

“Yeni ve farklı tatları seviyorum”

A

li Sözen, İçim markasıyla pazarda yer alan, süt işleme kapasitesi ve üretimiyle Türkiye'nin en büyük süt ve süt ürünleri şirketi Ak Gıda'nın CEO'su. 7 yıl önce Yıldız Holding'in Fransız Groupe Lactalis'e sattığı şirkette 8 yıldır CEO olarak görev yapan Sözen, hem iş hem hobisi gereği yemek yapmayı sevdiğini söylüyor.

Hafta sonları ve özel günlerde eşi ve kızlarıyla mutfağa girip yemek yapan Sözen, İtalyan'dan Çin mutfağına kadar farklı yemek tariflerini denemekten hoşlandığını söylüyor.

CEOLife için mutfağa girip en sevilen tariflerinden lazanyayı yapan Ak Gıda CEO'su Ali Sözen'le yemek merakını ve hobilerini konuştuk. Mutfakta kızlarının da kendisine eşlik ettiği Sözen, en sevilen yemek tariflerini anlattı:

Yemek yapma merakınız ne zaman başladı?

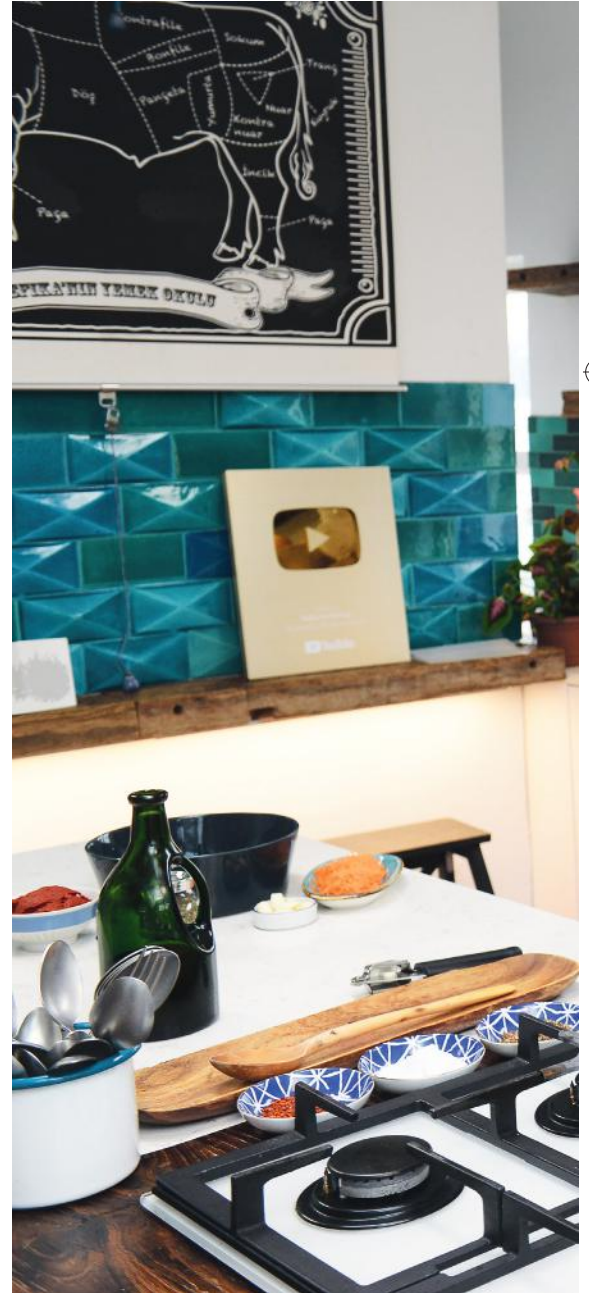
Yemek tutkum hayatımın her döneminde oldu. Amerika'da üniversitede burslu öğrenciydim. Eğitimimi tamamladıktan sonra 4 yıl orada çalıştım. O zaman da sık sık yemek yapıyordum. Önceleri doymak için yaptığım mutfak aktivitesini zaman içinde geliştirdim. Evde kaldığımız pandemi döneminde mutfak becerilerimi daha da geliştirme fırsatı buldum.

