

## Başlık : KEK VE KURABIYE KRALİÇESİ

Yayın : Posta Gazetesi  
Tarih : 26.09.2010

Periyot : Günlük  
Sayfa : Kapak Syf – 3. Syf

Tiraj : 485.971  
Ebat : 5 Sütun x 22 cm

# HAYATA GİRİŞ SAYFANIZ C POSTA

## Evinde yapıyor internette satıyor

Zeynep Yümlü evinde yaptığı pasta, kek ve kurabiyeleri kendi blog'unda sergileyince büyük ilgi çekti. Sipariş yağmuru, bu hobisini mesleğe dönüştürmesini sağladı. Günde bin kişinin blog'unu ziyaret ettiği Yümlü, haftada 50 sipariş alıyor.



Merve Özyaytekin'in röportajı ■ 3'te

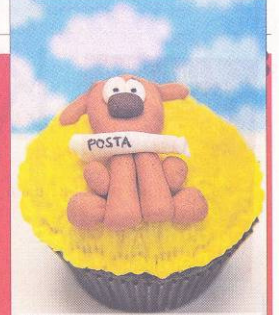
## PAZARPOSTASI

Gündüz şirkette ürün pazarlıyor, akşam evinden tatlı satıyor

# Kek ve kurabiye kraliçesi



Zeynep Yümlü evinde yaptığı 'kişiyi özel' pasta, kek ve kurabiyeleri kendi blog'unda sergileyince büyük ilgi çekti. Sipariş yağmuru, bu hobisini mesleğe dönüştürmesini sağladı. Günde bin kişinin blog'unu ziyaret ettiği Yümlü haftada 50 sipariş alıyor. Yakında çalıştığı şirketten ayrılacak ve kendi pastanesini açacak.



Zeynep Yümlü gazetemiz için de kek tasarladı.

Zeynep Yümlü'nün (29) çocukluğu, Türk Hava Yolları'nda çalışan babasının konumu nedeniyle dünyanın çeşitli ülkelerinde geçmiştir. Eğitim hayatına Belçika'da başlamış, Ürdün ve Kıbrıs'ta devam etmiş. Türkiye'ye dönünce Galatasaray Lisesi'ni bitirmiş. O zamanlar tek hayali, diplomat olmaktır. Bu yüzden Galatasaray Üniversitesi Uluslararası İlişkiler Bölümü'ne girmiştir. Ancak mezun olur olmaz, endüstriyel çuval satan bir firmanın satış ve pazarlama bölümünde çalışmaya başlamış. Zeynep Yümlü 'tatlı dünyasıyla tanışmasını şöyle anlatıyor: "Hayalimi gerçekleştirirken iş hayatının yoğunluğundan biraz olsun uzaklaşmak istedim. İsten eve gelince Amerika'da ve Avrupa ülkelerinde çok sevilen 'cookie' adlı sütlü kurabiyeler ve 'cupcake' diye tanınan minik kekler yapmaya heveslendim. Evimde 'cookie' yapan bir kadının tek günlük dersine katıldım. Kullandığı malzemeleri, kurabiyesinin yapılış şeklini gördüm. Hemen internetten araştırmaya başladım. Yurt dışından kek ve kurabiye

hakkında kitaplar, süsleme malzemeleri, kalıplar getirttim. Deneme yanılma yöntemiyle en lezzetli kurabiye ve kek tariflerini buldum".

### İlk Ünlü Müşterisi Seren Serengil

Zeynep Yümlü yaptıklarını internet aracılığıyla paylaşmak istemiş. mutlukuldan.blogspot.com adresli bir blog (internetete ücretsiz açılan kişisel web günlüğü) açmış kendine. Bir de profesyonel fotoğraf makinesi edinmiş. Salonun bir köşesinin minik bir atölyeye dönüştürmüştü. Yemek masasının üstü seker hamuru, kalıplar, rengarenk gıda boyalarıyla dolmuş. Mutfakta pişirdiği kek ve kurabiyeleri, televizyonun karşısında sabaha kadar süslemeye başlamış. Bundan sonrasında

Yümlü'den dinleyelim: "İşe kendimi öyle kapırdım ki, çoğu akşam eşim Can'a yemek bile yapamadım. Farklı süsler yaratıkça fotoğraflayıp blog'uma yapıyorum. İki ay hiç sipariş gelmedi. İlk siparişi Bolu'dan aldım. Heyecanla yapıp yolladım. Bir anda işler açıldı, gerisi hızla geldi. Şimdi sipariş geldikçe kurabiyeleri yapıyor ve süsliyorum. Eşim ise paketlenip yolluyor".

Zeynep Yümlü'nün ilk müşterilerinden biri de şarkıcı Seren Serengil olmuş. Serengil, eski eşi Musa Aytun'un babası Rahmi Aytun'a 'Babalar Günü' temalı bir kurabiye yaptırmış. Ardından müşterileri artmış Zeynep Yümlü'nün. Onlar fikir vermiş, Yümlü hazırlamış. Espirili siparişler hiç eksik olmamış. En ilginç sipariş, bir erkek müşteriden gelmiş. Müşteri, Zeynep Yümlü'den kurabiyesinin üstüne bir eşek tasarlmasını, boynuna da kendi adının olduğu bir künye asmasını istemiş. Yanına da 'N'oolur beni affet' yazdırmış. Zeynep'in blog'undaki bu kurabiyesinin fotoğrafı, hala en çok ilgi çekenler arasında.

### Türk damak tadına uygun

Zeynep Yümlü kek ve kurabiyelerinin beklendikinden fazla sevilmesini şöyle açıklıyor: "Her ne kadar yurt dışından esinlensem de tamamen farklı lezzette kurabiye ve kekler yapıyorum. Benimkiler, Türk damak tadına çok uygun. Örneğin Amerika'da yapılan kek süslemelerinde tereyağı ve şekerden elde

### Hayali pastane açmak

Zeynep Yümlü doğum günleri, doğum, nikah, düğün gibi birçok özel gün için kurabiye ve kek yapıyor. Talep gelirse, düğün pastalarının üstünü süsüyor. "Yaptığım en lezzetli kurabiyeler vanilyalı, en lezzetli kekler ise yoğun bitter çikolata. Ancak tercih göre kurabiyeleri tarçınlı, zencefilili veya kakao'lu, kekleri ise vanilyalı yapabiliyorum" diyor genç girişimcinin kurabiyelerinin tanesi 5 TL. Adet 100'e çıkarsa tanesini 3.5 TL'den veriyor. Keklerin 12'li setini 90 TL'den satıyor. 15X25 cm'lik büyük kurabiyeden yaptırmak isteyen ise 75 TL'yi gözden çıkarmalı. Sipariş vermek isteyenler Yümlü'ye 3 hafta önceden ulaşmalı. Aralık ayında işten ayrılacak olan Zeynep Yümlü'nün bundan sonraki hayali, dünyanın en ünlü açıkık okulu Le Cordon Bleu'ye gitmek ve pastacılık eğitimini almak. Hemen ardından da "Mutlu Döğün" adında pastane-kafesini açmak! Yümlü "Mutlu okduğum için blog'uma da aynı adı vermiştim. Umanın bu isim pastaneme de uğur getirir" diyor.



edilen yoğun krema kullanılıyor. Benim yaptıklarımda krema yok. Ayrıca herkese farklı temalarda tasarım yapıyorum. Yaptıklarım mutlaka bir öyküyle anlatıyor".