



Yayın Adı Hürriyet Cumartesi Moda&Yaşam
Referans No 20638513
Renk Renkli

Yayın Tarihi 19.01.2013
Etki Tarafsız
STxCM 305,00

Küpür Sayfa 1
Tiraj 414312
Sayfa 16



Müçverleştirebildiklerimizden misiniz?

İngiltere'de 'alabaş'tan yapılmı bir müçver yedim. Her şeyi nasıl da İngilizleştirdiklerini gözlemledim. Peki bizim Türkiyeleştirebildiklerimiz var mı?

Refika Birgül
 rbirgul@hurriyet.com.tr
REFİKA'NIN MUTFAĞI

Müçverin matematiği, un, yumurta, soğan gibi malzemelerle, onu farklılaştıracak bir ana malzemenin birleşmesinden oluşuyor. Ana malzeme tadı belirleyebilecek gibi olsa da bu temel matematik her şeyin orkestra şefi. Müçver öyle bir şey ki neredeyse her malzemeyle çok lezzetli olabiliyor. Malzeme çeşidini doğru birleştirince tam anlamıyla bir ziyafete dönüşebiliyor. Beni bu satırları yazmaya, İngiltere'de Peter Gordon'un 'Providores' isimli restoranında yediğim 'alabaş'tan yapılmı müçver ve İngiltere'nin kendi mutfağı çok da kuvvetli olmamasına karşın yeme içme konusunda dünyanın merkezi sayılabilecek bir noktaya gelmiş olması itti.

İngiltere, çokuluslu yapısını varlığını, zamanında sömürgecilikten çıktığı tecrübeyi ve birikimini bir araya getirip, dünyaya içerik sağlamak için tüm vatandaşlarını kullanarak değerlendiriyor. Sonra bu ortaya çıkaran üzerine İngiliz damgasını basıyor. Tabii diğer yandan bunun bir parçası olan kişilerin hayatına da belli yönlerden değer katmış oluyor. Bu tespiti ne iyi ne de kötü bir tespit olarak yapıyorum. Kuşkusuz iyi matematik yemeyi tadı artırabiliyor.



Fotoğraf: Bahar Kılınç

Hint'i, Amerikalı'yı, Türk'ü de İngilizleştiriyor ve onları İngiltere için çalışmak üzere, onların markalarını ve liderlerini yaratmak için kullanıyor. Bu da 300 yıldır değişmeyen sokakları, binaları, retro arabalarla var olan her şeyi İngiltereleştirmek, İngilizleştirmek mantığını ortaya çıkarıyor diyebiliriz.

HER ŞEYE İNGİLİZ DAMGASI

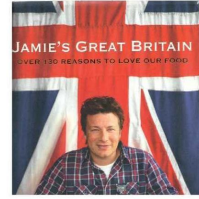
Nüfusun yoğunlukta farklı milletlerden olduğu, İngiliz nüfusun az olduğu bir ortamda, her şeyin bu kadar İngiliz olması, global liderlik rolünde her şeyin yerel ve bölgesel olmasını sağlayabilmeleri, dünyanın bütün güzelliklerini toplayıp üzerlerine

İngilizleştirerek, damga vurabilmeleri beni bir kez daha şaşırttı. Ekonomik krizden çıkma yolunda bu görüşün son iki yılda çok daha da yaygınlaştığını fark ettim. Örneğin olimpiyatları McDonald's'i sponsor almaları ama "Satılacak bütün malzemelerin Britanya sınırları içerisinde üretilmiş olması gerekiyor" demeleri aslında bu planın adımlarından biri. Bizim en ücra marketlerimizde bile satılanlar dünya markalarıyken, İngiltere'de bu markaların ismi ve cisminin teker teker kaybolması aslında çok ciddi bir değişimi gösteriyor.

Bir hafta içinde özel bir çaba sarf etmeden Uzakdoğu'nun füzyon mutfağından, Malezya, Çin, Hint,

Lübnan, İsrail, Fransız, İtalyan mutfaklarına ve klasik İngiliz Pub'ına kadar bir sürü değişik kültüre dokunup, farklı tatlar denedim. Yemek okulları gezdim, hamburger zincirlerinin yerini almış olan sandviç zincirlerinde vakit geçirdim.

Fast food konusunda devleşen bir markaları var: Pret a Manger. Basit olarak sandviççi diyebiliriz. Malum sandviç İngiltere ile bağdaşmış bir kavram zihinlerde. Sandviç adını bulan kişi de Sandwich 4. Kontu Montagu. Bir dönem kasiyer kavarın McDonald's'a la doğal, elle hazırlanan bu sandviçler üzerinden rekabet edip, yerel üretime destek oluyor hem de kendi değerlerini koruyorlar.



Pret a Manger, Fat, Costa kahve gibi markalar ciddi trafikleri olan, yaygın markalar olarak gün geçtikçe daha da yayılıyor ve parasını kendi topraklarında bırakıyor.

