FOTOĞRAFLAR CİHAN KAYMAKÇALAN



JALE BALCI



Zekeriyaköy'de projelendirilen Ormanada içinde yer alan Lokanta Farina, 'mutfak sanatçısı' olarak tanıdığımız Jale Balcı'nın son girişimi. Mimari yapısından dekorasyonuna; farklı lezzetlerden oluşan menülerinden özel günler ve partilere konsept bir mekan anlayışı ile bölgede yeni buluşma ve sosyalleşme ortamı sağlıyor Lokanta Farina. Mekanda sağlıklı, doyurucu ve sunumuyla zevkli yemekler bulmanız garanti. Özellikle Antakya'nın lezzetleri Jale Balcı yorumu ile bir başka damak zevkine dönüşebiliyor. Lokanta Farina bir restoran olma özelliğinin dışında eve serviste çok özel lezzetleri aynı hizmetle sunuyor. Kendi imalatları olan reçeller, el yapımı peynirler, etler gibi Türkiye'nin değişik bölgelerinden getirilen lezzetleri de sizlerle buluşturuyor.



Girişte yer alan butik servis alanında Lokanta Farina imalatı olan ürünleri satın alabiliyorsunuz. Siyah mermer tezgah ise bar için düşünülmüş şık bir ayrıntı.



Yöresel MOTİFLER

Mekanın iç tasarımı Zehra Uçar tarafından, Jale Balcı'nın sevdiği ayrıntı ve renklerde yapılmış. Bir çok parçayı kendisinin belirlediği mekanın, girişinden itibaren bistro tadında bir ambiyans hakim. Siyah-beyaz damalı zemin karolarını her zaman sevdiğini söyleyen Jale Balcı, kendi mekanında da bunu uygulamak istemiş. Küçük hazırlıklara olanak sağlayan mermer servis masası ve butik ürünlerin bulunduğu raflar girişte sizi karşılıyor. Ahşap, ferforje ve mermer gibi ana malzemelerin hakim olduğu mekanın iç tarafında Zebrano mermer masa özellikle grup sofraları oluşturmak için samimi bir ortam sağlıyor. Duvar tarafında ise deri oturma alanına kare masalar eklenerek ikili ve dört kişilik oturma alanında yemek servisi verilebiliyor. Koltuk kumaşları da özellikle damalı zemine uygun olarak kaz ayağı desenli kumaşla kaplatılmış. Duvarın bir bölümünde yer alan ahşap duvar lambrisi ise aynalı dekoratif bordürlere süslenmiş. Antakya yöresine özgü bu motif pirinç ve demirle şekillendirilmiş.



Antakya'nın tarihi mekanların özgü bir öge olan AYNALI BORDÜ mekan için yenide yorumlanmış.

Sekerlikler, Jale Balcı'nın en sevdiği malmelerden biri olan pirinçten özel olarak yaptırılmış.



Lokanta Farina'nın açık alanlarında ise teras ve geniş bir bahçe yer alıyor. Dış mekan için tercih edilen düzenlemede açık renk ahşap masalar metal sandalyelerle kombinlenmiş. Masa üzerinde abartısız ama sade bir şıklık için küçük saksılı çiçekler ve mumluklar kullanılmış. Bahçe alanı ise hafta sonları barbekü partileri veya özellikle akşam saatlerinde 'happy hour' ve 'punch saatleri' gibi özel etkinlikler ve davetler için hazırlanıyor. Canlı müziğin de eşlik ettiği gece davetlerinde atıştırmalık aperatif lezzetler yine Lokanta Farina mutfağında özel olarak hazırlanıyor.



Lokanta Farina'dan alacağınız ürünler bu özel kutulara konarak paketleniyor.

Meyve SALATASI

Pratik bir lezzet için meyve salatası. Tarifi ise şöyle; 6 kişilik bir servis için, 4 adet kayısı, 1'er adet kivi, armut, portakal ve şeftalili küp küp keserek dilimleyin. Sosu için ise; 2 portakalın suyu, 1 limon suyu ve 2 kaşık toz şekeri şeker eriyinceye karıştırın ve buzdolabında bekletin. Dilimlenmiş meyveleri servis edeceğiniz kaba alarak soğutulmuş sosu üzerine dökün ve parçalanmadan hafifçe karıştırın.



Peynir TABAKLARI

El yapımı özel peynirler, siyah üzüm, kraker ve kuru meyvelerden oluşan peynir tabakları Jale Balcı'nın değişik yorumları ile lezzetli bir atıştırmalık olarak sunuluyor.

NANELİ LİMONATA
Özel bir tarifle hazırlanan naneli limonata'yı mutlaka deneyin



Karpuz-Peynir Salatası

MALZEMELER (6 KİŞİLİK)

1 kase karpuz (küçük küp kesilmiş), 250 gr beyaz peynir, 1 dal nane (ince kıyılmış), 2 dal maydanoz (ince kıyılmış), 1 tutam sumak, 1 tutam pul biber, 1 yemek kaşığı zeytinyağı

HAZIRLANIŞI

Peynirleri bir kaptaki sumak, pul biber ve az zeytinyağıyla karıştırın. Maydanoz ve naneyi ilave edin. Karpuzu tabağa dökerek hafif ve fazla sulandırmadan karıştırın ve servis yapın.

Kıtır Çilek Pastası

MALZEMELER

250 g yumurta beyazı, krem tartar, 20 ml limon suyu, 300 g file fındık, 400 g pudra şekeri

HAZIRLANIŞI

Yumurta beyazını krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Yavaş yavaş pudra şekeri ekleyin. Fındığı köpüğü çöktürmeden karıştırın ve sıkma torbasına alın. İstenilen ebatlarda yağlı kağıt üzerine 15 mm kalınlığında kalın düz uç ile yuvarlak formda sıkın. 150-160 oC'de yaklaşık 40 dakika fırınlayın. Krem şanti için 300 ml krema, 80 g pudra şekerini mikserle çırpın. Bezelerin üzerine pastacı kreması ve bolca çilek koyun. Çileklerin üzerine ince katman pastacı kreması sürerek bir adet daha bezeyi üzerine yapıştırın. Beze kıtırlarını kenarlarına yapıştırabilmek için krem şanti sürün ve üzerini tekrar çilek ile süsleyin.



Humus

MALZEMELER (6 KİŞİLİK)

1 su bardağı nohut haşlanmış, 4 yemek kaşığı tahin, 1 kahve fincanı zeytinyağı, 2 çorba kaşığı limon suyu, 2 diş sarımsak, tuz, kimyon, 3 dilim haşlanmış pancar

HAZIRLANIŞI

Nohut, 1 kahve fincanı nohut suyu, kimyonu ve sarımsağı rondodan geçirin. Zeytinyağı ve limon suyunu ekleyin ve tekrar çırpın. Tahini ilave edip karıştırın. Eğer humusun yoğunluğu halen katı ise, ayırmış olduğunuz nohut un suyundan veya biraz sıcak su ilave edin ve yumuşatın. Servis tabağına alın. Pancarların üzerine paylaştırın.