



REFİKA BİRGÜL

Yayın Adı Hürriyet Cumartesi Moda&Yaşam
Referans No 32680423
Renk Renkli

Yayın Tarihi 05.10.2013
Etki Tarafsız
STxCM 3,61

Küpür Sayfa 1
Tiraj 427985
Sayfa 1



Yayın Adı Hürriyet Cumartesi Moda&Yaşam
Referans No 32680423
Renk Renkli

Yayın Tarihi 05.10.2013
Etki Tarafsız
STxCM 290,56

Küpür Sayfa 2
Tiraj 427985
Sayfa 2



Erişteden risottolar

'Zengin risottosu'nu zaten biliyorsunuz, pirinçli, bol yağlı ve peynirli olanı. Ancak köylerde biraz daha hafif versiyonları var. Bugün sizi erişteden yapılmış risottoyla tanıştıracam. Tam da bizim toprağın işi...

**Refika
Birgül**

rbirgul@hurriyet.com.tr

REFİKA'NIN MUTFAĞI



Pirinç, 8.000-13.000 yıl evvel Çin'in İnci Nehri kıyısında yetismeye başlayıp yayılmış. Çinliler hafif birer, Hintliler ıkararak, Araplar zengininden, İtalyanlar ağırdan kullanmaya başlamış pirinci. İtalyanlara pirinç belki Araplardan **Büyük İskender** sayesinde ulaşmış ama sonrasında kendilerine has yöntemle pişirmişler. Risotto'nun yapımında en önemli faktör **pirinç seçimi**. Pirinç karıştırılırken nişastasını bırakmalı ve kendince **krema** haline gelmeli. Bunun için de nişasta bakımından zengin, kısa ve tıknaz olan **arborio** ve **caranaroli** cinsi pirinç en uygun. Olur da bulamazsanız kırık pirinç de iş görür ki, neredeyse bütün baklalarda rahatça bulabilirsiniz. Fiyatı da ekonomik olur böylece.

SICAKLIK İYİ AYARLANMALI

Soğani tereyağında kızartırken devamlı **çevirmek** ve renk değiştirmeden pişirmekse bir diğer faktör. Ardından pirinç eklenir ve yine bol bol karıştırarak her taneinin içine tereyağını çekip şeffallaşması sağlanır. Sıra, içine yavaş yavaş et suyu eklemeye gelir. Burada **sıcaklık** çok iyi ayarlanmalı. Ne cızdırayacak ne de hızla buharlaşacak derecede olmalı. Bu şekilde pirince yedire yedire devamlı

karıştırarak pişirilince **ideal risotto** ortaya çıkar. **Peynir, baharat, deniz mahsulleri** gibi güzellikler eklenebilir. Risotto bir kez soğadığında sertleşir ve lapılaşır. Dolayısıyla tekrar ısıtılması problematiktir. Pirinçleri dişe gelecek kadar pişirmek ve yerken taneleri teker teker hissetmek önemli. Yani güzel bir risotto için en az yarım saat **ocak başında** olmak, iyi bir **et suyu** içense en az dört-beş saat çalışmak kaçınılmaz. Bir de arborio pirinci bulma meselesi var. Hal böyleyken bizim toprağımızın iki güllü; buğday ve ondan yapılmış güzelim erişteyi risotto mantığına pişirerek kestirme yoldan risottomusa bir tada ulaşabiliyor.



Her şey 8 dakika içinde olacak

Malzemeler

- 8 dilim kurutulmuş et (ince ince dilimlenmiş)
- 2,5 höğüm dilimlis di peyniri
- 2 avuç soymulmuş tuzlu fındık
- 3 corba kaşığı çirpılmış kaymak
- 3 dilim sarımsak da
- ince kıyılmış olmalı
- 25 adet maydanozun sap kısmı
- ve bir acı kırmızıbiberi de ince ince kıyıp son dakika için hazırlayın

Bu tarifi en önemli özelliği bütün malzemelerinizi önceden elinizin altında olması. Çünkü her şey 8 dakika içinde ocağın başında gerçekleşecek.

