

Cennetin ballı meyvesi incir



Her yerde incir mucizesi

Şimdi tatlı tatlı incir anlatacakken bu konular da nereden çıktı dersiniz, kusuruma bakmayın, şiştim. Ama bıkmadan usanmadan dillendirmek lazım bu meseleleri. Şimdi meyvemize dönüp ağzımızı tatlandıralım. Bu hafta size üç tarifim var. İlk, hem incirin hem taze cevizin keyfine varacağınız bir iştah açıcı, ikinci tarif de çok özel bir salata. Sonuncusu içişe 'Ramazan'da votka tarifi verilir mi?' demeyin. Şimdi turşusunu kurup, tadına ancak iki ay sonra bakabilirsiniz. Bir de kitabumdaki en iddialı tariflerden incirli etin de muhakkak denenmesini tavsiye ederim. Tabii kitabı olanlara...

İŞTAH AÇICI İNCİR

İncirle iştah açmak isteyenler için hazırlanması çok kolay ve inanılmaz lezzetli bir tarif. İncirleri ortadan ikiye ayırın ve ortalarına keçi peyniri ve soylumuş taze ceviz yerleştirin. Cevizleri soyduğunuzda daha güzel gözükiyor ama kabuğunda hafif bir acılık da var. Taze cevizi rahatça soyabilmek için öncesinde ılık suya atabilirsiniz. Peynir ve cevizin ardından çok az bal da koyarsanız tam bir bomba olacak.

Ben balı sıkmalı alıyorum, bir yerlerden gelmişse de rahat dökebilme ve dekore edebilme için kaplara koyuyorum. Böylece fotoğraftaki gibi şekilli sikarak güzel bir dekor yapıp, daha tatlı sevenlerin tabağı sıyrılmalarını da sağlayabilirsiniz. Son olarak da üzerine ve kenarına nane ekleyin.

İncir seçerken aklınızda bulunsun. En sık ve güzel görünen incir, büyük ihtimalle tadı en az olandır. Arzu ederseniz incirleri fırına verip sıcak da servis edebilirsiniz, aynı bir güzelliği oluyor. Ancak bu günlerde tazelğin doruğundaki bu yiyecekleri daha nefes alırken yemek büyük bir şans.

İNCİR FESLEĞENİ BAŞTAN ÇIKARINCA

Fesleğen ve reyhanların (yarım bağ) yapraklarını tane tane ayırın ve tabağa dağıtın. 2 inciri de dörder parçaya ayırarak koyun. Sonra 75 gr. tulum peynirini elinizle parçalayarak dağıtın. Tulum peynirinizi bidon tulumu değil, gerçek tulumda bekletilmiş olandan almayı tercih edin.

Bir tavuk göğsünün yarısını önce bıçak yardımıyla elinizde inceltin. Son-

ra bir buzdolabı poşetinin içine koyun ve ortadan kenarlara doğru döverecek, incelttiğiniz kadar inceltin. Tavuğu dövmek için aletinizi yoksa bir şişenin yüzeyinden yararlanabilirsiniz. Fakat şişenin tabanıyla dövmeyin, yoksa eti zedellersiniz. Dövlümüş yarım tavuk göğsünü, parmak parmak parçalara ayırın bir çorba kaşığı bal, 1 çorba kaşığı balsamik sirkeyle biraz karabiber ve tuzdan oluşan karışımında 2 saat bekletin.

Tavunun altını ısıttıktan sonra yağı ekleyin ve tavukları az yağda 5 dakika kadar çevirin. 3. dakikada 1 çorba kaşığı dolmalık fındık atın ve ta-

vuqlar pişerken de renk değiştirmesini sağlayın. Hazır olunca, tavuk ve fındıklı salataya ekleyin. 1.5 çorba kaşığı nar ekşisi, 6 çorba kaşığı zeytinyağı, tuz ve 10 tur taze çekilmiş karabiberden oluşan sosu aynı kapta hazırlayın. Salataya iyice yedikten sonra servis yapabilirsiniz.

