

Tarladan sofraya

20 dönüm arazi içerisinde meyve ağaçlarının arasında, ceviz ve keçiboynuzu ağaçlarının altında huzurlu bir ortamda kahvaltı yapmaya ne dersiniz? Yanınızdan tavuklar geçiyor, domatesler tarladan, reçeller ev yapımı.. İşte tarladan sofraya: Tarla Alaçatı...



Kahvaltı mekanlarının birçoğu ürünlerinin organik olduğu ile övünürler. Size şimdi yüzde 100 organik bir kahvaltı mekanından bahsedeceğiz. Ürünler organik, çünkü mekan 20 dönüm arazi içine kurulmuş, kendi domatesini, salatalığını kendisi yetiştiriyor. Reçellerini kendisi yapıyor. Meyve ağaçlarının arasında, ceviz ve keçiboynuzu ağaçlarının altında huzurlu bir ortamda sizlere kahvaltı imkanı sunuyor. Yanınızdan tavuklar da geçiyor, isterseniz arazinin dilediğiniz bir noktasında kahvaltınızı yapabiliyorsunuz. İşte tarladan sofraya: **Tarla Alaçatı!**



10 ÇEŞİT REÇEL VAR

Kahvaltı gayet zengin. Bizim saydığımız kadarıyla 28 çeşit mevcut. Buranın en büyük özelliği reçelleri. 10 çeşit reçel geliyor. İtirlı, bademli elma, çilek, portakallı-incir, turunç, ayva, bluberry, damla sakızlı-limon, amber, nane. Hepsi birbirinden güzel, ev yapımı. Küçük küçük servis ediliyor ama beğendiğinizden ilave ediyorlar. Biz itirlı, turunç, bluberry, damla sakızlı-limon ve nane reçellerine bayıldık, yemeye doyamadık.

PALMIYE ÜRETİMİNDEN KAHVALTI MEKANINA

Tarla Alaçatı, genç çift Lara ve Vito Hayim Abuaf tarafından 2015 Haziran ayında açılmış. Vito Bey'in ailesi bu arazide palmiye ağaçları yetiştiriyormuş. Genç çift iyi ki de burayı kahvaltı mekanına çevirmiş ki, bizler bu lezzetleri tatma imkanına sahip olabildik. Reçellerin sırrına gelince, Vito Bey'in annesi tarafından

yapılıyormuş her biri.

KAHVALTIDA BAŞKA NELER VAR

Salata ve domates dağ kekiğiyle servis ediliyor. 3 çeşit zeytin var. Lavanta marineli ve portakallı yeşil zeytin ile kekikli siyah zeytin. 3 ayrı şişede acıbiberli, biberiyeli ve sarımsak-kekik-kuru domatesli zeytinyağı var. Her biri ayrı bir lezzet. 5 çeşit peynir, 3-4 çeşit ekmek geliyor. Bir de poğaçaları var ki anlat anlat bitmez! Hepsi birbirinden güzeldi. Kahvaltıya ek olarak Tarla Ekmeği söyledik. ekşi mayadan yapılan tam buğdaylı Germiyan ekmeği humus, yumurta ve pastırma ile fırına veriliyor. Kesinlikle harika bir lezzet. Vito Bey'in favorisiymiş. Kahvaltıya da eklemişler. Mutlaka denemelisiniz.



MÜZİK LİSTESİNE KULAK VERİN

Ayrıca çalan müzikler sizi farklı bir dünyaya götürüyor. Listeyi Vito Bey hazırlamış. Biz çok beğendik.

Belki siz de severseniz diye Spotify listesini paylaşalım istedik.

<https://play.spotify.com/user/11100122615/playlist/4hDbwxfkdDulluIn1IXKcd>



Ürün Kalitesi: Çok iyi
Ürün Çeşitleri: Zengin
Hijyen: İyi
Servis: İyi
Lezzet: Çok iyi
Kalite: İyi
Ortam: Huzurlu ve doğal.
Beğendik: Reçellerini ve humuslu pastırmalı yumurtalı Tarla Ekmeği'ni.
Fiyat: Kişi başı 35 TL. Tarla Ekmeği ayrıca 20 TL.

Adres: Alaçatı'daki Kartopu'nun yanından sağa sapıyorsunuz (Ovacık yolu), okları takip edin birkaç km sonra sola sapıyorsunuz.

Yol tarifi için haritaya tıklayınız..



Kaynak: **İzmir Hafiyesi**