Hazırlanışı

Evdeki en büyük **tavayı** ve eriştelelerin pişmesi için küçük ve derin bir **sos tenceresini** hazır edin. Derin tencerede erişte daha fazla **nişasta** bırakabilecek, geniş tavada da daha hızlı kızarabilecek. Hazır olduğunuzda 200 gram yaklaşık dört avuç erişteyi kaynar suya haşlaması için koyun. Su, en az iki parmak üstünde olsun. En geniş tavanızda ilk olarak fındıkları yaklaşık bir dakika kendi yağında kavurun. Sonra fındıkları çıkartıp üç corba kaşığı kaymağı koyun. İyice kızınca kurutulmuş etleri ekleyin ve **30 saniye kavurun**. O ısıl kokusunu yağa verecek. Sarmsakları da ekleyince bir anda ocağın nefis kokular gelmeye başlayacak. Son olarak kavurduğunuz fındıkları da ekleyin. Buraya

kadar yaklaşık üç dakika geçmiş olacak. Kaynayan su hafif beyazlaşmış, eriştenin nispeti suya karışmış olacak. Buradaki ince nokta, eriştelelerin halen bir parça sert olmaları ve kendilerini salmamları. Bir tavaya dibini karıyacak kadar zeytinyağı koyun ve el kevgiriyle tencereden kaşık kaşık erişteleleri alıp kızgın tavada kavurmaya başlayın. Eriştelelerin iyice yayılabilmesi çok önemli ki ısıdan ve yağdan rahatça nasibini alsın. Yüksek ateşte bir taraftan erişteleleri kavurun, diğer tencereden de kaşık kaşık sostan ekleyin. Tüm erişte taneleri yağı iyice gördüp hafif kızarmaya başladıklarında kepeyle kaynayan sudan su ekleyerek eriştelelerin pişmesine devam edin. Bir süre sonra hafif sulu, risottodaki pirinç taneleri gibi dişe gelen eriştelelerin hazır olacak. Kalan kaynar suyu dökmeyin, eğer eriştenizden bir parça kalır ve ısıtıp tekrar yemek isterseniz erişteyi bu suyla açmak en iyisi olacaktır.

Son olarak dilpeynirini ekleyip karıştırmaya devam edin. İnce kıyılmış maydanoz saplarının ve acı kırmızıbiberin bir kısmını üstüne serpmek için ayırıp gerisini karıştırın. Maydanozun sapındaki **yeşil lezzet ve küçük keseler** sofistike bir lezzet ve tecrübe yaratacak. Servis ederken taze çekilmiş karabiber ekleyip, keyifle yiyebilirsiniz. Bu tarif **dört kişiyi** bir başlangıç olarak fazlasıyla tatmin edebilir.



Reyhanlı, karanfilli bir buğday

İki yıldır aklımın bir yerinde **karanfilli buğday risottosu** yapmak var. Reyhana veda cımeden ve hazır reyhan tohumu kalkmışken ufak çiçeklerini de kullanarak geçen haftalardaki çiçek yazıma göz kırparak bir tarif hazırladım.

Yıkadığınız 1/4 su bardağı buğdayı, üç su bardağı suda, 10 dal çiçeği kalkan reyhan dalının üst kısmıyla birlikte kaynatın. Üzerindeki çiçekleri ve köprpe yaprakları ayırın, servis ederken tabağı süslemek için kullanabilirsiniz. **Reyhan dalları** sıcak suda demlenecek ve pişirme suyunu pembeleştirir. Bu suda pişen buğdaylar da sadece reyhanın aromasından değil, renginden de etkilenerek hafif pembeleşecekler. Buğdaylar piştikten sonra suyunu, reyhan yapraklarından ayırarak süzdürün ve sonra kullanmak için saklayın.

İki corba kaşığı tereyağını bir tavada eritin ve ince dilimlediğiniz 200 gram mantarı yüksek ateşte, yağda sote edin. Ardından süzdüğünüz buğdayları ekleyin ve kısık ateşte buğdaylarla mantarları kavurun. 12 adet karanfilin sadece top

kısmını havanda dövün ve tavaya ilave edip, kavurmaya devam edin. Bu aşamada tencereden taze bir bahar kokusu gelmeye başlayacak. **Karanfilli** reyhanın muhteşem birlikteliğine inanamayacaksınız. İyice kavranan buğdaylara bir kepeyle, buğdayın pişirme suyundan azar azar ilave edin. Böylece kavranan buğdaylar hızla suyu çekecekler ve her seferinde renkleri daha da güzelleşecek. Bu işlem için yaklaşık bir su bardağı, 275 – 300 ml su yeterli olacaktır. Ocaktan aldığınız buğday risottonuza, rendelediğiniz **İzmir tulum peynirini** ve incecik kıyılmış sebzeler de reyhan yaprağını ekleyin. Eriyen peynir, risottoya hem kıvam hem de reyhan yapraklarıyla birlikte inanılmaz bir lezzet verecek. Peynir tuzlu olduğu için tuz eklemenize de gerek kalmayabilir, damak tadınıza göre karar verebilirsiniz. Son aşamada bir-iki kaşık daha su ilave edip sosunuzu kıvamlandırın. Ayırdığınız reyhan çiçekleri ve köprpe yapraklarıyla tabağınızı süsleyin, bırakın tadı ve görüntüsüyle de sizi etkilesin.