

2011 itibarıyla ben ve çevremde tanıdığım herkes ayvayı yemiştir. Kimse hiçbir şeye yetişemiyor. Eskiden her şey yetişebilen insanlar vardı. Tüm e-postalarına cevap veren, önemli günlerde muhakkak arayan, düzenli bir sosyal hayatı ve iş hayatında çok başarılı olanlar... Bunu becerebilen kimseyi tanımıyorum artık. E madem ayvayı yedik, bari tam yiyeelim diye bu hafta size hem ana yemek hem de baştan çıkarıcı bir yemek öncesi tarifi veriyim dedim. Böylece halimizi taçlandıralım



Güzel bir ayva jölesi yapasım vardı epeydir. İngiltere'de Harrods'un içinde nefis bir peynir standı vardır. Ben birileriyle gittiğimde yoğun alışverişler sırasında burada kendimi peynir denerken bulurum. Bütün dünyada en nefis peynirler buradadır. Bir seferinde bu tadımlar sırasında ufak jöleler görmüştüm. İspanyolların 'manchego' peyniriyle yedikleri, bir nevi koyu ayva jölesi. Üstüne çeşit çeşit peynirle deneyip, koca jöleyi bitirmiştim. Bu jölenin ismi 'membrillo'. Hikayesi de ilginç: Marmelat kelimesi Avrupa dillerine Portekizlilerin marmelada'sından girmiş. Marmelo ayva, marmelada da 'ayva hazırlığı' anlamına gelmiştir. Kökleri çok eskiye dayanan bu isim, ki pektin oranı en yüksek meyve olduğundan reçelin ayvadan doğması da normal, diğer dillere buradan geçmiş. Ben de Kars gravyeriyle yemek için membrillo yaptım. Membrillo yapılırken çıkan suyun yarısından jöle, diğer yarısından da ayva lokumu. Afiyetle ayvayı yiyeelim diye.



Marifetli Maarif Takvimi
● **Levrek, ırmak, meşit, pisi ve kefalın en lezzetli olduğu ay şubat.**
● **Kereviz ve lahananın da hem sonu hem de en lezzetli hali.**
● **Artık Mayıs'a kadar kestane görebiliyoruz ama mevsiminde kestane için de son ay.**
● **Elma sirketi yapmak için keyifli bir zaman.**

HAFTANIN SÖZÜ
Ayva dalın eğer mi?
Dalın yere değer mi?
Size muhtaç olmayan
Boyle boyun bükür mi?
MANİ



Ayvayı

yediğimizimizin resmidir

PEYNİRİN GÜZEL EŞLİKÇİSİ AYVA JÖLESİ

Ayvayı güzelce yıkayın. Sert ve henüz tam olgunlaşmamış ayvalar en iyisi. Ayvanın küflenmiş yerleri varsa ayırın. Eğer çekirdekli yerleri tümtüyle küflenmişse bu ayvalardan güzel jöle yapamazsınız. Hiç yeltenmeyin.

Ayvaları her biri 10 parça olacak şekilde dilimlere ayırın. Bir tencereye yerleştirip üstünü kaplayacak kadar soğuk içme suyu koyun. Ayva çekirdeklerini ve sıkacağımız bir limonun çekirdeğini bir tülbentte koyup, karıştırmaya alın. Bu şekilde kaynaması için orta ateşi açın. Tencerenin kapağı kapalı şekilde orta ateşte kaynatın sonra kısık ateşte bir buçuk-iki saate yakın kaynatın. Ayvalar iyice yumuşayacak. Arada içine kaşık sokmadan tencereyi döndürerek karıştırabilirsiniz. Bir yastık kılıfı veya bu şekilde dikilmiş çift kat bir tülbentini içine karışımı dökün. Bunu bir şeye bağlayarak asın. Altına bir tencere yerleştirip 3-4 saat süzülmesini



bekleyin, vaktiniz varsa bir gün de olabilir.

Bu işlemden sonra sakın torbayı sıkımayın, eğer sıkarsanız suyun berraklığı gidecektir. Bu suyu jöle ve lokum yapmak için bir kenara ayırın. Daha sonra torbanın içindeki püreyi mutfak robotundan geçirin. Tencereye bir bardakla ölçerek aldığınız püre kadar şeker ekleyin. Şekeri ayvayla karıştırın, şeker eriyece kadar kısık ateşte karıştırmaya devam edin. Eriyince 2 çorba kaşığı limon suyunu da ekleyin. Bu şekilde ayvanın rengi iyice kızarana kadar yaklaşık 1 buçuk saat pişirin. Su kırmızılaşmaya, ayvaların rengi de koyu turuncu olmaya başlamalı. Sonra bu karışımı şeklini almasını

istediğiniz ve fırın kağıdıyla kapladığınız ufak kaplara koyun. Ya da kare bir cam tabağa koyup 50 derece fırında kıvamına gelinceye kadar pişirin. Ardından tahta bir yüzeye alıp, istediğiniz boyutta kesin.

