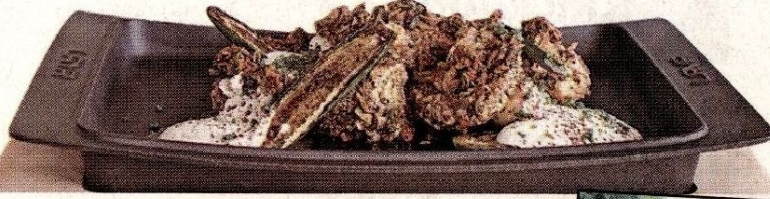


Peru mutfağını dünyaya tanıtan şef ülkemizde...



Peru mutfağını tanıtmayı misyon edinmiş Şef Diego Munoz, Peru mutfağının popülerliğini artırıyor. Munoz'un Bodrum'daki bir otele geldiğini öğrenince, enfes lezzetlerini tatma olanağı buldum...



Hazırlayan
Ebru ERBERDi



Ferah konsept

PORTEKİZLİ, Michelin yıldızlı şef Jose Avillez'in Lizbon'da açtığı farklı konseptlerden oluşan restoranında Perulu Şef Diego Munoz, Portekiz'in yerel lezzetleri ile Peru mutfağını karıştırarak 'Cantina Peruana' adlı harika bir restoran açmıştı. Burada 3 çeşit ceviche,

he, ahtapot, tavuk ve Peru usulü yapılmış çikolata mus vardı. Restorana ait 'Pisco' adlı barda Peru'ya has kokteylleri de deneyebilirsiniz. Rahat kıyafetlerle gidebileceğiniz bu mekanda yemek yerken, Lizbon sokaklarındaki insanları izleyebilirsiniz.

Keyifli deneyim

YAŞADIĞIM bu keyifli deneyimden sonra Perulu şefin Bodrum Edition otelde mutfağın başına geldiğini öğrendim. Senelerdir Türkiye'ye değerli şefler geliyor ama kısa sürede geri dönüyorlar çünkü sanırım biz onlara gerekli değeri vermiyoruz. Şef

Diego Munoz gerçekten Türkiye için değerli bir şef çünkü kültürleri harmanlayan bir şef.



Bu menü denenmeli

SEFIN yemekleri arasında, özel sosla hazırladıkları istiridye, fırında kuzu kol, cevicheler, cıtır karides ve ahtapot favorilerim arasında yer alıyor... Şefle sohbet ettiğimde, Bodrum'da en çok pazara gitmekten keyif aldığını, Türkiye'den ve Türklerden de çok etkilendiğinin altını çizdi.