

# bônus betano código - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: **bônus betano código**

---

## Özge Kalvo: uma chefe turca **bônus betano código** Sydney

Özge Kalvo nunca pensou **bônus betano código** 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 **bônus betano código** 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 **bônus betano código** Istambul. 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 **bônus betano código** Melbourne para um evento que mostrava vinhos turcos e australianos.

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

Em Sydney, Kalvo trabalhou **bônus betano código** restaurantes turcos modernos Efendy e Anason antes de se juntar ao restaurante de madeira Ester **bônus betano código** 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 **bônus betano código** 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 **bônus betano código** 2024 para assumir o cargo de chefe de cozinha na Baba's Place **bônus betano código** Marrickville, e seu projeto pop-up está **bônus betano código** pausa - mas **bônus betano código** paixão não.

## Menemen de Özge Kalvo - receita

(Imagem do topo)

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

**betano código** 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 **bônus betano código** 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.

---

**Informações do documento:**

Autor: symphonyinn.com

Assunto: bônus betano código

Palavras-chave: **bônus betano código** - symphonyinn.com

Data de lançamento de: 2024-08-17