İNCİR VOTKASI 2 AYA HAZIR

Sıcak suda kaynatmış kavanozu bir maşayla kıvırm. İçindeki sular kendi ısısıyla kuruyacak hemen. Kavanozun içine 6 adet olgun ancak sert, 1 adet de olgun fakat yumuşamaya başlamış incir atın. İki parçaya ayırdığınız bir küçük elmayı da ekleyin. Son olarak, bir şişe votkayı (alabildiğiniz en kaliteli olsun) döküp kavanozu kapayın. Votka incirlerinizin üzerine tamamıyla kaplamalı, gerekirse daha fazla votka ekleyebilirsiniz. Işık almayan ve fazla sıcak olmayan bir yerde, 2-3 günde bir çalkalayarak bir buçuk ay bekletin. Süzüp servis yaparken, bir ölçü votkaya 2 ölçü elma suyu, 2 dal nane ve alabildiğine buz koyun.



Adem'in neden incir ağacının yanı başındayken elmayı arzuladığına akıl sır erdiremiyorum. Dünyası altüst olunca yine incirden yardım almış, yaprağını alıp kıyafet yaparak! Benim bu hikâyeden aldığım en önemli mesaj, incirin yüzde 100 cennetten çıkmış olduğu

İncirin en güzel yetiştirdiği topraklarda yaşadığımız kesin. Tarih'in internet sitesinden edindiğim bir bilgiye göre, vaktiyle Amerikalılar California'da Ege inciri yetiştirmek üzere ülkemizden fide ve tohum almış. İlk denemede başarılı olamadılarsa da sonra tutturmuşlar. Bu hikayenin en önemli tarafı herhalde yüzyıllardır dünyanın en bereketli topraklarında yaşıyor olmamız. Fakat bu rehavet ve şımarıklıkla daha ne kadar ve nasıl yaşarız, bilinmez.

Kurak topraklarda ve çöllerde tarım yapmaya çalışan milletlere kıyasla her şeyimiz varken, kendi kendimize yetebilirken, bugün tohumlarımızı Amerikan şirketlerinden, genetiği bozulmuş şekilde alıyoruz. Tarlalarımızıysa etkin ve verimli bir şekilde ekmiyoruz. Köylerde genç yok, nüfus gittikçe azalıyor.



Refika BİRGÜL
Refika'nın mutfağı

Hayvanlarımızı bakmak yerine, 17 Ağustos itibarıyla tonlarca inek getiriyoruz; hem de nereden? Uruguay. Denizlerimizdeki balıklar topluca yok oluyor. İstavrit bitmekte... İstavrit diğer balıkların besin kaynağı da olduğundan, onun bitmesi denizdeki yaşamın bitmesi demek. Endüstriyel balıkçılar, açık denizlerde kullanılması gereken teknelerle her yeri acmasızca silip süpürüyor. Dolayısıyla, lüferin başı çektiği dava hepimizin davası! Ne kadar çok insanın desteği olursa bazı değerlerimizi kaybetmeyip, sahip çıkma fırsatımız olacak. Olanlardan bitenlerden 'Fikir Sahibi Damaklar' aracılığıyla haberdar olalım.

REFIKA NASIL İNCİR TOPLAR

Küçükken icat ettiğim ancak çok iyi bir fikir olduğu için 'Acaba başkasından görmüş olabilir miyim?' diye kendimden şüphelendiğim nefis bir aparat. Hani hep ağaçların erişilemeyen yerlerinde meyveler kalır ya, insanın içi gider. Benim de böyle bir anda geldi aklıma. İncir gibi kolay kopan, dışıncı de-

bozulun meyveler için ideal. Bir pet şişeyi tepesinden bazı yerleri turtuk kalacak şekilde kesin. Uzun bir dal veya sopaya bir bezin kenarını veya bir parça gazete kağıdını sararak kapağına yerleştirin. Toplarken pet-tin kenarına denk getirip çevirmeye başladığınızda meyve bıçakla kesilmiş gibi şişenin içinde kalacak!



Marifetli Maarif Takvimi

- Taze ceviz başladı, kargaların bayram ettiği haftalar!
- Çeşit çeşit ürünler akıl çeltiyor.
- Kızılçuklar oldu.
- Salçalık biber dedikleri uzun kırmızı biber patlıcanmış gibi davranma zamanı!
- Güzel bığirtlen görürseniz kaçırmayın.

HAFTANIN SÖZÜ
Güzel düşünmek, güzel sevmek, güzel uyumak için güzelce yemek lazım.
VIRGINIA WOOLF

21
AĞUSTOS
2010