**BASIN BÜLTENİ**

**Müsaitseniz, Nurten Anne sizi bayramda bereketli ve leziz bir kahvaltı sofrasına bekliyor**

**Doymadan kalkmanın yasak olduğu Çeşme Bazlama Kahvaltı’nın Nurten Annesi, bayramda sevdikleriyle leziz ve bereketli kahvaltı sofralarında buluşmak isteyenleri bekliyor.**

Çeşme Bazlama Kahvaltı’nın gizli tarifleriyle ünlü Nurten Annesi, geleneksel bayram kahvaltısı için ailesi ve sevdikleriyle bir araya gelmek isteyenleri ağırlayacak. Bu bayram ailecek unutulmaz anılar biriktirmek, sevdikleriyle oturacakları keyifli sofraları eşsiz tatlarla donatmak isteyenler, Çeşme Bazlama Kahvaltı’nın birbirinden samimi beş şubesine davetli.

Bayram sabahlarına anne eli değmiş lezzetlerle değer katmak isteyenler, Çeşme Bazlama Kahvaltı’nın yılın her günü açık olan İstanbul Nişantaşı’ndaki üç şubesinin yanı sıra yaz sezonu boyunca hizmet veren Ayayorgi ve Alaçatı Port şubelerinde buluşacak. Çeşme esintisini hem karınları hem gönülleri doyuran zengin sunumlarıyla buluşturan, Ege kıyılarının taze, leziz ve sağlıklı lezzetlerini sofralarından eksik etmeyen Çeşme Bazlama Kahvaltı, markaya adını veren ve aile yadigarı özel tariflerle hazırlanan bazlamalarının yanı sıra üç çeşit gözleme ve leziz pişileriyle de ünlü. Nurten Anne ve ekibinin hazırladığı 37 çeşit reçel, 12 çeşitle süslü söğüş tabağı, 3 çeşit sıcak ikram ve özel tarifli menemen, markaya özel üretilen çömlek tabaklarda sunuluyor ve yine markaya özel harmanlı sınırsız çayla beraber servis ediliyor.

**Editöre Not:** Çeşme Bazlama Kahvaltı kurucuları Sinem Tuncer ve Nurten Tuncer’in fotoğrafları, kahvaltı ve mekan görselleri linktedir.

<https://bit.ly/2ZiUpc0>

**Çeşme Bazlama Kahvaltı Alaçatı Port görselleri:** <https://bit.ly/3085L1X>

**İlgili Kişi:**

Dilek Özcan

Marjinal Porter Novelli

0212 219 29 71

[dileko@marjinal.com.tr](mailto:dileko@marjinal.com.tr)

**Çeşme Bazlama Kahvaltı Hakkında**

1992 yılında Çeşme’de Yaşar Ahmet Tuncer’in butik otelinin kahvaltı servisi için kurduğu ve Aydın Atburgazı köyünün en iyi bazlamasını yapan annesinin özel tarifini müşterileriyle buluşturduğu düzeni, bir süre sonra eşi Nurten hanım devraldı. Kahvaltıya kendi tarifleriyle farkı bir boyut katan Nurten hanımın yarattığı lezzetler ve sunumları kısa süre içinde kulaktan kulağa yayılarak meşhur oldu. Yaşar bey ve Nurten hanımın kızları Sinem, öğrenim hayatı için gittiği ve 12 yılını geçirdiği Amerika’dan yurda kesin dönüş yaptı ve 2013’te bu meşhur ekibe katıldı. Ekibe getirdiği taze kan ve yeni nesil önerileriyle kahvaltının ününe ün katan Sinem Tuncer, yalnızca yaz aylarında değil tüm seneye yayılan bir servis sunmak üzere kolları sıvadı. 2015 – 2016 yılları arasında önce Karaköy’de Nurten Anne ve kızı Sinem’in girişimiyle başlayan Çeşme Bazlama Kahvaltı serüveni, kısa süre sonra Nişantaşı’nda açılan ilk dükkanla devam etti. Çeşme Bazlama Kahvaltı bugün Çeşme Ayayorgi ve Alaçatı Port’ta sezonluk açık bulunan iki mekanın yanı sıra Nişantaşı’nda 12 ay açık 3 şubesiyle hizmet veriyor. Çeşme Bazlama Kahvaltı’nın sofralarını Anadolu’nun dört bir yanındaki yerel tedarikçilerinden özenle seçilen lezzetlerin yanı sıra, Nurten Anne’nin kendi üretimi olan 37 çeşit reçel süslüyor. Çeşme Bazlama Kahvaltı sofralarına özel üretim yapan üç tarladan da sürekli taze ürün tedariği gerçekleştiriliyor. Üretim ve tedarikten sorumlu Yaşar Ahmet Tuncer, en az sunduğu kahvaltı kadar ünlü olan Nurten Anne, profesyonel bakış açısı ve yurt dışı deneyimleriyle ekibi destekleyen Sinem Tuncer üçlüsü başta olmak üzere, üretim, tedarik, mutfak, sunum gibi aşamalarda çalışan 150 kişiyi aşkın kadrosuyla büyük bir aileye dönüşen Çeşme Bazlama Kahvaltı, “doymadan kalkmak yasak” sloganıyla her gün hem karınları hem de gönülleri doyurmaya devam ediyor.

<https://www.bazlamakahvalti.com/>

<https://www.instagram.com/bazlama.kahvalti>