15 NİSAN DÜNYA SANAT GÜNÜ ULUSLARARASI ONLINE RESİM SERGİSİ AÇILDI!

İstanbul Gelişim Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Grafik Tasarımı Bölümü'nün düzenlediği Dünya Sanat Günü'ne özel Uluslararası Online Resim Sergisi 15 Nisan Cumartesi çevrimiçi sanat platformu Artsteps'te sanatseverlerle buluştu.

İstanbul Gelişim Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Grafik Tasarımı Bölümü'nün açık çağrısı dünyanın pek çok yerinden sanatçıyı bir araya getirdi. Dünya Sanat Günü Uluslararası Resim Sergisi adı altında gerçekleşen sergiye Yeni Zelanda, Mısır, Makedonya, Almanya, Küba, Peru, Bulgaristan, Hindistan, Arjantin, Türkiye olmak üzere 9 Ülkeden 104 Sanatçı katıldı. Farklı kültürlerden sanatsal üretimler yapan sanatçıları çevrimiçi mekânda bir araya getiren sergide çeşitli üslup ve tekniklerle yapılmış 150 eser bulunuyor.

Sergide eserleri yer alan sanatçılar:

ABHINAV DHIMAN - ADNER GUEVARA QUESADA - AHMET ÖZDEMİR - AHMET ÖZEL- AHMET UZUNER - ARPITA BOORA - ARZEN DEMİREL - ATAHAN YAĞIZ - AYSUN CANÇAT - AYŞE ÇETKİN - AYŞE SEZER - AYTEN BARAN - BARIŞ YILMAZ - BELGİN ATALAY - BENGÜ BATU ERTUNG - BÜLENT DEVECİ - BURCU PEHLİVAN - BURÇİN DEMİR - BÜŞRA KAMACIOĞLU - CÜNEYT ÖZYER - DARREN BURCH - DENİZ ÖZSEKİCİ - DİLARA OKTAR GÜRSES - DİLEK TOLUYAĞ - DİLŞAD ATASOY - ELÇİN ÇUBUK - ELİF ECE ERDİKER - ELVAN DEMİRCİ - EMEL UZUNER - ERDEM ÇAĞLA - EROL YILDIR - FATİH MEHMET DURMUŞ - FATMA MERİÇ ERÇETİN - FATMA YEŞİM DÜZ - FELIX JULCA VITORIO - FERRAH NURDÜNDAR - FİKRİYE GÜNBEYİ - FUNDA ÖZBUCAK - GALIA ISKRENOVA - GONCA KARAPINAR - GÜLBEN SAYDUT - HADİ KUZU - HAKAN EKEN - HANUMAN PATEL - HATİCE TÜRKELİ - HÜLYA GÜCÜKO - İBRAHİM KESEK - İLKNUR SOLMAZ ÇOBAN - KAZIM ARTUT - KÖKSAL BİLİRDÖNMEZ - KRITICA VERMA - KÜBRA ŞAHİN ÇEKEN - KÜRŞAT AZILIOĞLU - M A R I J E T A - MARION KNAPP - MEHMET CİHAN GEZEN - MEHMET ERGİN - MENNATOLLAH ALI - MERT DÖNEKLİ - METİN KUŞ- MONA MUZO - MUSTAFA AKIN - MUSTAFA CEM AVCI - MÜBERRA BÜLBÜL - MÜZEYEN BAYLAR - MÜZEYYEN GÖKMEN - NERİMAN ALPAGUT - NİHAT DURSUN - NİLGÜN GÜNDÜZ - NURAY AKKOL - NURHAK SİVRİKAYA - NURİ SEZER - NURİ YAVUZ - ONUR TAŞKIN - ÖMER YILDIZ - ÖYKÜ CAN - ÖZGE ORTAÇ - ÖZNÜR ENES - RABİA VURAL - RİTU SAİNİ - RÜMEYSE GÖKÇEN GÖCEKLİ -SANDHYA YADAV - SELEN GÜL ŞENTÜRK - SEMRA BOLAT - SERKAN VURAL - SİMGE TAN - SIMRA PANCHAL - SİNEM ŞENTÜRK - SONJAE MAURYA - ŞADİ KARAŞAHİNOĞLU - ŞULE BAYRAK - ŞÜKRAN ÜNEŞ - TAHİR ÇELİKBAĞ - TALHA YAKUP ATLI - TRAJCE CHATMOV –

TRIBHUVAN KUMAR - TÜLAY CANDEMİR - TÜLİN CANDEMİR -TÜLİN SAR DEMİRAY - ÜMİT DİKMEN - VIKTRAN CHAUHAN - VİLDAN AYBÜKE KIRANTAY - WALTER NELSON ANTUENO - YASEMİN KARACA - ZAFER LEHİMLER - ZÜHEYLA AKBAŞ

RAMAZANIN TREND TATLISI BAYRAMDA DA BAŞKÖŞEDE OLACAK

Tatlısını evde yapmak isteyenlerle, Eğitmen Pasta Şefi Semanur Önal, her evde bulunabilecek malzemelerle yapılabilen hem pratik hem de oldukça lezzetli "muhallebili güllaç" tarifini paylaştı.

