



portfolio



Merhaba !

Ben Esmanur Taravar

Grafik Tasarımcı

HAKKIMDA

2000 yılında İstanbul'da doğdum ve hala bu şehirde yaşamaktayım. 2019 yılında üniversite sınavına girerek İstanbul Aydın Üniversitesi Anadolu Bil Meslek Yüksekokulu Grafik Tasarım Programında okumaya hak kazandım ve 2021 yılında mezun oldum. Liseden itibaren birşeyler çizmeyi ve tasarlamayı çok seviyorum yeni ürünler çıkarmayı yeni işler tasarlamayı bu yüzden gittikçe işimde daha iyi yerlere gelmek istiyorum.

EĞİTİM

Haydar Akçelik Kız Teknik ve Meslek Lisesi
2014-2018 | İç Mekan ve Dekarasyon

İstanbul Aydın Üniversitesi, Anadolu Bil MYO Grafik Tasarımı
2019-2021 | Grafik Tasarım

BECERİLER

Adobe Illustrator
Adobe Photoshop
Adobe InDesign
Adobe After Effects
Adobe Dreamweaver
Blender

DENEYİM

2019

ENDER KLİŞE
GRAFİK MATBAA SAN.VE TİC.LTD.ŞTİ
Broşür düzenleme
Afiş düzenleme
Katalog ve logo düzenleme

2021

CONTACTPLUS+
REKLAM VE İLETİŞİM HİZETLERİ
Broşür düzenleme
Afiş düzenleme
Katalog ve logo düzenleme

