



# 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 Yüksek Okulunda 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 

#### İLETİŞİM

0(538)546 47 70  
taravar.esmanur@gmail.com  
esmanurtaravar

#### 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

#### DİLLER

İngilizce 



POSTERLER

# SHERLOCK HOLMES DİZİ POSTER



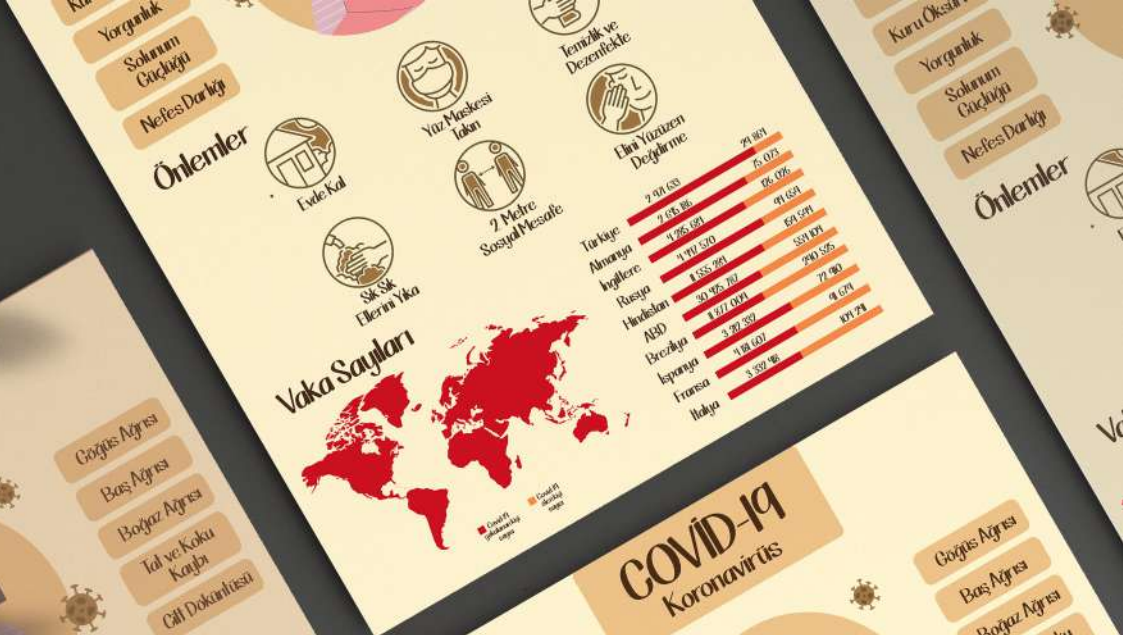
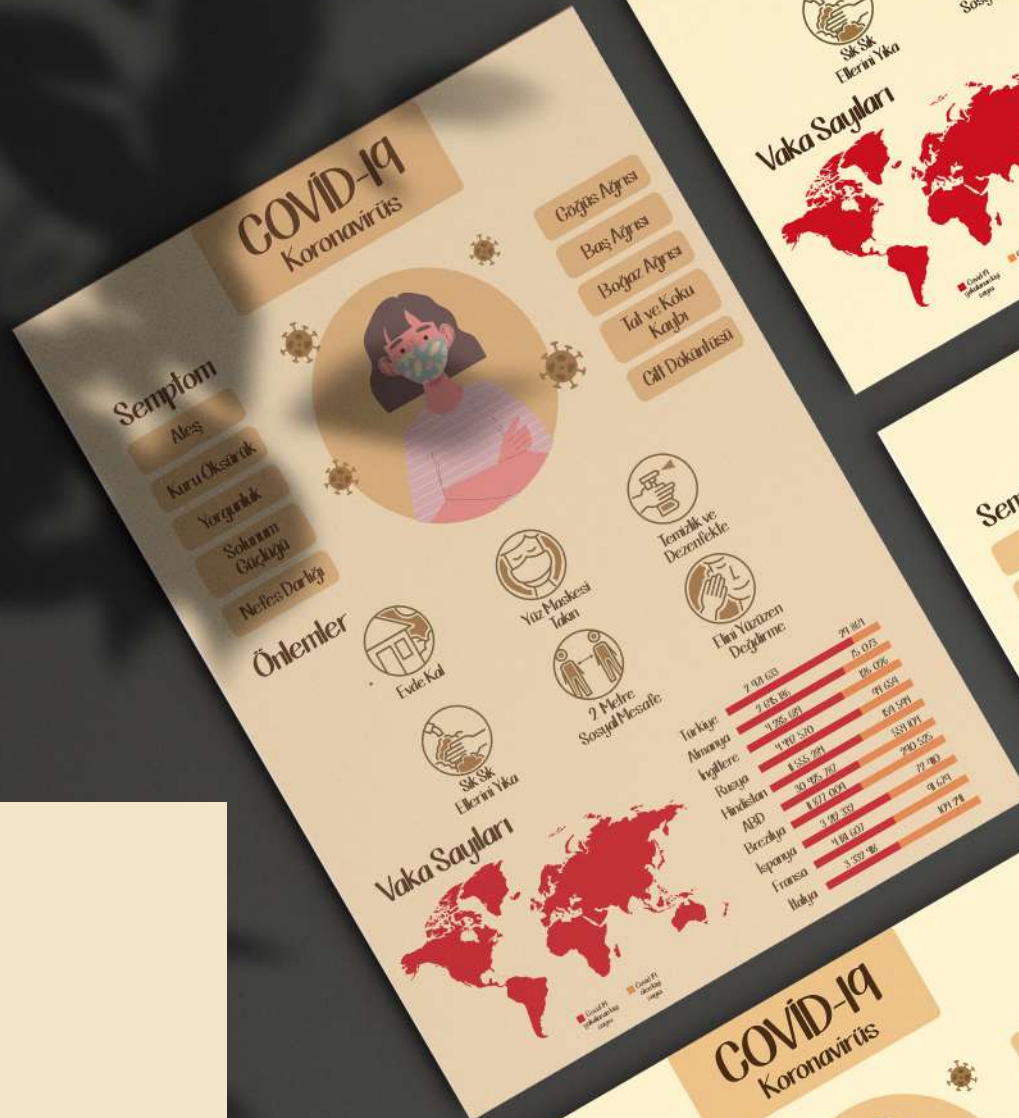