ÖNE ÇIKAN ŞEFLER

Her milletin insana sahip bir yer artık Londra. Ama bir taraftan da herkes İngiliz. Bu, Amerikalıların Amerikalısı gibi değil ama. Disiplini, tutuculuğu, kurallara riayeti ve çocuklarını yetiştirme şekliyle İngiliz. Yine yemek konusunda medyaya baktığımızda, dünyanın dört bir yanından şefleri olmasına rağmen, öne çıkan ama figürlerin hepsi İngiliz. Bunların çoğuna bizler de aşinayız: İngilizlere yemek yapmayı sevdimine projesi olarak başlayan Jamie Oliver, eski bir futbolcu olan Gordon Ramsay, Saatchi & Saatchi'nin kurucusunun karısı olan, köklü bir aileden gelen Nigelia, Nigel Slater ve River Cottage veya her İngilizce öğrenen çocuğun okuması gereken kitapların yazarı Rohd Dahl'in torunu Sophie gibi...

Peki bizim aklımıza yemek konusunda Türkiyeleştirmek deyince ne geliyor? Hangi artı değerler?

Her şeyden MÜÇVER yapmak

Çok kabaca bir denkleme vermek istiyorum, bu denkleme isterseniz pazu, isterseniz ıspanak, isterseniz taze fasulye, kabuk kullanarak farklı müçverler yapabilirsiniz.

İlk yapılacak şey ana malzemeyi rendelemek. Eğer çok fazla su bırakacaksa bıcakla orta incelikte doğrayabilirsiniz. Diğer eşlik eden malzemelerse ince doğranmış soğan, sarımsak, yumurta ve un. Ayrıca hellim, dil veya köy peyniri gibi eriyen bir peynir koyabilirsiniz ve çeşitli fışıklar, taze yeşillik ve baharatla çeşitlendirebilirsiniz. Mesela kabuk müçveri için derdolu onu aranan lezzet haline getiririz.

Oranı anlayabilmeniz için mantar müçver tarifim üzerinden malzemelerin miktarını veriyorum:

- 200 gram mantar
- 1 adet soğan
- 2 diş sarımsak
- 9 adet karanfil
- 1/6 muskat rendesi



2 adet yumurta
 2 çorba kaşığı un
 Tüm temel malzemeleri ve ana malzemeyi bir araya getirip, karıştırarak biraz sulu bir kıvam elde etmek gerekiyor. Çok sulu olursa ununu arttırabilirsiniz. Eğer hemen yapmayacaksanız yumurtası ve ununu koymayın, aksi takdirde beklediğe sularır.

Karışımı hazırlayınca, yayvan bir tavada, 1 santim yağ iyice kızınca iki kaşığı karşılıklı tutarak karışımın alıp, şekillendirdiğiniz müçveri yağa bırakın ve üstünden biraz bastırıp şekil verin. İki tarafı da kızarana peçeteyle çıkarın. "Ben bunu fırında yapmak istiyorum" dersiniz hazırladığınız karışımın içine birazcık zeytinyağı ekleyip fırın kabına koyun ve 200-220 derecelik fırında 15-20 dakika pişirin.

BALKABAKLI MÜÇVER

Malzeme

- 250 gram balkabağı
- Yarım soğan
- 3 dal taze soğan
- 4 çorba kaşığı un
- 2 adet yumurta
- 2 diş sarımsak
- 9 adet karanfil
- 1/6 muskat rendesi

- 1 adet kuru kırmızı biber ya da 1 çay kaşığı pulbiber
- 30 gram kabak çekirdeği içi
- 1 çay kaşığı çekilmiş dört renk karabiber
- Tuz
- Kızartmak için: Ayçiçek yağı

Sosu ve Süslemesi için;

- 6 yaprak kıvırcık ya da marul
- 10 çorba kaşığı yoğurt
- 1/6 muskat rendesi
- 1,5 çorba kaşığı zeytinyağı
- 20 yaprak taze nane
- Tuz

Başrolde balkabağı bulunan bu tarife dair birkaç incelik var:

- ➡ Balkabağını rendelerken hızlı bir el hareketi yerine daha büyük ve uzun şeritler çıkması için kabağı rendenin en başından sonuna kadar rendeden ayırmadan rendelleyin. Böylece kabağı çok ezmeniz ve suyunu çıkarmamız olacaktı.
- ➡ Balkabağı dışındaki tüm malzemeleri önce ince doğrayarak ekleyin.

- ➡ Karanfil koymadan önce ezin. Böylece toz haldeki karanfil, karışımın her tarafına homojen yayılacak.
- ➡ Servisi için de yanına çok yakıştığını düşündüğüm baharatlı yoğurt ve yeşillik kullanabilirsiniz. Bunun için 10 çorba kaşığı yoğurda, 1/6 muskatın rendesi, biraz tuz ve 1,5 çorba kaşığı zeytinyağı ekleyerek iyice karıştırın. Ferahlatıcı bir tat için de 20 yaprak taze naneyle kesme tahtasından üst üste koyup bir puro gibi sararak ince ince doğrayın ve yoğurtla karıştırın.

- ➡ Müçveri tatbağa alınca üzerine kıyılmış marul ya da kıvrak yaprakları koyarak yine hazırladığınız yoğurt sosundan gezdirerek servis edebilirsiniz.