DILLER

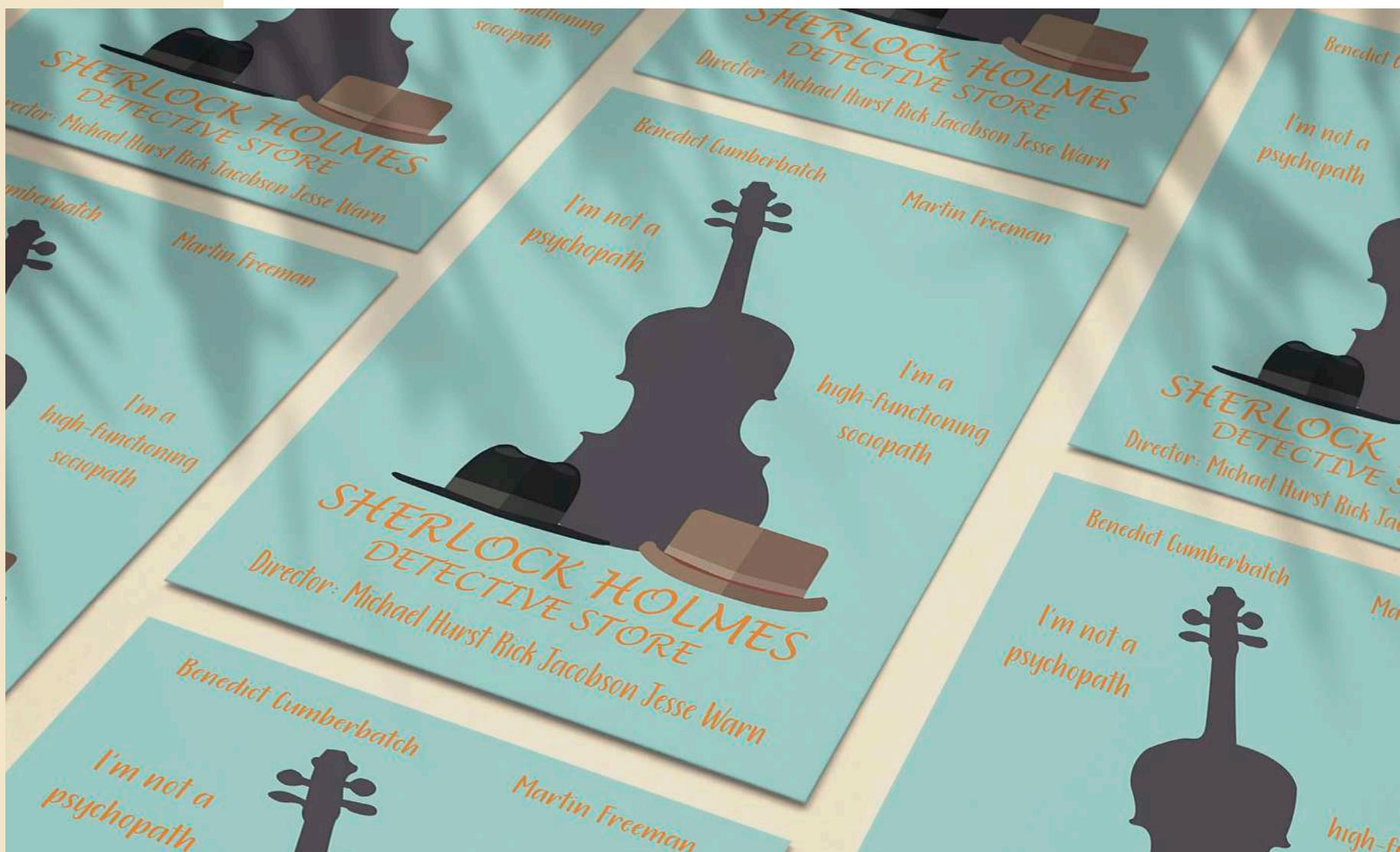
İngilizce

İLETİŞİM

0(538)546 47 70
taravar.esmanur@gmail.com
[esmanurtaravar](https://www.linkedin.com/in/esmanurtaravar/)