Yemek yapmak sizin için ne ifade ediyor?

Yeni ve farklı tatları öğrenmeyi seviyorum. Bunda sanırım 28 yıldır gıda endüstrisinin içinde olmamın etkisi var. Kendi ürettiğimiz ürünleri deneyimleme ihtiyacı mutfağa olan ilgimi daha da ileriye taşımama neden oldu. Bazen mutfakta yemek yaparken kendimi biraz Ar-Ge yapıyormuşum gibi hissediyorum.

Ne zaman mutfağa girersiniz?

Boş vakitlerimde dostlarım ve ailem için yemek



EN BÜYÜK TUTKULARINDAN BİRİNİN YEMEK YAPMAK OLDUĞUNU SÖYLEYEN AK GIDA CEO'SU ALİ SÖZEN, CEOLIFE İÇİN MUTFAĞA GİRİP EN SEVİLEN TARİFLERİNDEN LAZANYAYI YAPTI. MUTFAKTA MÜZİK EŞLİĞİNDE ÇALIŞMAYI SEVDİĞİNİ BELİRTEN SÖZEN, "YEMEK YAPARKEN HEM STRES ATIYORUM HEM DÜŞÜNCELERİMİ İŞ DIŞINDA BAŞKA BİR ALANA YOĞUNLAŞTIRABİLİYORUM" DİYOR. EN ÇOK ÇİN VE İTALYAN MUTFAĞINI SEVEN SÖZEN YENİ VE FARKLI TATLARI ÖĞRENMEYİ SEVDİĞİNE DE DİKKAT ÇEKİYOR.



yapmak oldukça keyifli oluyor. Hem dostlarım geldiği zaman hem ailem için pişirmeyi seviyorum. Emek verdiğim bir yemeğin ailem ve dostlarım tarafından beğenilmesi beni mutlu ediyor.

Eşiniz de size yardım eder mi?

Hafta sonu kahvaltılarını genellikle eşimle birlikte hazırlıyoruz. Ancak kahvaltının spesiyallerini genellikle ben hazırlarım.

Kahvaltıda spesiyaliniz nedir?

Bruschetta gibi ekmeğin üzerine İçim Labne veya İçim peynirleriyle fırınladığım farklı

atıştırmalıklar hazırlamayı seviyorum. Kahvaltının vazgeçilmezi yumurtayla da yaptığım farklı tarifler var. Hafta sonu ailecek yaptığımız kahvaltılarımızı lezzetlendirmeye çalışıyorum.

Yemek yaparken tarife bakar mısınız?

Genelde standart bir tarifi uygulamıyorum. Yemek seçenekleri için önden birtakım tariflere bakıyorum ama yolda bu tarifleri kendi tercihlerime göre değiştirip farklı bir yorum katıyorum. Kullandığım baharatlar farklı olabiliyor. Yemeğe eklediğim yağ miktarını azalttığım veya artırdığım oluyor. Aynı şekilde şeker, tuz gibi malzemelerin de miktarlarını farklı kullandığım tarifler var. Mesela lazanya yaparken neredeyse hiç tuz kullanmadım. Çünkü peynirden gelen bir miktar tuzla yemeğin tadını dengeliyorum. Bunun gibi bazen küçük de olsa kendi farklılıklarımı, yaptığım yemeklere katmayı seviyorum. Ayrıca mutfağa girdiğimde aklımda bir yemek fikri yoksa sadece o an mutfakta olan malzemeleri değerlendirerek elimden geldiğince iyi bir yemek ortaya çıkarabilirim.