Ramazan Bayramında sevdiklerine özel sofralar kurmak ve güzel ikramlarda bulunmak isteyenleri bayramın tatlı telaşı şimdiden sarmış durumda. Misafirlerine hem lezzetli hem de yapması oldukça kolay ve az maliyetli lezzetler sunmak isteyenlere özel bir tatlı tarifi paylaşan İstanbul Gelişim Üniversitesi Gastronomi Bölümü Öğr. Üyesi Semanur Önal, Ramazan ayının vazgeçilmezi olan, son zamanların trendi "muhallebili güllacı" tüm püf noktalarıyla anlattı.

Ramazan ayı boyunca yorulan mideleri bayramda biraz olsun rahat bırakmak adına şerbetli tatlılar yerine sütlü tatlıların tercih edilmesi öneren Semanur Önal, "Sütlü tatlılar şerbetli ya da çikolatalı tatlılara göre daha çok tercih edilen tatlılardır. Hem hafif olması hem de hazmının kolay olması sebebiyle de tercih edilmesini öneriyorum. Bu açıdan muhallebili güllaç tarifini bayram için uygun buldum. Hazırlamış olduğum tatlının klasik güllaçtan farkı, arasında ve üstünde muhallebi olması" dedi.

Semanur Önal, muhallebili güllaç için malzemeleri şöyle sıraladı,

-8 yaprak güllaç
-1200 gram süt (5 su bardağı)
-200 gram şeker (1 su bardağı)
-1 paket vanilya
-Arasına ceviz, fındık, Antep fıstığı isteğe bağlı olarak kullanılabilir.

Prenses kreması için,

-60 gram nişasta (yarım su bardağı + 2 kaşık)
-55 gram un (yarım su bardağı)
-180 gram toz şeker (bir su bardağından bir kaşık eksik)
-1 litre süt
-100 ml sıvı krema (yarım paket)

Önal, bayram tatlısının tüm püf noktalarıyla hazırlanışını şu ifadelerle anlattı;

“İlk etapta muhallebimizi hazırlıyoruz. Krema malzemeleri olan un, şeker ve nişastayı 1 litre sütü ocağa henüz almadan güzelce karıştırmalıyız. Ocağa almadan bu işlemi yapmamızın sebebi kuru malzemelerin özellikle de nişastanın topaklanmasını önlemektir. Malzemeler iyice karışınca sütü ocağa alıyoruz. Kısık ateşte göz göz olup kaynayana ve kıvam alana kadar kremamızı ocakta karıştırıyoruz. Kaynadıktan sonra 1-2 dakika daha pişirdiğimiz harcı ocaktan alıp, 1 paket vanilya ekliyoruz ve soğumaya alıyoruz. Soğuyan kremaya daha sonra sıvı kremamızı ekleyip iyice karıştırıyoruz.

PÜF NOKTASI ŞERBETİNDE

Güllaç yapraklarını ıslatacağımız şerbetimiz için 5 su bardağı sütü 1 bardak şeker ekleyerek ısıtıyoruz. Muhallebili güllaç tarifinin püf noktası şerbetinde diyebiliriz. Şerbeti kesinlikle kaynatmıyoruz ve çok fazla ısıtmıyoruz. Şekeri eritecek kadar ılık olması yeterli olacaktır. Bu noktada sütün tamamını ısıtmak yerine bir miktarını ayırabiliriz. Böylece şerbet olması gerekenden sıcak olursa ayrılan sütle ılıştırılır. Sütün soğuması için de uzun süre beklenmemiş olunur. Sütün sıcaklığının önemli olmasının sebebi ise eğer çok sıcak olursa güllaç yapraklarını hamurlaştırır. Çok soğuk olursa da yaprakları ıslatmaz ve sert kalır. Hazır olan şerbete 1 paket de vanilya ekliyoruz. Bu noktada dileyen 1-2 damla gül suyu da ekleyebilir.

4 ALTTA 4 ÜSTE OLMAK ÜZERE TOPLAMDA 8 GÜLLAÇ YAPRAĞI GEREKİYOR

Kremamız ve şerbetimiz hazır olunca muhallebili güllacı yapmaya başlıyoruz. Alt sırayı 4 güllaç yaprağı ile yapıyoruz. Yaprakların her birini 1 veya 2 kepçe şerbetle ıslatıyoruz. Yapraklar sütünü çektikten sonra muhallebinin yarısını ekleyip, sürüyoruz. Kremasını ekledikten sonra iç malzeme olarak fındık, ceviz, fıstık, damla çikolata ya da rendelenmiş çikolata isteğe bağlı olarak kullanılabilir. İkinci kat için yine 4 yaprak güllaç kullanıyoruz. Her birini şerbetimizle ıslatıyoruz. Tatlı şerbetini çektikten sonra kalan krema ile üzerini kaplıyoruz. Hazırladığımız tatlımız 2 saat kadar dolapta beklettikten sonra servise hazır. Süslemesi ise kırmızı meyveler ve hindistancevizi ile yapılabilir.”