postep

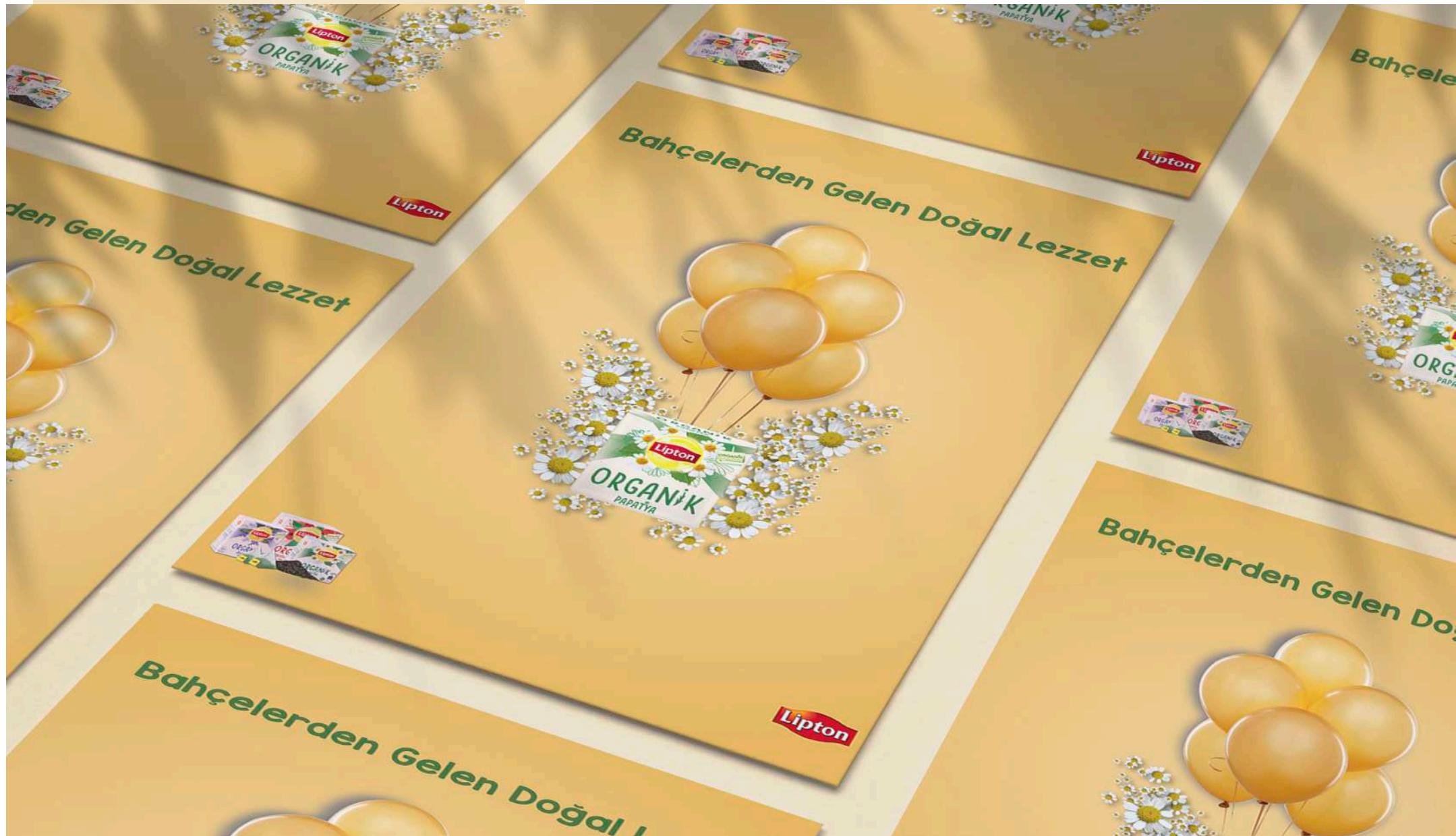
SHERLOCK HOLMES DİZİ POSTER





SHERLOCK HOLMES DİZİ POSTER

LIPTON ORGANİK PAPATYA ÇAYI POSTER



COVID-19 POSTER

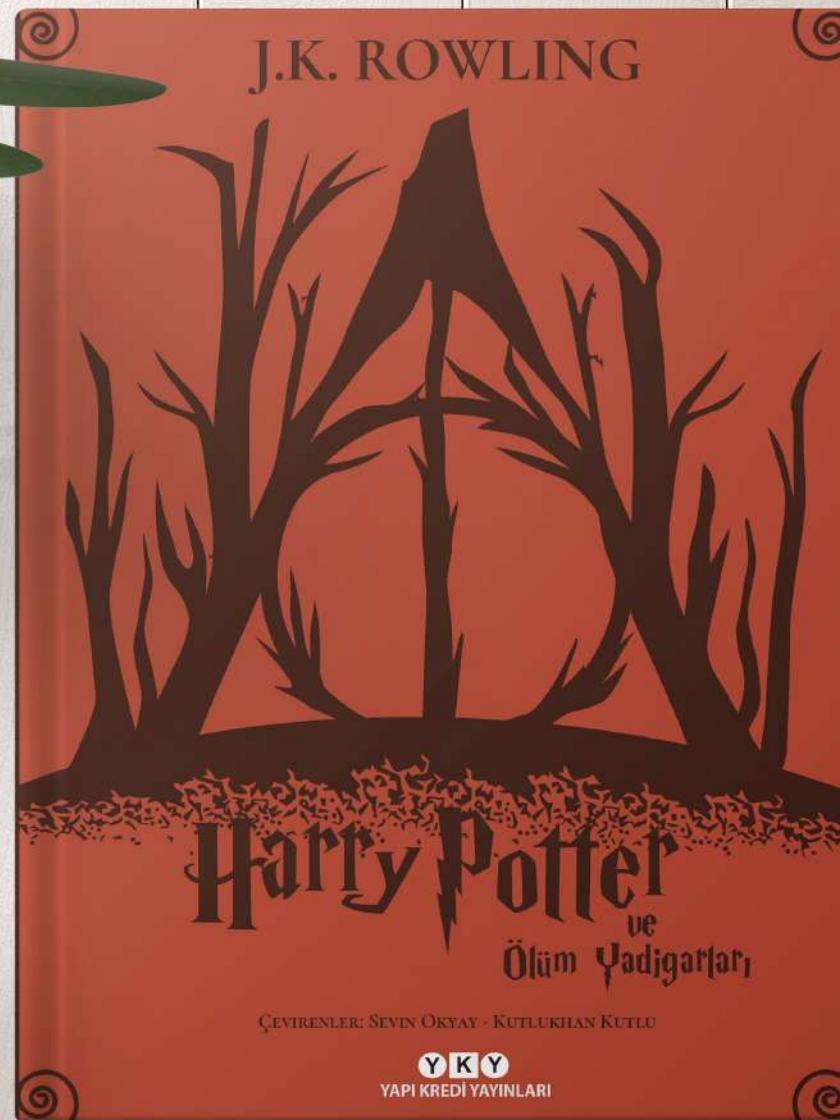




SOLENTE GÜNEŞ KREMİ POSTER

KİTAP
KAPAKLARI

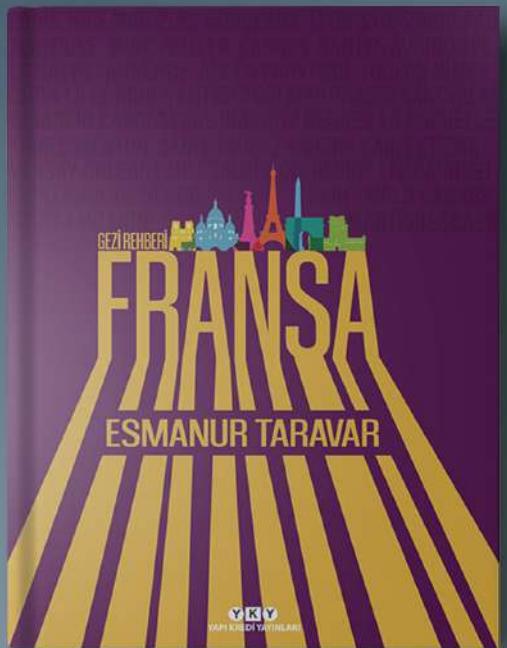
HARRY POTTER ÖLÜM YADIGARLARI KİTAP KAPAĞI



HARRY POTTER ATEŞ KADEHİ KİTAP KAPAĞI

“Okul yılı boyunca üç görev yerine getirilicek ve bunlar şampiyonların farklı niteliklerini sunacak... sihirli güçlerini - cesaretlərini - sonuca varma yetilerini - ve, elbette, təhlükəyle başa çıkmaya yetenekleri.”