Refika
Birgül



CEO'nun mutfağından 2 lezzetli tarif

LAZANYA

Malzemeler

- 2 adet 1 litrelik süt
- 2 adet 200 gr. tereyağı
- 2 adet taze kaşar
- 2 adet 600 gr. Mozzarella
- 2 adet 220 gr. President Cheddar
- 2 adet 1,5 kg yoğurt
- 1 paket lazanya
- 150 gr. parmesan peynir
- 600 gr. orta yağlı kıyma
- 2 baş soğan
- 1 adet havuç
- 1 kavanoz rende domates sosu
- 6 diş sarımsak
- 2 kaşık un
- 150 gr zeytinyağı
- Beyaz sirke
- 4 kaşık domates salçası
- Karabiber
- Biberiye
- Kuru fesleğen
- Muskat rendesi /toz muskat



Yapılışı

Öncelikle kıymalı sos için ayırdığım 500 gram dana döş kıymayı geniş bir tencerede kavuruyorum. Üzerine rendelediğim 2 adet soğanı da ekleyip 5 dakika daha kavuruyorum. Küp küp doğradığım 1 havucu, 2 çorba kaşığı domates salçasını, 3 çorba kaşığı zeytinyağını, birer tatlı kaşığı tuz ile karabiber ve 3 çorba kaşığı sirkeyi ekliyorum. En son domates sosu, karabiber ve biberiyeyi de tencereye ekliyorum. Tuz koymuyorum, çünkü kullanacağım peynir çeşitlerindeki tuz, yemeğin lezzetini yeterince dengeliyor. Kaynamaya başladıktan sonra tencereyi küçük ateşe alarak 30 dakika kadar daha kaynatıyorum.

Lazanyamızın beşamel sosu için de 1 çorba kaşığı tereyağını ve 2 çorba kaşığı zeytinyağını bir tencerede ısıtıyorum. Tereyağı eriyince üzerine 2 çorba kaşığı un ekleyerek kavuruyorum. Un sarı,

kahverengimsi bir renk alıp mis gibi kavrulmuş bir koku çıkarınca üzerine 1 litre sütü yavaş yavaş ve çırparak ekliyorum.

Sütten sonra bir çay kaşığı karabiber ve üçte bir oranda muskat rendesini de ekleyip altını kısarak, içine 50 gram Mozzarella peynir atıyorum. Karıştırarak ve çırparak 3-4 dakika daha pişiriyorum. Fırın kabının tabanını kaplayacak şekilde beşamel sosu yayıyorum. Üzerine 3 yaprak lazanyayı yerleştirerek daha sonra sırasıyla, bolonez sos, beşamel sos ve peynir çeşitlerini koyuyorum. Aynı sırayla 4 kat dizdikten sonra tarifte kullandığım tüm peynirlerle üzerini tamamen kaplıyorum. Altı-üstlü çalıştığımdan emin olduğum 220 derecedeki fırında alttan ikinci rafa yerleştirerek 20 dakika pişiriyorum. Fırından çıkartıp 5 dakika dinlendirdikten sonra lazanyamız hazır.

Afiyet olsun.

ÇİLEKLİ MAGNOLIA

Malzemeler

Muhallebi için

- 1 lt İçim Süt
- 2 çorba kaşığı un
- 3 çorba kaşığı mısır nişastası
- 1 paket vanilin
- 1 paket İçim Şef Krema
- 1 yumurtanın sarısı
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 tutam tuz

Magnoliayı süslemek için

- 30 adet küçük çilek
- 1 paket bebe bisküvisi

Yapılışı

Çilekli Magnolia'nın sosunu pişirmek için uygun bir tencereye 1 lt süt, 2 çorba kaşığı un, 1 su bardağı toz şeker, 1 tutam tuz, 3 çorba kaşığı nişasta ve 1 adet yumurta sarısını ekleyip topaklanmaması için sürekli telle karıştırıyorum. Muhallebi kıvamına gelince altını kapatıp ılımaya bırakıyorum. Muhallebi ılıdıktan sonra içine vanilya ve İçim Şef Krema'yı ekleyip düşük devirde blender ile çırpıyorum. Bu sırada çileklerimizin hepsini doğruyorum.