## SHERLOCK HOLMES DIZI POSTER

# LİPTON ORGANİK PAPATYA ÇAYI POSTER



# COVID-19 POSTER







SOLANTE GÜNEŞ KREMİ POSTER



K

i

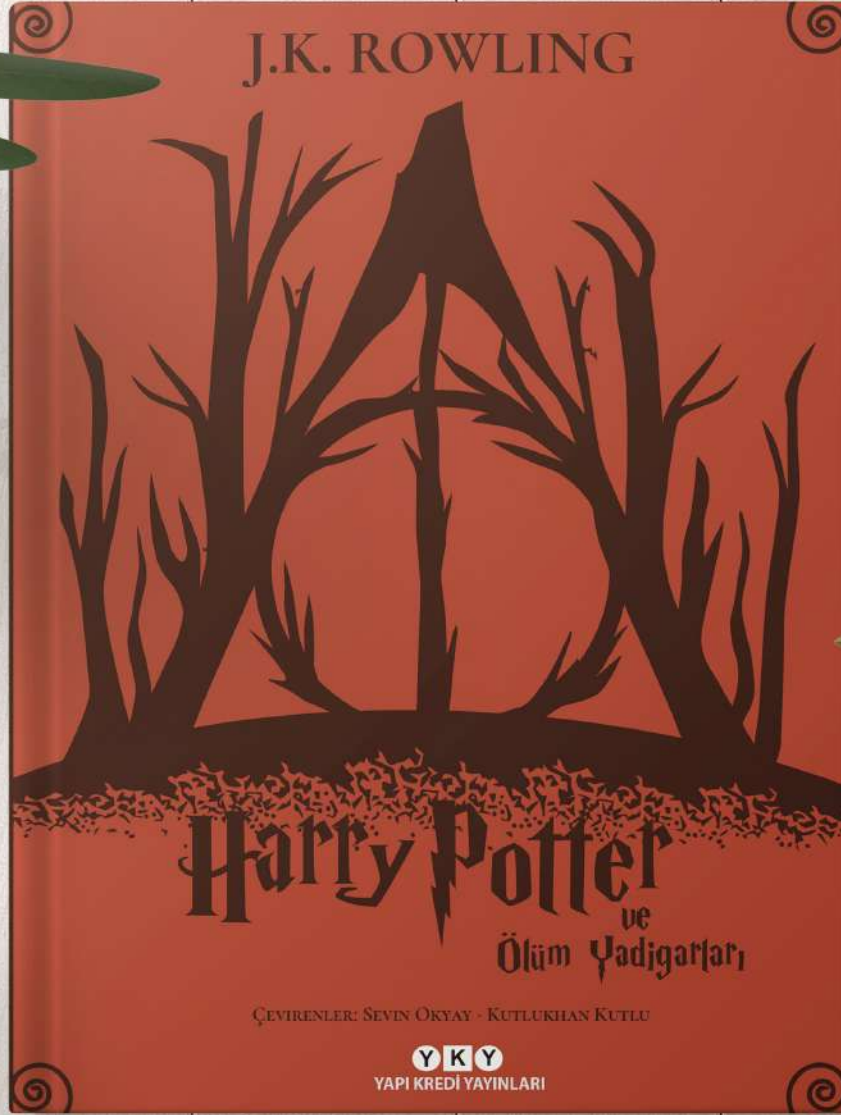
T

A

P

KARAKLARI

HARRY POTTER  
ÖLÜM YADİGARLARI  
KİTAP KAPAĞI



HARRY POTTER  
ATEŞ KADEHİ  
KİTAP KAPAĞI

“Okul yılı boyunca üç görev yerine getirilecek ve bunlar şampiyonların farklı niteliklerini smayacak... sihirli güçlerini - cesaretlerini - sonuca varma yetilerini - ve, elbette, tehlikeyle başa çıkma yetenekleri.”



J.K.  
Harry Potter  
ve  
Ateş Kadehi



ÇEVİRENLER: SEVİN OKYAY - KUTLUKİAN KUTLU  
YKY  
YAPI KREDİ YAYINLARI



Mükemmel fotoğraflar, kolay anlaşılır haritalar ve ülkeyi keyifle gezmenize yardımcı olacak her türlü bilgi... Nereye Gidilir? Paris ve çevresi (İle-de-France) kaçınılmayacak bir deneyim sunuyor, ama ülkenin kendine has tatlar ve renkler sunan bölgeleri de var: Kuzeybatıda Normandiya ve Loire Vadisi, güneydoğuda Provence ve Côte d'Azur, kuzeydoğuda Alsace ve Burgonya... Ne Yapılır? Balık ve deniz ürünleri, çeşitli peynirler, şaraplar ve elbette mükemmel pastalar... Dünyaca ünlü Fransız mutfağının eşsiz lezzetlerinden tatmayı ihmal etmeyin!



FRANSA GEZİ REHBERİ  
YAZAN: ESMANUR TARAVAR