FRANSA GEZİ REHBERİ

YAZAN: ESMANUR TARAVAR

FRANSA GEZİ REHBERİ

**FRANSA'DA
GEZİLECEK
YERLER**

PARIS

Romantik dokusu ve lüks yaşamı ile özdeşleşmiş bulunan başkent Paris, Sen Nehri etrafında şekilleniyor. Fransa gezilecek yerler çizelgesinin başında gelen kent, bünyesinde gizlediği Orta Çağ ve Roma dönemine özgü sanatsal eserleri sayesinde adeta açık hava müzesini oluşturuyor. Neoklasik mimari stilde hazırlanan İhvanı yapmıştır, şehrin uluslararası yardımçı oluyor. Dünya'nın En Önemli Eyfel Kulesi, Paris'in görkemli yapıtları, 3 yükseltiğindeki gizli yerlerini sunuyor. Notre Dame Katedrali, Louvre Müzesi, Pantheon, Pompidou Merkezi ve Sacre Coeur Bazilikası, şehrin diğer turistik değerlerini sembolize ediyor. Fransa gezilecek yerler listesinin 1 numarasında yer alan Paris hakkında sitemizde oldukça detaylı bilgiler yer almaktadır. Ayrıca seyir platformu ile göz alıcı bir şehir manzarası sunuyor.

NOTRE DAME KATEDRALI

Dame Katedrali, Louvre Müzesi, Pantheon, Pompidou Merkezi ve Sacre Coeur Bazilikası, şehrin diğer turistik değerlerini sembolize ediyor. Fransa gezilecek yerler listesinin 1 numarasında yer alan Paris hakkında sitemizde oldukça detaylı bilgiler yer almaktadır. Ayrıca seyir platformu ile göz alıcı bir şehir manzarası sunuyor.

LOUVRE MÜZESİ

Louvre Müzesi, Paris'in en önemli müzelerinden biridir. 19. yüzyılda inşa edilen bu müze, dünya sanatının büyük bir parçasını barındırıyor. Eski ve orta çağdan, modern sanatlara kadar geniş bir koleksiyon sunuyor.

PANTEON

Panteon, Paris'in en önemli tarihi yapılarından biridir. 17. yüzyılda inşa edilen bu yapı, Fransız devrimci liderlerin mezarlarının yer aldığı bir mezarlık ve bir dini yapıdır.

POMPIDOU MERKEZİ

Pompidou Merkezi, 1970'lerde inşa edilen bir kültür merkezidir. Sanat galerisi, kütüphane, konser salonu ve diğer kültür etkinlikleri için kullanılır.

SACRE COEUR BAZILİKASI

Sacre Coeur Bazilikası, Paris'in en önemli bazilikalarından biridir. 19. yüzyılda inşa edilen bu yapı, şehrin en önemli manzara noktalarından biridir.

EYFEL KULESİ

Eyfel Kulesi, Paris'in en önemli simgesi ve en önemli turistik yerlerinden biridir. 19. yüzyılda inşa edilen bu kule, dünyayı temsil eden bir yapıdır.

PARIS

İÇ SAYFALAR

FRANSA TARİHİ



İş gezileri için gelenler dahi, ülkede yirmi dört saatten az kalanlar hariç tutulmak üzere, yıllık olarak yaklaşık 82 milyon turiste Fransa, dünyada en çok ziyaret edilen ülkedir.

Fransa ya da resmi adıyla Fransız Cumhuriyeti ankaraya toprakları Batı Avrupa'da bulunan ve dünyanın pek çok bölgesinde denizsiz toprakları olan bir ülkedir. Kita Fransası, güneyde Akdeniz'den kuzeýde Manş Denizi ve Kuzey Denizi'ne, doğuda Ren Nehri'nden batıda Atlas Okyanusu'na kadar yayılan topraklarında yer alır. Fransızlar, ülkelерini topraklarının biçiminden ötürü Altıgen olarak adlandırırlar.

Fransa'nın Avrupa kıtasındaki komşuları Belçika, Lüksemburg, Almanya, İsviçre, İtalya, İspanya, Monako ve Andorra'dır. Akdeniz'de İtalya'ya ait Sardinya Adası'ndan sadece 12 km uzaklıktaki Korsika adası da Fransa'ya aittir. Sahip olduğu denizsiz illerde de, Fransız Guyanası aracılığıyla Brezilya ve Surinam'a, Saint Martin Adası aracılığıyla da Hollanda Antilleri'ne sınırı vardır. Taştan aletler, bundan yaklaşık 1,8 milyon yıl önce Fransa'da ilkel insanların bulunduğunu kanıtlamaktadır.^[1] Bölgede ilk modern insan 40.000 yıl önce ortaya çıkmıştır. Fransa tarihi için ilk yazılı kayıtlar Demir Çağı'ndan itibaren bulunmaktadır. Günümüzdeki Fransa, Galya olarak bilinen bir Roma İmparatorluğu eyaletinin üsténe kuruludur. Romalı tarihçiler, bölgede, dil farkıyla ayrılan üç büyük etnik grubun varlığını ortaya koymuşlardır: Fransa, Manş Denizi'nde deniz yüzeyinin ardından geçen Manş Tüneli'yle Birleşik Krallık'a bağlanmaktadır. Fransa, 17. yüzyılın ikinci yarısından bu yana dünya genelinde uluslararası ilişkiler alanında önde gelen ülkelerden olmuştur.

