

Yayın Adı Lezzet
Referans No 20519978
Renk Renkli

Yayın Tarihi 01.01.2013
Etki Olumlu
STxCM 264,00

Küpür Sayfa 1
Tiraj 21227
Sayfa 52



REFİKA'NIN MUTFAĞI



Çocukluğumun lezzetleri

"15 - 16 YAŞLARIN
SINIRSIZLIĞI İLE LEZZET
DERGİSİ VE AYNI
DÖNEMDE ÇIKAN BAŞKA
KAYNAKLARIN BENİM
NAZARIMDA ETKİSİ ÇOK
BÜYÜKTÜR. LEZZET'E
KONUK OLMAK BU
BAKIMDAN ÇOK
GÜZEL. CİDDİ EMEK VE
YILLARDIR SÜRDÜRÜLEN
ÖZENLİ ÇALIŞMANIN
BİR YERLERİNDE OLMAK
İSE AYRICA ÇOK
KEYİF VERİCİ."

YAPIM VE FOTOĞRAFLAR:
REFİKA'NIN MUTFAĞI, BAHAR KİTAPCI

"**B**en liseye giderken, memleketimizde ilginç konularla ilgili kaynak bulmakta sıkıntı çekerdik. İnternete girip herhangi bir konuyu arattığımızda en fazla 3-4 sonuç çıkar, hatta çoğu zaman hiçbir şey bulamazdık. Lezzet Dergisi ve güzel tarifleri o zaman da hayatımızdaydı. Hiç unutmam; Şirinler'deki güzel görünümlü, kırmızı ama zehirli bir mantar olan red amanita mantarını, haşlanmış yumurtanın üzerine biraz kesip, yarım domatesi tepesine ekledikten sonra beyaz peynirden noktalar yaparak elde edebileceğimi öğrendiğimde çok şaşırmıştım. Hatta bu çok şirin görünümlü mantarı başka malzemelerden yapıp da, bir de salata süsleyebileceğimi öğrendiğimde dünyayı fethedebilecek güce sahip olduğumu zannetmiştim.

15 - 16 yaşların sınırsızlığı ile Lezzet Dergisi ve aynı dönemde çıkan başka kaynakların benim nazarımda etkisi çok büyüktür. Lezzet'e konuk olmak bu bakımdan da çok güzel. Çocukken yaptığım ve herkesin de hayatında olmasını sevdiğim yerel birkaç lezzeti, günün en taze öğünü kahvaltı sofrası için topladım. Keyifle denemeniz umuduydu..."

REFİKA BIRGÖL

52 | Lezzet

Yayın Adı Lezzet
Referans No 20519978
Renk Renkli

Yayın Tarihi 01.01.2013
Etki Olumlu
STxCM 264,00

Küpür Sayfa 2
Tiraj 21227
Sayfa 53



Nefis bitki çayı

Hindistan'da "Yogi Tea" diye bilinen çayın bizim mutfakta pişen versiyonu bu. Karabiber, zencefil ve karanfilin vücudumuzda başka başka yerlere iyi gelmesinden dolayı, epey şifalı, bir o kadar da kuvvetli ve karakterli bir çay. Bir kere keyfine varınca hep yapmak isteyeceksiniz. Kakule sevmem, karabiber ne alaka demeyin. Tarifini tam olarak bir yapın, kokusu ayrı tadı ayrı güzel gelecek.

Tarifte verdiğim miktarı hazırlayıp, kavanozlayabilirsiniz ve her seferinde 2 yemek kaşığı kullanarak demleyebilirsiniz.

18 adet tarçın çubuğunu, 2 yemek kaşığı kakuleyi, 2 yemek kaşığı karanfili, 1 yemek kaşığı dört renk biberi havanda dövün. Eğer havanız yoksa bunun yerine mutfak robotunu da kullanabilirsiniz. Robotta yaparken önce tarçın çubuklarını geçirin ve bir kenara alın. Sonra karanfil ve kakuleyi 3-4 tur robottan geçirin ve son olarak da dört renk biberi ekleyip son turları tamamlayın. Hepsini bir araya getirip karıştırın. Nefis çayınız hazır olacak.

Hazırladığınız karışımdan 2 yemek kaşığı kadar kaynatmak üzere bir demliğe veya tencereye koyun ve 1 saat kaynatın. Sonrasında arzu ederseniz içine 2 yemek kaşığı siyah çay ve 3-4 dilim taze zencefil ekleyin. En az 15 dakika kadar demleyin ama ne kadar uzun demlenirse tatlar o kadar açılacaktır. Sonra epey kuvvetli bir çayınız olacak. Midenizin arzu ettiği derecede sulandırıp içebilirsiniz. Ayrıca bunu süzüp buzdolabına koyup istediğiniz kadarını çıkartıp, kaynatarak da içebilirsiniz.