# FRANSA GEZİ REHBERİ



# İÇ SAYFALARI

## FRANSA TARİHİ



Fransa ya da resmî adıyla Fransız Cumhuriyeti anakara toprakları Batı Avrupa'da bulunan ve dünyanın pek çok bölgesinde deniz aşırı toprakları olan bir ülkedir. Kıta Fransası, güneyde Akdeniz'den kuzeyde Manş Denizi ve Kuzey Denizi'ne, doğuda Ren Nehri'nden batıda Atlas Okyanusu'na kadar yayılan topraklarda yer alır. Fransızlar, ülkelerini topraklarının biçiminden ötürü Altıgen olarak adlandırlar.



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



Dünya sıralamasında 6. sırada bulunan nominal gayrisafi yurt içi hasılası ve 8. sırada yer alan satın alma gücü paritesi ile ileri bir ekonomiye sahiptir ve gelişmiş ülkeler sınıfında yer almaktadır.



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 uzaktaki Korsika adası da Fransa'ya aittir. Sahip olduğu deniz aşırı 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 insanın 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 üstüne kuruludur. Romalı tarihçiler, bölgede, dil farkıyla ayrılan üç büyük etnik grubun varlığını ortaya koymuşlardır: Fransa, Manş Denizi'nde deniz yüzeyinin altından geçen Manş Tüneli'yle Birleşik Krallık'a bağlanmaktadır.Fransa, 17. yüzyılın ikinci yarısından bu yana dünya genelinde uluslararası ilişkiler alanında önde gelen ülkelerden olmuştur.