Bir paket bebe bisküvisini rondoda çekip toz haline getiriyorum.

4 adet orta boy bardağa tatlıları hazırlıyorum. Önce bardağın kenarlarına ince dilimlerde kestiğim çilekleri diziyorum. Bardağın en altına muhallebiyi üzerine de 1-2 adet ince kesilmiş çilekleri ekleyip biraz da bisküvi serpiyorum. Bu işlemi bardak dolana kadar 2-3 kez tekrarlıyorum. En üste bisküvi gelecek şekilde tatlıyı hazır hale getiriyorum.

Kızlarınız da sizinle mutfağa girer mi?

Evde nadiren çocuklarla, çoğu zamansa eşimle birlikte yemek yapıyoruz. Genelde yemek pişirirken müzik dinliyor ve mutfakta birlikte keyifli zaman geçiriyoruz. Eşimin mutfak becerileri oldukça gelişmiş olduğu için ön hazırlıkta ve yorum katmada bana yardımcı oluyor. Örneğin baharatları ya da malzemeleri farklılaştırmada, pişirme ısı seviyelerini veya sürelerini belirlemede destek oluyor.

Farklı yemekleri denemeyi seviyor musunuz?

Daha çok dostlarımız geldiğinde yeni yemekler yapıyorum. Mesela tikka masala yaptım. Önceden pişirmeyi bilmiyordum. Bu nedenle tarifini inceledim ancak tarifi kendime göre uyarlayıp uyguladım. Sushi de yapıyorum. Çin ve İtalyan mutfaklarından da yemekler yapmayı çok seviyorum.

“Uzak Doğu ve İtalyan mutfaklarını seviyorum. Fransız yemeklerini çok beğeniyorum.”



En sevdiğiniz dünya mutfakları hangileri?

Uzak Doğu ve İtalyan mutfaklarını seviyorum. Fransız yemeklerini çok beğeniyorum. Fransa'da sanırım nereye gitseniz güzel bir yemek yiyebilirsiniz. Fransa'nın köyüne bile gitseniz orta karar bir restoranda çok güzel bir yemek bulabilirsiniz.

Türk mutfakıyla aranız nasıl?

Türk mutfakı oldukça kıymetli, zor, çok emek isteyen ve lezzetli... Bana göre İtalyan, Çin mutfakları son derece basit ve yapması kolay. Doğru malzemeleri bulduğunuzda, doğru zamanlamayla iyi sonuç elde ediyorsunuz. Türk mutfakı ise görüldüğü kadar kolay değil. Türk mutfakına çok girmiyorum, eşim o konuda çok iyi. Çok güzel yemekler yapar. Ben en son çömlekte türlü yaptım. Geleneksel kuru fasulyeyi, pilavı

yapıyorum ancak dolma gibi daha fazla emek ve beceri isteyen yemeklerde eşim çok başarılı olduğu için o alana girmiyorum. Hamur işlerini de becerebildiğimi söyleyemem, ancak birçok Türk erkeği gibi mangalda oldukça başarılıyım. Mangal yapmayı seviyorum. Farklı parça etlerin uygulama performanslarını ve özelliklerini tanıyorum. O nedenle eti pişirirken iyi sonuç elde edebiliyorum.

Mutfak tutkununuzun işe katkısı oluyor mu?

Tabii işimin bir parçası olarak yeni tatlar deneyimlemek yararlı oluyor. Ayrıca kendi ürünlerimin performansını

“Stres atmak için yürüyorum”

“DİZİ İZLİYORUZ”

Stres atmak için fırsat buldukça doğa yürüyüşleri, pilates ve fitness yapıyorum. Eşimle birlikte hafta sonları dijital platformlarda yer alan popüler dizileri izliyoruz.

YÜRÜYÜŞ

Hafta içi işten eve geldikten sonra bir şeyler atıştırıp genellikle eşimle yürüyüşe çıkıyorum. Açık hava yürüyüşü yapmıyorsam fitness'a gidiyorum. Mümkün olduğu kadar akşamları hafif yemeyi tercih ediyorum.

