

# Kuvvet macunlu krepler Art Square Cafe'de



Fotoğraf: Hasan Yılmaz

hasan  
yılmaz

## tahta kaşık

Dundas St. üzerinde batıya doğru giderken Üniversite Avenue'yu geçince Ontario Sanat Galerisi'nin hemem karşısında 334 numarada Art Square adında hoş bir kafeye rastlıyorsunuz.

Kafenin işletmecileri iki Türk girişimci Cüneyt Birol ve Leyla Kızıllırmak.

İkili kısa bir önce işbirliği yaparak bu güzel projeye imza atmışlar.

İlk girişte çok hoş bir resim sergisiyle

karşılaşıyorsunuz. Leyla Kızıllırmak'ın verdiği bilgiye göre düzenli olarak fotoğraf ve resim sergileri düzenleniyor. Ayda bir açılış partileri yapıyor. Sergilerin bazılarını kendileri organize ediyor bazen de komisyon karşılığı sergi alanını başkalarına kiralyorlar.

Leyla Kızıllırmak, kendi yaptığı çikolataları ile tanınıyor.

Kızıllırmak sanat kafe fikrinin nasıl doğduğunu şöyle açıklıyor: "Önceleri kendi yaptığım çikolataları satabileceğim bir yer bakıyordum. Cüneyt Birol ile ortaklık fikri doğunca sanat kafe açmaya karar verdik. Bu kararı almakta bulduğumuz yerin Ontario Sanat Galerisi'nin karşısında olması etkili oldu."

Art Square özellikle öğrencilerin buluşma mekanı. Öğrencilerin tercihinde sürekli sergilerin olması, modern bir atmosfer ve tabii ki lezzetli krepler büyük rol oynuyor. Bilindiği gibi krepler Fransız mutfağında büyük öneme sahip.

Un, su, yumurta karışımından yapılan krepleri gerçek manada krep yapan içine ve üstüne koyulan malzemeler. Krep münüsü tuzlu ve tatlı olmak üzere iki ana başlık altında toplanıyor.

Leyla Kızıllırmak'ın tavsiyesiyle **Exotic Fruits** adındaki krepten alıyorum. Krepin

içinde dilimlenmiş mango, şeftali, ananas, muz ve portakala sosu,, üzerinde ise vanilyalı ve çikolatalı dondurma, kavrulmuş fıstık ve erimiş çikolata var. Yedikçe yiyesiniz gelen türden. İçecek olarak ise çikolata ve espresso karışımı olan **iced siege of art** adındaki içecek bu eşsiz krep

eşlik ediyor.

Babaannem de krep yapmayı çok severdi. Fakirlik zamanlarında un ve suyun karışımından yaptığı ve üzerine bazen tereyağı bazen sadece şeker sürerek bazen de her ikisini sürerek servis yaptığı bu yiyeceğin meyvelerle, çikolatalarla, dondurmalarla süslenmiş hali daha çok "ye beni" diyor.

Exotic Fruits adı verilen krebi yiyip üzerine iced siege of art içtikten sonra Leyla Kızıllırmak favorileri olan bir başka krep çeşitinden övgüyle söz ediyor.

Krepin ismi **Serendipity Afrodisiac**. Bu krepte Türkiye'den getirilen bildiğimiz kuvvet macunu baş aktör. Çiftlere özel olarak hazırlanıyor. 29 değişik karışımından elde edilen kuvvet macunu, çikolata ve antep fıstığı krepin içine sürülüyor. Üzerine ise çikolata ve iki adet Türk lolukumu ekleniyor. Yanında da Türk kahvesi servisi var. Krepinin en ilginç yanı ise üzerine saf altın ve gümüş parçası konularak servis yapılması. Kızıllırmak, altının vücut tarafından sindirilemediğini ancak bağırsakların temizlenmesinde çok faydalı olduğunu belirtiyor.

Biz de altından bir parça test ediyoruz. Tadı yok ama altın yediğini bilmek bile ağızda hoş bir tat bırakıyor.



Fotoğraf: Hasan Yılmaz

Art Square Cafe'nin işletmecisi Leyla Kızıllırmak

# Sympatico

## Hi-speed Internet & Wireless

416-269-7670

Uydu Anten montajı ve sistemleri (Free TRT - STV)

Bussines Card and Flyer



Motorola C370

Motorola T720



Muhammet GÜL  
Authorized Agent