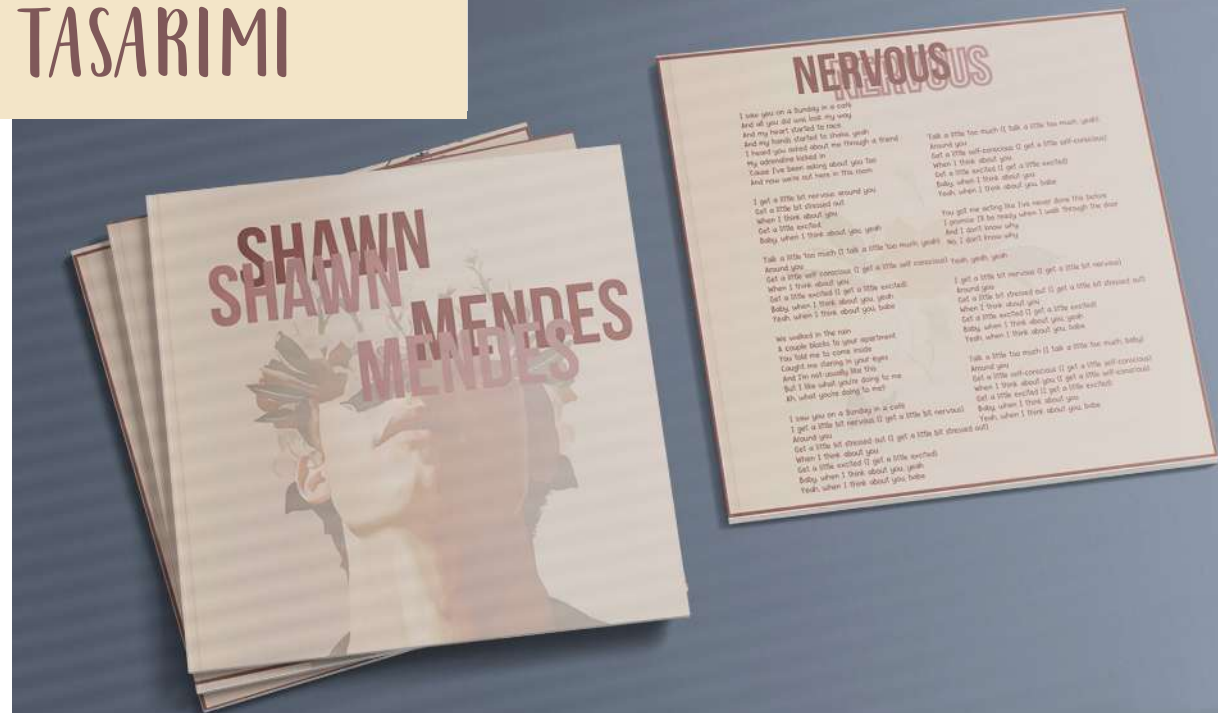
CD

TASARIMI





## SHAWN MENDES CD TASARIMI



W

FERGI

KARAKLARI





## Zarif Bir Yılbaşı Masası

Keten masa örtüsü üzerine yerleştirildiği kesme kristal bardaklar ve pazele tonlarındaki masa aksesuarları porselen takımları ile zarif bir masa hazırlayan İlnur Şenel'in yılbaşı temalı sofrası yaptığı yemeklerle bölümlüğü sağlıklı ve fazla vakit almaktan hazırlanabilen birbirinden lezzetli yemekler veması tasarımları sizlere de yılbaşı geçesi için ilham verilebilir.

### HÜNKAR ÇORBASI 10-12 Kişilik

200 gram tereyağ  
200 gram arpa jeliyle  
2 litre sıcak su, 100 gram un  
1 litre soğuk süt, tuz

**ÖZELİ İÇİN:**  
Tortun karabiber

1- 100 gram tereyağı tencereye alıp köz ateşte eritin. Arpa jeliyle eleyip penbeleşene kadar kavurun. Bir litre sıcak suyu ilave edin. Seliyeşmeyeceğine kadar yaklaşık 15-20 dakika pişirin. Soğutularak bekletin.

2- Başka bir tencerede 100 gram tereyağı ve 100 gram unu karıştırın. Unun çıp kalması geldikçe kadar çapno teliyle karıştırarak kavurun.

3- Soğutulmuş kalın su ve sütü ilave ederek ilave edin. Karışımı arpa jeliyle eleyin. Tuzunu ilave edin. Çorbanın kıvamı koyulaşana kadar yaklaşık 10 dakika pişirin. Çorbanı kaselele piyafıya koyarak servis yapın. Çorbanın sıcak servisi yapın.

### YURKALI İSPANAKLI ÇORBASI 6-8 Kişilik

750 Gram ıspanak  
2 adet yulaf  
1 su bardağı ufalanmış buğday  
1 su bardağı rendelenmiş tuzkarabiber

**SOS İÇİN:**  
125 gram eritilmiş tereyağ  
1 su bardağı un  
2 adet yumurta

İspanakları köklerini ve kaba kısımlarını çıkarıp bol su ile yıkayın. İnce parçalarla küp küp doğrayın. İspanakları alın çorbanın içine ilave edin. Yulafı ve tuzkarabiberi ilave edin. Çorbanın kıvamı koyulaşana kadar yaklaşık 15 dakika pişirin. Çorbanın sıcak servisi yapın.