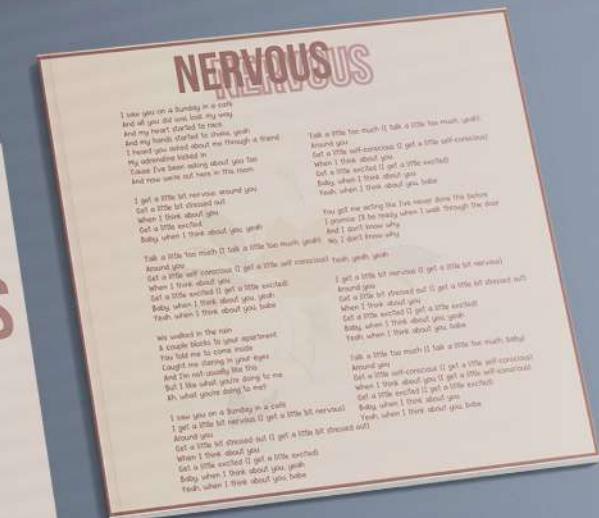


GD

TASARIMI



SHAWN MENDES CD TASARIMI



I take you on a Sunday in a car
And all you do is sing my song
And my heart starts to race
And I need you there to make me smile again
I heard you say you're through a friend
My heart starts to race
Cause I've been thinking about you too
And now we're not here in this room

I get a little bit nervous around you
Get a little bit nervous around you
When I think about you
Get a little bit nervous around you
Get a little bit nervous around you
When I think about you
Baby when I think about you yeah

Talk a little too much I talk a little too much yeah
Around you
Get a little bit nervous I get a little bit nervous yeah
When I think about you
Get a little bit excited I get a little bit excited
Today when I think about you yeah
Yeah when I think about you baby

You get me talking like I've never done this before
I get a little bit nervous when I walk through the door
I get a little bit nervous when I walk through the door
I don't know why
Baby when I think about you yeah

Talk a little too much I talk a little too much yeah
Around you
Get a little bit nervous I get a little bit nervous yeah
When I think about you
Get a little bit excited I get a little bit excited
Today when I think about you yeah
Yeah when I think about you baby

I get a little bit nervous I get a little bit nervous yeah
Around you
Get a little bit nervous I get a little bit nervous yeah
When I think about you
Get a little bit excited I get a little bit excited
Today when I think about you yeah
Yeah when I think about you baby

I get a little bit nervous I get a little bit nervous yeah
Around you
Get a little bit nervous I get a little bit nervous yeah
When I think about you
Get a little bit excited I get a little bit excited
Today when I think about you yeah
Yeah when I think about you baby

I take a little too much I talk a little too much yeah
Around you
Get a little bit nervous I get a little bit nervous yeah
When I think about you
Get a little bit excited I get a little bit excited
Today when I think about you yeah
Yeah when I think about you baby

**DÉFGİ
KAPAKLARI**



FLAWLESS DERGİ TASARIMI





Zarif Bir Yilbaşı Masası

Keten masa örtüsü üzerine yerleştirildiği kesme kristal bardaklar ve porselin tencerelarındaki masa aksesuarları porselen takımları ile zarif bir masa hazırlayan İlknur Şenel'in yılbaşı temalı sofrası yaptığı yemeklerle bütönlüğü sağlıyor. Fazla vakit almadan hazırlanabilen birbirinden lezzetli yemekler ve masa tasarımları sizlere de yılbaşı gecesi için ilham verebilir.

HÜNKAR CORBASI 10-12 KİŞİLİK

200 gram tereyağı
200 gram arpa ekmeli e
2 litre su
100 gram un
1 litre soğuk süt, fırın

ÖZERİ İÇİN:
Torba, karabiber

1- 100 gram tereyağı tencerede kırınca eritin. Arjantin yemişli pembe biberi ekleyerek karışın. Bir litre suyu ısıtınca eidi. Selyanı maya katırınca 15-20 dakika pişirin. Karabiberi ve fırınla hazırlayıp 100 gram tereyağı ve 100 gram unu karıştırın. Unun çip katusu giderse kdar çırpmayı hırçınlaştırın.