Fazlasını streç filme sarıp altı aya kadar saklayabilirsiniz. Benim servis önerim; bir dilim Kars gravyerini üstüne, bir dal naneyi de tepesine yerleştirince aklınız başınızdan gitmez. Karşınızdakini iyice deli etmek isterseniz, yanına veya üstüne ateşte çevirdiğiniz ufak fındıklı karışımı ekleyin. 14 Şubat'ta sevgilisine yemek yapmak isteyenlere benden güzel bir baştan çıkarma önerisi bu...

ANA YEMEK AYVALI ET

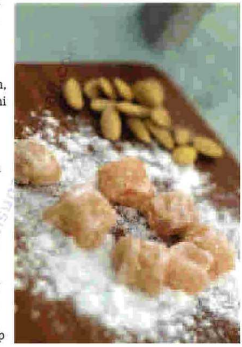
Pirzolanı çift kalem kestirin. Kemiklerini uzun bırakın. Ete daha lezzet katacak. Döküm tencereniz yoksa, Hecca isimli başarılı yerel bir markayı tanıtmayı milli servete katkı olarak görüyorum. 2 diş sarımsağı tane olarak soyun. 3 adet soğanı elma dilimleri şeklinde 8 parçaya ayırın. Bir arada durabilmesi için soyarken tepelerini kesmeyin. Bir adet uzun kırmızı biberi parmak parmak, 6 sivri biberi de uzun uzun kesin. Üç çorba kaşığı zeytinyağını tencereye döküp etrafını yağlayın. Pirzolanın içine 2'er 3'er atarak kenarları kahverengileşinceye kadar yaklaşık 2-3 dakika çevirin. Çıkartıp kağıt havluyla koyun. Tencereye soğanları atarak 3 dakika çevirerek pişirin. 2 çorba kaşığı zeytinyağı daha ekleyip, biberleri ve sarımsağı atın 2 dakika da onları çevirerek pişirin. Tüm malzemeleri bir tencereye geri koyup, bir kaşık un ekleyin. Kapalı bir şekilde 2 dakika kalsın. 1 bardak et suyu ve yarım bardak kırmızı şarap ekleyin. 1 çorba kaşığı biber salçası, bir avuç tane karabiber, tuz ve bir uzun taze biberiye dalı ekleyin. Bu şekilde tencereyi 125 derece fırına alıp 3 saat pişirin. Döküm tencereniz yoksa toprak kapta kapağı kapalı, o da yoksa bir ısıya dayanıklı cam bir kapta folyo kağıdıyla iyice kapatarak pişirin. Pişmesinin birinci saatinde bir çorba kaşığı tereyağını tavada eritip 8 parçaya böldüğünüz ayvaları kızartın. Kenarları pembeleşince, etin kapağını açıp ekleyin ve hemen kapatın. Etin suyu kaybolmamalı. Bu şekilde 2 saat daha pişip toplam 3 saat pişince sizi çıldırtacak bir et olacak. Ayvaya?

AYVA LOKUMU YA DA FINDIKLI RAHAT-UL HULKÜM

Osmanlı'da güzel isimler bulmak gibi bir alışkanlık var. Lokum da bundan nasiplenmiş. Denilene göre lokum, rahat-ül hulküm yani 'boğaz rahatlatan' sözcüğünden geliyor. Bir de modern zamanlarda Madonna'nın Turkish Delight'i var. Hard Candy albümünde Şeker Dükkanı (Candy Shop) şarkısında dükkana çağırıyor ve Turkish Delight'i olduğunu ve daha bir sürü lezzete sahip olduğunu söylüyor.

Bu da lokumun önemini bize tersten anlatabilecek bir örnek olsun istedim. İlk kez evde lokum yapmak isteyenlere güzel bir başlangıç:

Membrillo tarifinden çıkan suyun yarısını, diyelim ki 2 su bardağı kadar, aynı miktarda şekerle karıştırın. Arada ayvanın tadına bakıp, şekerin iyice eridiğine emin olun. Sonra tencerenin altını yüksek ateşte açıp, bu şekilde 20 dakika daha pişirin. Yedi çorba kaşığı



suda 7 tepeme dolu çorba kaşığı nişastayı iyice çırparak karıştırmaya ekleyin. Bu şekilde kısık ateşte devamlı çevirerek 2 dakika daha pişirin, çok koyu bir muhallebi kıvamına gelmeli. Fırın kağıdının üstüne biraz pudra şekeri koyun. Karışımı bunun üstüne dökün. Bu şekilde iki saat soğumasını bekleyin, ufak karelere kesip bol pudra şekeriyle her tarafını kaplayın. Nefis lokumlarınız olacak.

Bir başka tarif daha: Ayva jölesi yapmak için de çıkan suyun kalanını, eşdeğer şekilde ölçtüğünüz şekerle karıştırıp tahta bir kaşıkla karıştırarak eritin. Ateşin altını açıp, bir adet ıtır yaprağı atın. Bu şekilde 25 dakika kaynatıp kaplara ve kavanozlara alın. Hiçbir katkı olmadıktan sonra jöleden biraz daha akışkan ama nefis bir jöleniz olacak. ıtır yaprağı zor bulurum dersiniz, yarım vanilya çubuğunu ekleyebilirsiniz.