

## ASİTANE'DE ZADEGAR İFTARI

1- 29 Ağustos 2011

"Mahyaların solmayan ışıklarının gölgesinde kurulan uzun sofraların, sofraların başköşelerinde kurulmuş dedelerin, taş fırının sırasında sabırla bekleyen çocukların, sımsıcak pidenin ucundan koparılan ilk lokmanın, mahalle meydanlarında kurulan Hacivat Karagöz perdelerinin, bir yudum su ve bir zeytin ile başlayan samimi ziyafetlerin ve gündeğumundan gün batımına uzanan uzun saatlerin habercisidir Ramazan.

Osmanlı mutfağının unutulmaya yüz tutmuş lezzetlerini saray aşçılarının arşivlere geçmiş tarifleriyle yeniden canlandıran Asitane Restaurant, her yıl olduğu gibi bu yıl da Ramazan ayının geleneklerini yaşatmaya devam ediyor. Osmanlı aşçılık sanatının en nadide örneklerine bu kutsal ayın bereketini eklediğimiz Ramazan sofralarımız iftariyeliklerle, çorbalarla, böreklerle ve şerbetlerle zenginleşiyor.

Sizi de Kariye'nin huzurlu gölgesinde aileniz, dostlarınız ve sevdiklerinizle beraber bu zenginliği bizimle paylaşmaya davet ediyoruz. "

Afiyet şeker olsun.

### İFTAR KAHVALTISI

Medine Hurması, Dil Peyniri, Manyas Peyniri, Havyarlı Yumurta, Tursu, , Gün Kurusu Kayısı, Rumeli Balı, Kiraz Domates, Cevizli Sucuk, Simit, Limonlu Kurabiye, Asitane Reçelleri, Ceviz, Kalamata Zeytini, Kıрма Yeşil Zeytin, Çengelköy Salatalığı

### ÇORBALAR

Kırma Bademli ve Terbiyeli Tavuk Çorbası  
veya  
Soguk Toyga Aşı

### SOĞUK GİRİŞLER

Vişneli Yalancı Sarma, Enginar, İstanbul Usulü Fava, Domateste Köz Patlıcan

### SICAK GİRİŞLER ve BÖREKLER

Furun Micmeri, Semizotlu ve Lor Peynirli Kol Böreği

### ANA YEMEKLER

Kırma Tavuk Kebabı  
veya  
Kayısı Asidesinde Dana Külbastısı Begendili  
veya  
Kuzu Kol Sarması, Firik Pilavlı

### TATLILAR

Elmalı Güllaç, Vişneli Ekmek Tatlısı, Levzine

### HOŞABLAR

Şeftali, Vişne, Kayısı

### ŞERBETLER ve ŞURUPLAR

Demirhindi, Tarçın, Nar Çiçeği

### ÇAY/KAHVE

Çay, Türk Kahvesi, Filtre Kahve