DÜZENLİ YÜZME

Yüzme sevdiğim sporlar arasında yer alıyor. Yaz aylarında düzenli yüzmeye gayret ediyorum. Tatile gittiğimizde zaten her gün yüzüyoruz, kışın ise çok sık olmasa da kapalı havuzda iki-üç hafta içinde en az bir kez olsun yüzmeye çalışıyorum.

BİSİKLET HOBİSİ

Bir dönem bisiklete ilgi duydum ve 3 yıla yakın bisiklete bindim. Elbette spor yaparken bazı sakatlanmalar olabiliyor. Şimdi omzumda ve dizimde spor kaynaklı sorunlar oluştu. Bu nedenle son zamanlarda daha hafif etkinlikleri tercih etmeye başladım.

“Mesaim pazar akşamı başlıyor”

HAFTANIN PLANLAMASI

Haftada 5 gün ofiste çalışıyorum. Pandemi döneminde de ofise gelmeyi hiç aksatmadım. Tüm pandemi süresince belki en fazla 2 ya da 3 gün evden çalışmışım. Pazar akşamları genelde saat 21.00 ile 23.00 arası gelecek haftanın planlamasını yaparak çalışmaya başlıyorum.

SAAT 8.30'DA İŞ BAŞI

Hafta sonları, eğer sonraki hafta ön hazırlık gerektiren çok yoğun bir programım yoksa çalışmayıp ailemle vakit geçirmeyi tercih ediyorum.

Evden çalışmayı tercih etmiyorum. Ofis insanıyım, düzenli ofise gidiyorum. Hafta içi sabah en geç 8.30'da çalışmaya başlıyorum ve genellikle akşam 19.00 civarı çalışmamı bitiriyorum.



kendi yorumlarımı katarak yaptığım yemeklerde deneyebiliyorum. Böylece ürünlerimizin yemeğe kattığı lezzeti birebir deneyimliyorum.

Yemek yapmak dışında başka hobileriniz var mı?

İlgi duyduğum hobiler dönem dönem değişiyor. Bir zamanlar yoğun tenis oynarken, çok kısa bir dönem kardiyo yapmak için kick box'a yöneldim. Başka bir dönem neredeyse her hafta sonu bisiklete bindim. Zaman zaman da pilates yaşantımın içinde yoğun olarak yer alıyor. Ancak her zaman açık hava yürüyüşleri, fitness ve yüzme hayatımın içinde.

Günde kaç adım atıyorsunuz? Genellikle ne zaman yürürsünüz?

Telefon kayıtlarıma göre yıl içerisinde günde ortalama 7-8 bin adım atıyorum. İş dönüşü akşamları genelde açık havada 20.00-21.30 saatleri arasında ve hafta sonları sabahları yürüyorum.

Spor ve yemek yapmak dışında başka hobileriniz var mı?

Eşim ve kızlarımla seyahat etmeyi, yeni yerler ve ülkeler görmeyi seviyoruz. Seyahat konusunda eşimle ortak bir tutkuya sahibiz.

En sevdiğiniz rotalar neresi?

Yurt dışında genellikle Amerika ve Avrupa'yı tercih ediyoruz. Seyahatlerimizde günde ortalama 15 bin ila 20 bin arasında adım atarak gittiğimiz şehirleri yürüyerek keşfetmeyi seviyoruz. Gitmeden önce gezeceğimiz şehirle ilgi ön araştırma yapıyoruz. Ziyaret ve aktivitelerimizi belirleyip neredeyse hepsini seyahat süresinde gerçekleştiriyoruz. Tarihi ve turistik yerlerin dışında o ülkenin yemek kültürünü en iyi temsil ettiğini öğrendiğimiz restoranlara gitmeyi de aktivite listemize dahil etmeye çalışıyoruz. Yurt içinde seyahat etmeyi de çok seviyoruz. Örneğin son seyahatimizi Mardin'e yaptık. 📍