### ZEYTİNLİ VE KÜNCÜLÜ ARPA EKMECİ 4 Kişilik

30 gram yağ mayası  
400 ml süt suyu  
1 yemek kaşığı taze peynir  
2 yemek kaşığı taze zeytin yağı  
1 tatlı kaşığı tuz  
300 gram buğday unu  
100 gram arpa unu  
30 gram sıyah zeytin  
1 kahve fincanı kuru üzüm

Mayayı ılık suda eritin. Peyniri eleyin. Karışımı 10 dakika kadar bekletip mayanın birer çalmasını sağlayın. Karışımı yoğurtma kabına alıp zeytin yağı ve tuzu ekleyin. Bir kase zeytinli karışımı sıcak suda ısıtın. İlave edin. İspanakları karışımın içine atarak karıştırın. Çorbanın 10 dakika kadar yoğurtarak homojen kıvamı ve pürüzsüz bir kıvam elde edin. İspanakları homojen kıvamına çıkana kadar karıştırın. Kuru üzümü zeytinli ve küncülü ekleyin. Çorbanın sıcak servisi yapın. Çorbanın sıcak servisi yapın. Çorbanın sıcak servisi yapın.

### MEYVELİ KEKLER

750 Gram un  
200 gram tereyağ  
100 gram şeker  
100 gram yumurta  
100 gram süt  
100 gram meyve  
100 gram çikolata

**ÖZELİ İÇİN:**  
100 gram çikolata  
100 gram meyve

Unu, tereyağı, şeker ve yumurtayı karıştırarak kavurun. Sütü ilave ederek kavurun. Meyveleri ilave ederek kavurun. Çikolatayı ilave ederek kavurun. Kekleri 180 derecede fırında pişirin. Kekleri sıcak servisi yapın.

Çorbanın sıcak servisi yapın. Çorbanın sıcak servisi yapın. Çorbanın sıcak servisi yapın.

COMIDA DERGİ TASARIMI



# GASTRO DERGİ TASARIMI

KARTEVIZIT  
TASARIMLARI

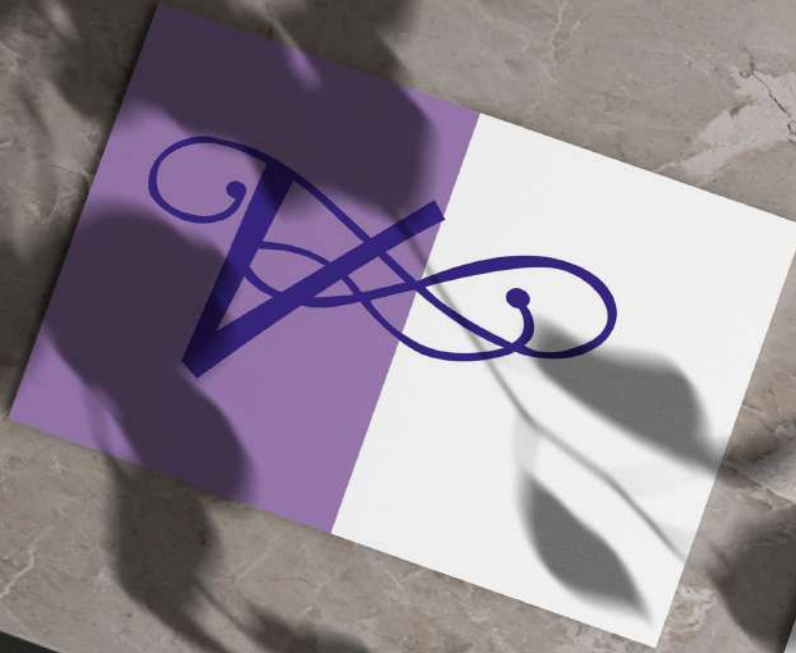


ESTA TEKNOLOJİ KARTVİZİT TASARIMI



## BELLA DANIŞMALIK KARTVİZİT TASARIMI





## VESTİDO TASARIM KARTVİZİT TASARIMI



INSTAGRAM

KAPAĞI

# BELLA DANIŞMALIK INSTAGRAM SAYFASI





# TEŞEKKÜRLER

EŞMANUR  
TARAKAR