

boss casino - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: boss casino

Özge Kalvo: uma chefe turca boss casino Sydney

Özge Kalvo nunca pensou boss casino ser uma chefe: "Meu plano original era ser médica ou dentista."

Mas uma reunião casual com o chefe do programa de gastronomia na Universidade Yeditepe a convenceu a seguir boss casino paixão culinária e se matricular no curso de gastronomia de graduação.

"Essa é uma história típica, eu sempre cozinhei. Sempre com minha mãe, minhas avós e os café da manhã de domingo com meu pai, e sempre aprendendo, sempre observando Ready Steady Cook, mesmo que não entendesse o inglês", diz Kalvo. Foi uma boa maneira de aprender.

Após concluir o curso, Kalvo trabalhou por dois anos no restaurante Gram boss casino Istanbul. Em 2024, como resultado de um festival cultural australiano de um ano na Turquia, um número de chefs e profissionais da indústria hostelaria australianos visitou o Gram, incluindo o chef Matt Stone, Joost Bakker (fundador do Future Food System) e Ross Close (fundador da empresa de vinhos Battle of the Wines). "Então fui até eles, disse: Quero trabalhar na Austrália."

Close convidou Kalvo para cozinhar boss casino Melbourne para um evento que mostrava vinhos turcos e australianos.

"Cozinhamos para 100 pessoas boss casino três dias boss casino uma cozinha de salão com nenhum equipamento. Foi maravilhoso", diz Kalvo. "Me mudei para Sydney alguns meses depois."

Em Sydney, Kalvo trabalhou boss casino restaurantes turcos modernos Efendy e Anason antes de se juntar ao restaurante de madeira Ester boss casino 2024.

"Ester foi um sonho. Foi minha escola verdadeira para cozinhar", diz Kalvo. "Eles combinaram tantas cozinhas, estilos, ingredientes, técnicas e madeira. Foi tão divertido. Foi tão livre."

Para refeições do pessoal, Kalvo servia sabores turcos, onde a proteína predominante - cordeiro - lhe rendeu o apelido afetoso de "rainha do cordeiro". Ela co-optou esse apelido carinhoso para dois jantares pop-up no Ester.

"Parece Ester, mas é turco", diz Kalvo. Ela colocou borek de coração de almôndega de cordeiro com molho quente no menu, e arroz de frango mússel com whey fumegado e sorvete de trigo fermentado - uma variação de midye dolma (mexilhões recheados turcos). Enquanto isso, para vegetarianos, ela fez "içli köfte", bolinhos de massa recheados com cogumelos fermentados boss casino vez da carne moída tradicional.

"Sempre há a pergunta: o que é a história? O que quero que ele signifique?... Pode ser as receitas de minha avó, mas também é daqui, da minha experiência", diz Kalvo sobre o processo de desenvolvimento de seus pratos.

Ela deixou o Ester boss casino 2024 para assumir o cargo de chefe de cozinha na Baba's Place boss casino Marrickville, e seu projeto pop-up está boss casino pausa - mas boss casino paixão não.

Menemen de Özge Kalvo - receita

(Imagem do topo)

O menemen de Kalvo é boss casino própria brincadeira com o clássico prato turco. Os ingredientes são semelhantes a shakshuka, no entanto, os ovos são batidos no fundo boss

casino vez de cozidos por cima, o que significa que não é necessário transferir da fogão para forno.

"Eu gosto mais do lado do tomate, menos ovos, com uma pequena quantidade de cebola, alho e pastirma turca [pastirma]", ela diz.

É uma receita simples e caseira projetada para ser cozinhada rapidamente e compartilhada.

Tempo de preparo:

10 min

Tempo de cozimento:

15 min

Serve para:

2

20g de manteiga sem sal

30ml de azeite de oliva

1 cebola vermelha picada

1 pimentão amarelo banana picado

1 dente de alho picado

50g de pastirma (pastrami turco), sujuk ou chouriço

1 lata de tomates picados ou 2 tomates maduros picados

4 ovos

1 colher de chá de pimenta aleppo

50g de feta

2 pães caseiros

Coloque uma frigideira média sobre fogo médio. Aquecer a manteiga e o óleo por cerca de um minuto, até que a manteiga tenha derretido e comece a ferver.

Adicione a cebola e refogue por três a quatro minutos, mexendo, até ficar macia e transparente.

Adicione o pimentão e refogue por mais três a quatro minutos até amaciar.

Adicione o alho, mexa e refogue por um minuto.

Adicione a pastirma e refogue por dois minutos até que a gordura tenha derretido.

Adicione os tomates, mexendo para incorporar.

Fervura por dois a três minutos, então tempere com sal e pimenta.

Enquanto os tomates ferverem, bata os ovos **boss casino** um tigela grande.

Aumente o fogo da frigideira para alto. Adicione os ovos e misture-os ao molho de tomate, permitindo que eles cozam, e cozinhe por dois minutos. Retire a frigideira do fogo.

Espalhe a pimenta aleppo e desfie o feta sobre os ovos. Servir imediatamente na frigideira, com pão caseiro do lado para mergulhar.

O impulso diplomático da Jordânia, Egito e Arábia Saudita veio à medida que Estados Unidos França também têm tentado reduzir as tensões no Oriente Médio para renovar os esforços paralisados de alcançar um cessar-fogo na Faixa.

A ansiedade **boss casino** toda a região tem sido alta desde que uma explosão na cidade de Teerã - amplamente atribuída ao Estado judeu israelense- matou o chefe político do Hamas, Ismail Haniyeh.

O Irã e o Hezbollah no Líbano prometeram retaliar por ambos os assassinatos. O primeiro-ministro Benjamin Netanyahu de Israel prometeu, **boss casino** troca "exigirá um preço alto para qualquer ato agressivo contra nós".

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: boss casino

Palavras-chave: **boss casino - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-09-09