2- Baskılı kez yemeksi 100 gram tereyağı ve 100 gram unu karıştırın. Unun çip katusu giderse kdar çırpmayı hırçınlaştırın.

3- Sırasıyla koton su ve sıfırılıvaca kavue edin. Kaplaması apı şerbetleri ekleyin. Tuzumluva edin. Corbanın kıvamları mayalama kdar yoksa 10 dökme pırası. Corbanı koyulmadan sora tazeletirin ve karabiber serpin. Sırat servis yapın.

YÜKÜKLÜ İSPARAKLU ÇİLT 6-8 KİŞİLİK

750 Gram isparak
2 odut suyu
1 su bardağı uluslararası bal
1 su bardağı rendelenmiş tuz
Karabiber
SOS İÇİN:
125 gram etli sos
1 su bardağı kremasız yoğurt
2 odut yututme

PİNCİLLİS

Ispanaklı kökenli ve karanfil çiçeği karışımı kapının kalan isparacı bol su ile yemeksi karıştırın. elmine itice parçalayıp 6-8 kışkırtma kapına eline oynasına yulukla male dileklerip isparacın üzerine kavue edin beş dakika pişirin. İspanaklı kökenli ve karanfil çiçeği karışımı onto boy lı tepekiye yulukla male dileklerip bastırınca içi için tün edinmesi beklenir. İspanaklı kökenli üzerine eştin. 100 gramlık 1 adet Çiçekden 180 derecede fırın yapın. 15 dakika pişmeyi püskürtme sora keşmini lave edin.

ZEYTİNLİ VE KÜNCÜLÜ ARPA EMEĞİ 6 KİŞİLİK

30 gram rıza maya
400 ml süt
2 yemek kağıdı çöreksiz
2 yemek kağıdı izmi zeytinyağı
1 torb kağıdı fırın
300 gram buğday unu
100 gram arpa unu
50 gram sıradı zeytin
1 kahve fincanı kerecik

Mayayı ét aude eritt. Pekezci ekleyin karabının 10 dakika kdar bekletip mayonayı birer çaprazınla soğutun. İspanaklı kökenli ve karanfil çiçeği zeytinyağı ve fırın eteyin. Be fırın yemeksi karıştırın. İspanaklı kökenli ve karanfil çiçeği karışımı pomme uşakına konutmanı devren asın. 10 dakika kdar yoldanızda horozun kavutlu ve püsküzel bir horoz elde edin. Üzerini kırçılp horoz işi kavro olana kadar mayalandırın. Kızılıngı zeytin ve kürkükkü ekleyin olıtar. İtme doğru kırçıyanı salınanın dağılışını soğutun ve hanumun havasına otur kentit yandırın. 10 dakika boyalığında parçalar kırçılp oval şekli verip, yağı koğıt temizlik tepçeye datan üzümle çıkış olna istenilen 210-220 derece fırında 30 dk pişirin.

COMIDA DERGİ TASARIMI



GASTRO DERGİ TASARIMI

ARALIK 2020

Yaşamını
Korumak İçin
**ATMA,
PIŞİR!**

Ev Halkıyla
BRUNCH
KEYFİ

TAM
MEVSİMİ

**HAMSİ,
TEKİR,
LEVREK**

KAHVE KÜLTÜSÜ
EVİNİZİ SARS!

Yepyeni lezzetler
İddialı tarifler

Tatlı
Başlangıçlar
İçin

**MEYVELİ
PASTALAR**



Yeni Yılı Özenle Karşidayın

Fırında Hindi
(10-12 Kişilik)

- 1 bütün hindi (6kg)
 - 1/2 çay bardağı zeytinyağı
 - 4 yemek kaşığı tereyağı
 - 4 su bardağı ılık su
 - 3 yemek kaşığı tavuk bulyon
 - 2 yemek kaşığı kuru maydanoz
 - 1 türk kuru soğan
- Ve arzuya göre patates ve havuç parçaları
Tuz, karabiber

Gastro 2020 Aralık

Fırda hindi hazırlamak için öncelikle fırın 175 derecede ayarlanır. Tün hindi yakın, içi testisliye (cano denisi) üzerinde kılın ve beyaz bir fırın tenceresine veya denin bir tepsaye konur. Göğüt en özenleşteli derisi hafif cynüs (deniz alına) ile gülgeleme üzerine keşer kışılır. Deniz alına ile gülgeleme işlemesinden sonra ılımca saplıca (hindistan limonuna tuz eklenen) içermesi tuz eklenen koni, içi serbetten patates ve havuç parçaları da konur. Aynı bir kırık tuz, tuzlu bulyon ve kuru maydanoz karıştırılarak hindistan limonuna döküllür. Tuzlu folyo ile kapılır ve yaklaşık 3-3,5 saat fırında pişirilir; sonra folyo olıver, üzeri ocaq olarak 45-60 dakika耽空 pıyer, üzeliyle kırmızı kadaş.