Ben bardağıma biraz da süt ve granül kahve ekleyip hem çay, hem sütlü kahve, hem de sağlıklı dolu bitki çayı tatminini birarada yaşıyorum.

MALZEMELER

18 çubuk tarçın
2 yemek kaşığı kakule
2 yemek kaşığı karanfil
1 yemek kaşığı dört renk tane biber
Demlerken; 2 yemek kaşığı çaya
3-4 dilim taze zencefil,
tercihen 2 yemek kaşığı siyah çay



Yayın Adı Lezzet
Referans No 20519978
Renk Renkli

Yayın Tarihi 01.01.2013
Etki Olumlu
STxCM 264,00

Küpür Sayfa 3
Tiraj 21227
Sayfa 54



REFİKA'NIN MUTFAĞI

İs kokulu baklava yufkasından miss pide!

Her çocuk sigara böreği sever neredeyse. En azından biz çocukken öyleydi. Anne babalar isteyken, aile büyükleri bu işin bir kısmını başarı ile çocuklara yaptırırdı. Benim de taa o günlerden kalma bir fantezimin sonucu bu tarif. Dev bir sigara böreği ile hiç bitmeyen pide yeme arzumu, bir büyük yufkadan sigara böreği yapıp, ortasını yararak çitir bir pideye çevirmekle sonuçlandı. Bu tarif de, o zamanlardan bu güne değişmiş hali. Kendisi baklava yufkası ile inanılmaz sınıf atlıyor. Çok seksi gözüküyor. Fırından çıkartıp hemen yemenizi tavsiye ediyorum. Çünkü o sıcaklık tadı 3-4 kat yükseliyor. Peynir de güzel güzel kabarıyor.

Baklava yufkası neredeyse bütün bakkal ve marketler-

de mevcut. Satın alırken fazla ezilip, yapışmamış olduğuna dikkat edin ama. Sekiz adet baklava yufkasını, eritmiş olduğunuz tereyağından her bir katına süreceğiniz şekilde, üst üste yerleştirin. Yufkalara tereyağı sürmeniz onun pişerken katman katman ayrılmasını ve daha çitir olmasını sağlayacak. Yufkalardan oluşan dikdörtgeni sağ ve sol üst köşelerinden ufak üçgen parçalar olacak şekilde kesin ve bu parçaları da fırında kızartıp, salata yanında ikram etmek için kenara ayırın. Bunu yaptıktan sonra kalan büyük parçanın sigara böreği gibi rahat dürülmesini sağlayın.

Hazır baklava yufkaları dikdörtgen şeklinde olur. Eğer yuvarlak bulabilerseniz 120°'er derecelik üç parçaya

ayıp dev sigara börekleri sarmalısınız.

Yufkalar hazır olduğunda içine, uzunlamasına, incecik şeritler halinde doğradığınız 100 gr dil peynirini yerleştirin. Fırını 180 derecede hazırlayıp dev sigara böreğinizi yerleştirin. 10 dakika bu şekilde pişsin. Ardından baştan ve sondan 4 santim bırakarak, aynı karıyarak gibi olacak şekilde ortasından derin bir yarı oluşturun. Erittiğiniz tereyağın kalanını bir fırça yardımıyla pidenin üzerine sürün. Izgara moduna getirdiğiniz fırının üst rafına yerleştirin ve 7-8 dakika, üstü çitirdayıp, peynir iyice kendini bırakana kadar pişirin. Servis etmeden hemen önce 3-4 dilim kurutulmuş et ve 3 cm'lik jülyen şeklinde doğradığınız kırmızı ve yeşil biberleri yerleştirin.

MALZEMELER

8 baklava yufkası
 2 yemek kaşığı tereyağı
 100 gr dil peyniri
 3-4 dilim kurutulmuş et
 1/4 kupa biber ve yeşil biber



Yayın Adı Lezzet
Referans No 20519978
Renk Renkli

Yayın Tarihi 01.01.2013
Etki Olumlu
STxCM 264,00

Küpür Sayfa 4
Tiraj 21227
Sayfa 55



MALZEMELER

4 yumurta
1,5 dilim pastırma
Yarım kupa biber
Yarım yeşil biber
2-3 dal taze kekik, nane, dereotu
40 gr dil peyniri
Pul biber, karabiber
Tereyağı

