



Lezzet Hikayeleri'nin yeni durağı Yavru Vatan Kıbrıs oldu

1957 yılından bugüne sadece peynir üreten ve bu sene 60'ıncı yılını kutlayan Ekici Peynir, Türkiye'nin lezzet hikâyelerini yazmaya devam ediyor. Saklı kalmış lezzetlerin ortaya çıkarıldığı yolculukta yeni durak Yavru Vatan Kıbrıs oldu. Ünlü Şef Eyüp Kemal Sevinç'le birlikte Kıbrıs mutfağı keşfedilirken, yöresel yemekler, lezzetli hamur işleri ve tatlılar peynirli tariflerle yeniden yorumlandı

Türkiye'nin peynir uzmanı Ekici Peynir, "Lezzet Hikâyeleri" projesi kapsamında ünlü şef Eyüp Kemal Sevinç'le birlikte Türkiye'nin dört bir yanındaki şehirleri ziyaret etmeye devam ediyor. Kuruluşunun 60'ıncı yılını kutlayan Ekici'nin Lezzet Hikâyeleri'nin dördüncü durağı Akdeniz'in incisi Yavru Vatan Kıbrıs oldu.

Lezzet Hikâyeleri yolculuğuyla Türkiye'nin 7 bölgesinden seçilen 7 şehre gidecek olan Ekici, Türkiye dışında Kıbrıs'a da giderek Ekici'nin meşhur hellim peynirini Kıbrıs'a özgü ekmekler ve çöreklerle harmanladı. Ünlü Şef Eyüp Kemal Sevinç ile birlikte Kıbrıs'a giden Ekici, Kıbrıs mutfağının yanı sıra şehrin Akdeniz coğrafyasında farklılık gösteren yöresel tatlılarını da peynirli tariflerle harmanlayarak katılımcılara adeta lezzet şöleni yaşattı.

Kıbrıs'ın yöresel lezzetleri peynirle bütünleşti...

Eyüp Kemal Sevinç'in Ekici'nin peynir çeşitleriyle hazırladığı Kıbrıs'a has tariflerde yöresel çorbalardan et yemeklerine, salatalardan zeytinyağlılara, ekme yapımından hamur işlerine ve tatlılara kadar her tür lezzet vardı. Ekici Eski Kaşar ile Susamlı Köy Çöreği, Ekici Hellimli ve Zeytinli Bitta (Kıbrıs Çöreği), Kıyım böreği, Kıbrıs köftesi, Ekici hellim peynirli Tarhana Çorbası, Karidesli Enginar Graten, Pilavuna, Ekici Ricotta Peynirli ve Bademli Sini Katmeri gibi yöresel lezzetler büyük beğeni topladı.

Ekici Lezzet Hikâyeleri'nin sonunda tüm duraklardaki yöresel lezzetler ve o lezzetlerin hikayeleri bir araya getirilerek kitap haline getirilecek. Ünlü Şef Eyüp Kemal Sevinç'in danışmanlığıyla çıkarılacak bu kitapla Türk mutfağında ön planda olmayan ancak derin yöresel yemek kültürleri ve tarihleri gün yüzüne çıkarılacak.