Fır temassızlığından kaçınmak için kontrol edilir, etin içi sıcaklığı en az 80 derece olmalıdır. Fırın丹 circa hind, 15-20 dakikadan önce 10 dakika belli bir hizmetle havalandırılmıştır ve et yeterin kuru olur. Hindin yanında etli pilav parçaları, makarna veya şöföre ile servis yapılır.



MELİNGÜLLÜ HAVUÇ PARÇALARI

**YER ELÂMUSU
4 KİŞİLİK**

- 5-6 odem yemek kaşığı
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı

Gastro 2020 Aralık



*YEREL MELİNGÜLLÜ
HAVUÇ PARÇALARI*

**PENICILLİUS
HB 2**



**LEBLEBİ ULU KURADİYE
6 KİŞİLİK**

- 180 gram leblebi kuradıye
- 100 gram odut suşunu tereyağı
- 1 adet yumurta
- 110 gr ekmek ekmeği
- 100 gram domla veya parça çiatala
- 1 paket karabiber tozu
- 1 futon kuru

Tüm malzemeler karıştırularak kulek mesesi
kremadan yumurta bir horur hazırlıdır.
Hamurdan çevre böylütüldüğünde parçalar kapatırılp
yuvarlanarak yağlı kağıt serili firn tepesine dökülür.
170 derecede pişirile. Üzerini battaniye
başlığını kazanmak beklenmeden
fırından çıkarılır.