Pofuduk yumurta

Butarif, sufliden ilham alıp, aileme sabah farklı bir yumurta tarifi yapmam nasıl yaparım diye düşünürken ortaya çıktı. Suflenin temel mantığı yumurtayı sarısı ve beyazı olarak ayırıp, beyazını bol bol çırpıp kar yapmaktan gelir. Tabii ki yumurta sufle kadar fazla çırpılmıyor ama iki yumurtayı çırpınca bir anda 1 parmak kabarıyor. Ve az yumurta ile çok ve büyük işler yapmış oluyor insan. Tabi üzerindeki malzemeler cabası. Pişirirken kapağını çok açarsanız kabarıklık gidebilir dikkat edin. Bir de pişirir pişirmez hemen masaya ve oradan da herkesin tabağına servis etmenizi öneririm. Tüm malzemeleri önceden hazır etmek önemli. Zira her şey çok süratle gelişecek. Yarımşar kupa ve yeşil biberi kibrit çöpü şeklinde kesin. 2-3 dal taze

kekik, taze nane ve dereotunu ince ince doğrayın. Yaklaşık 40 gram (bir parça) dil peynirini elinizle yarım santim kalınlığında uzun uzun dilin. Ardından da bu parçaları 3-4 cm olacak şekilde enlemesine bölün. 1,5 dilim pastırmayı da kibrit çöpü şeklinde kesin. Zevkinize göre eklemek için pul biber ve çekme karabiberi de yakınlarınızda bulundurun. Öncelikle tavanın tabanını tereyağı ile kaplayacak şekilde yağlayın. Biberleri 45 saniye kadar, tavada orta ateşte çevirin. Sonra yarısını bir tabağa çıkarın. Bir yandan da 4 yumurtanın beyaz ve sarısını ayırın. Beyazını hızlı hızlı çırparak, güzelce kar yapın. Sarısına bir tutam tuz ekleyerek çırpın. 3-4 misli alan kaplayacak bir kar elde ettiğinizde tamam demektir. İlk defa deneyenler için söylemek isterim, beyazını

çırpmaya devam ederseniz beze yaparken elde edilen kar gibi olacaktır. Yani kocaman bir köpüğe dönüşüp, kabı ters çevirdiğinizde kayıp düşmez bir hal olacaktır. Ama biz o kadar abartmıyoruz. Bu çırpma faslını tamamladıktan sonra yumurtanın beyazıyla sarısını karıştırıp orta ateşteki tavaya dökün. Dil peyniri, nane, kekik ve dereotunu yumurtanın üzerine iyice dağıtın. Pofuduk olduğundan içine gömülecekler. Üzerine pastırmaları ve ayırdığınız biberleri ekleyip, kapağını kapatın. Bir iki dakikaya nefis pofuduk yumurtanız hazır. Servis edene kadar kapağını açmayın ki pofudukluğu gitmesin. Servis esnasında karabiber ve pul biberi ekleyince iştah açıcı görüntüsü ile hazırlaması çok basit olan enfes yumurtanız hazır.

Yayın Adı Lezzet
Referans No 20519978
Renk Renkli

Yayın Tarihi 01.01.2013
Etki Olumlu
STxCM 264,00

Küpür Sayfa 5
Tiraj 21227
Sayfa 56



REFİKA'NIN MUTFAĞI

MALZEMELER

Kolot (mihlama) peyniri
Yarım çay bardağı pekmez
1 tatlı kaşığı susam



Kolot peyniri ile dans eden pekmez

Pekmezi hep tahinle yeriz. Ben pekmezi neredeyse her yemekte kullanmayı seviyorum. Uzakdoğu'da soya, İtalya'da balsamik varsa bizde de pekmez var diye düşünebilirsiniz. Ana yemeklerde de sirkeyle karıştırdığınızda yeme de yanlında yat oluyor. Bu tarifteki peynir de Karadeniz'in meşhur kolot peyniri. Mihlama yaparken kullanılıyor. Daha çok kullanmamak için

hiçbir sebep yok. Arada farklı yerel peynirlerimizi denemek için süper fırsat denim. "Refika, kolotu nereden bulacağım şimdi!" dersiniz, peynircinizden, marketten isteyin getirirler derim. "Yok ben hemen denemek istiyorum" dersanız de dil peyniri de çok güzel oluyor alternatif olarak. Afiyet ve mutlulukla... Sabah kahvaltılarında tatlıyla tuzluyla bir arada sevenler için bu ta-

rif. Fırınınızı ızgara modunda 200 dereceye hazırlayın. Küçük bir fırın kabına ince parçalar halinde 100 gr kolot peynirini dizip fırına yerleştirin ve 4-5 dakika erimesi için bekletin. Peynirler erimeye başladığında yarım çay bardağı pekmezi ekleyin ve bir dakika daha fırında tutup çıkarın. Bir tatlı kaşığı susam ekleyin. Ekmeginizi bandırıp yemek için güzel ve çok kolay bir tarif.