KAP&TVİZİT
TAŞARIMLARI



ESTA TEKNOLOJİ KARTVİZİT TASARIMI



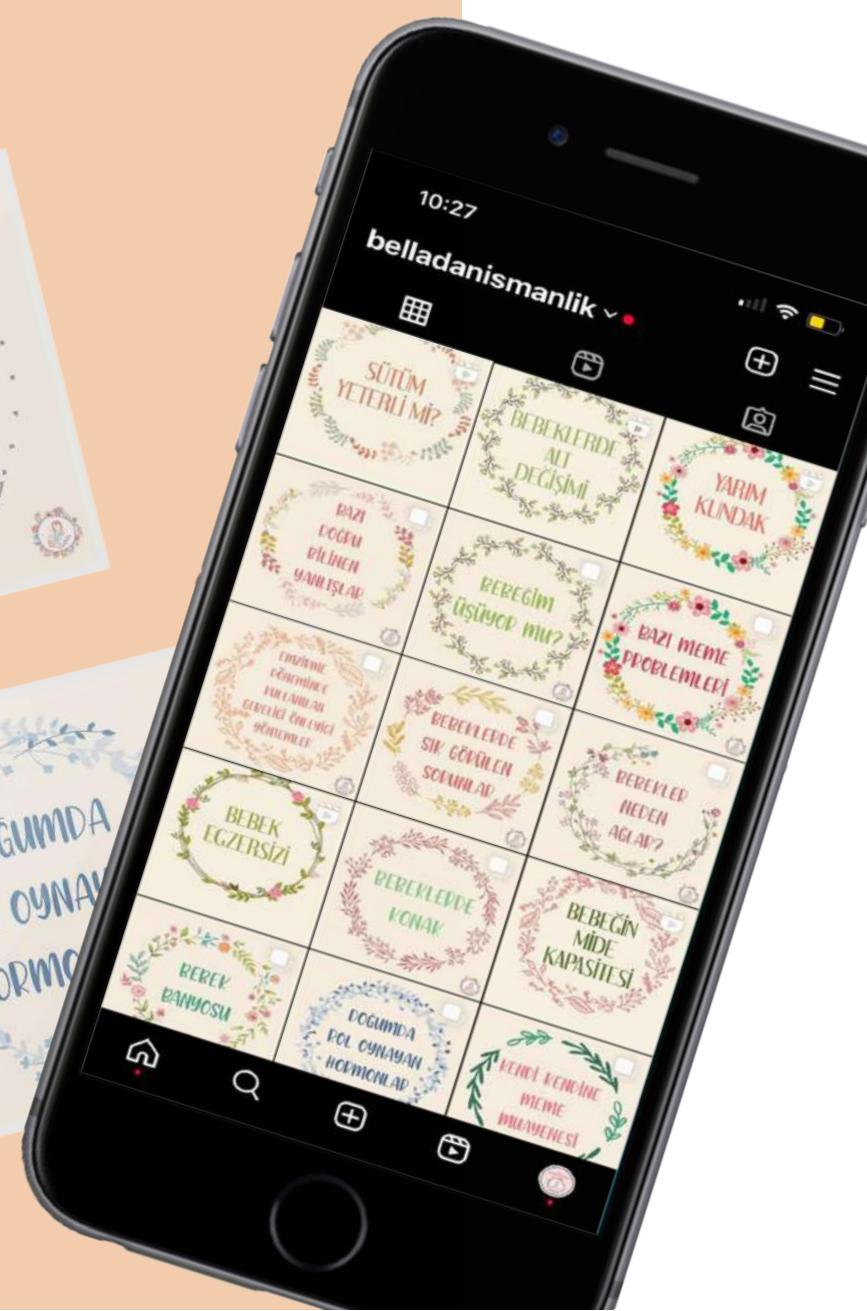
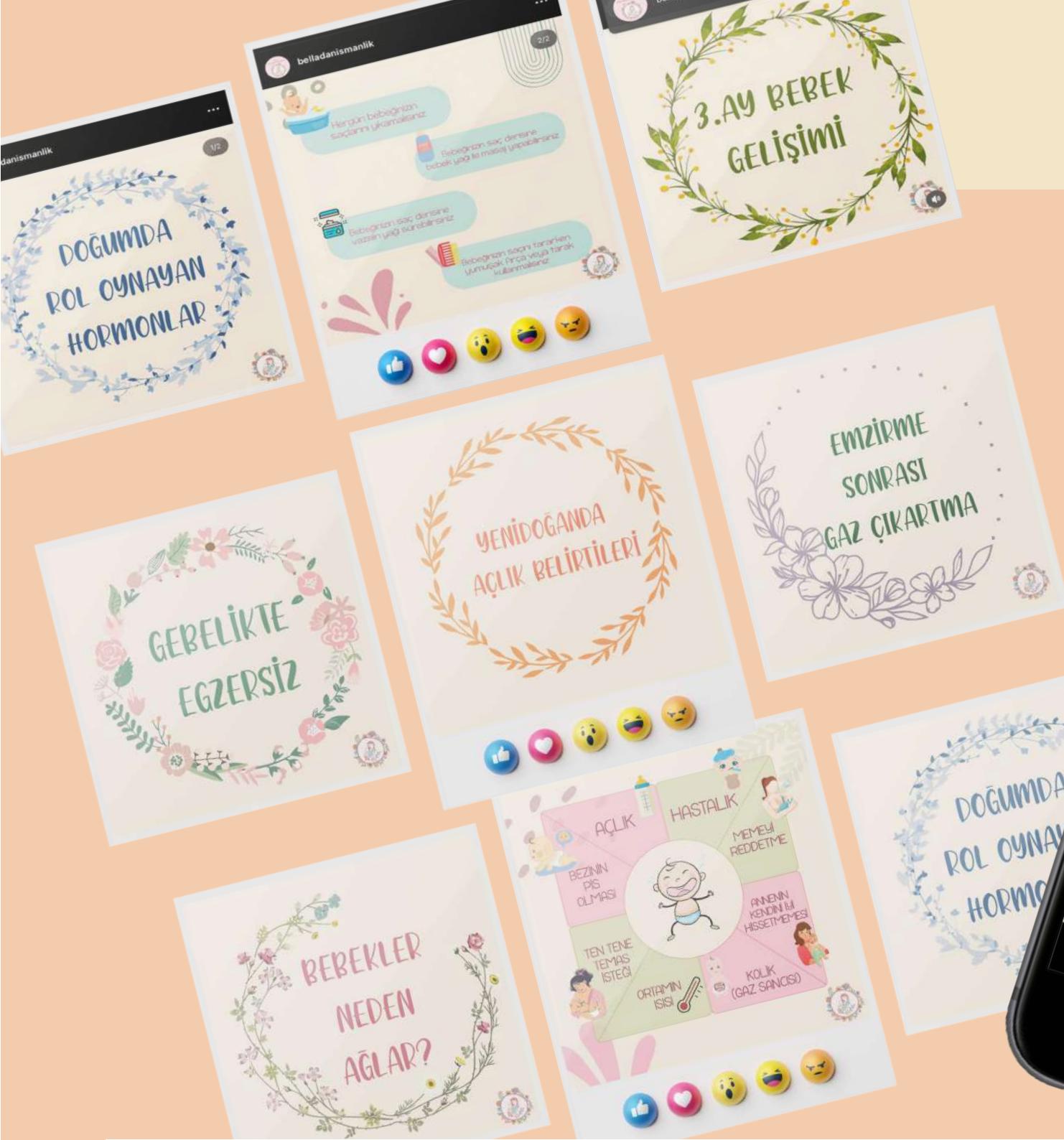
BELLA DANİŞMALIK KARTVİZİT TASARIMI



VESTİDO TASARIM KARTVİZİT TASARIMI

INSTAGRAM
KAPAGI

BELLA DANİŞMALIK INSTAGRAM SAYFASI



TESİKKÜRLER

Eşmanıks
Takavak