

Sofra EĞLENCELİ SUNUMLAR**Miss Çilek'ten sevgilerle...**

Bu ay, "aşk ve sevgi ayı" olarak anılırken, ben de mutfakta yaşanan aşkları ele almak istedim. Hatta sürpriz aşkları... Nasıl mı? İşte size ilk sürpriz aşk; Kuru fasulye kestaneye aşık olursa ne olur? O bildiğiniz fasulyeden, sıra dışı bir tatlı çıkar ortaya. Hem tadı da kestaneye öylesine benzer ki, kimse onun fasulye olduğuna inanamaz, kestaneye bile şaşar kalır bu işe.

İşte hazırlanan tarif bu kadar ilginç olunca, bizimkiler bile şaşkınlık içinde kaldılar. Tadına doyamadılar. Bir tane daha, bir tane daha derken, baktım toplar giderek azalıyor. Çekim için kalan son fasulye toplarını bütün gece yanımda gezdirip, başucumda tutmak zorunda kaldım. Yok, sürprizlerimiz bu kadar değil tabii!

Mesela ıspanak zencefilli severse, üstelik fıstıkla renklenirse, bu aşkın sonucunda ortaya çıkan "Milföy sarma", tadı ile herkesi kendine aşık etmez mi? Eder tabii ki!

Güzelim brokoli, tupturuncu kış portakalına vurulunca onu öyle sever ki, ondan ayrılmamak, hep birlikte olmak ister. Nereden mi biliyorum, bunu yavaşça fısıldadı benim kulağıma brokoliler. Ben de bu ricayı kırmadan onları bir tarif içinde buluşturdum.

Öyle güzel ve hafif bir lezzet oldu ki, bu kez biz aşık olduk onların bu güzel tadına.

Açıkçası, portakal sosu, bir tariftan yola çıkılarak başlanan, her zamanki gibi yarı yolda rotadan çıkılarak doğaçlama gelişen, muhteşem bir sos oldu.

Unutmadan, hazırladığım kış sebzeleri yemeğinin herkesi kendine aşık eden bir formülü var; balla tatlanmaları. Prasa sevmeyen, havuçtan uzak duranlara bile suyuna eklemek bana bana sebzeleri yedirtir, tadına aşık eden bu basit formülü siz de benim gibi gönül rahatlığı ile uygulayabilirsiniz.

Anlattığım gibi, bu defaki çalışmamda, sebzelerin aşkı ile, aşık olunacak lezzetler ortaya çıktı. Denediğinizde bana hak vereceksiniz sizler de! Keyifli, sevgi dolu, sevdiklerinizle dopdolu sofralar diliyorum...

Sevgilerimle...

● İpek Kuşçu

Sebze aşkına!..

Genellikle klasik şekilde pişirmeye alışık olduğumuz kış sebzeleri, Missçilek'in yaratıcı fikirleri ile sıra dışı tatlılara bürünürken, Sevgililer Günü için de özel birer lezzet alternatifleri halini alıyor...

■ Yazı ve fotoğraflar: İPEK KUŞÇU miscilek@hotmail.com / www.misscilek.blogspot.com

Fasulye topları

- 2 su bardağı haşlanmış kuru fasulye
- Bir buçuk su bardağı esmerşeker
- 1 su bardağı ceviz
- 100 gram tereyağı
- 1 çay kaşığı karbonat

Bütün malzemeyi derin bir kasede iyice karıştırın (sulu bir karışım olacak, endişelenmeyin!) Kek kalıbı veya kare bir fırın kabına koyup, 150 derece fırında 1 saat pişirin. İldiği zaman derin bir kaseye alın. Elinizle yuvarlak toplar yaparak 5 dakika daha fırınlayın.



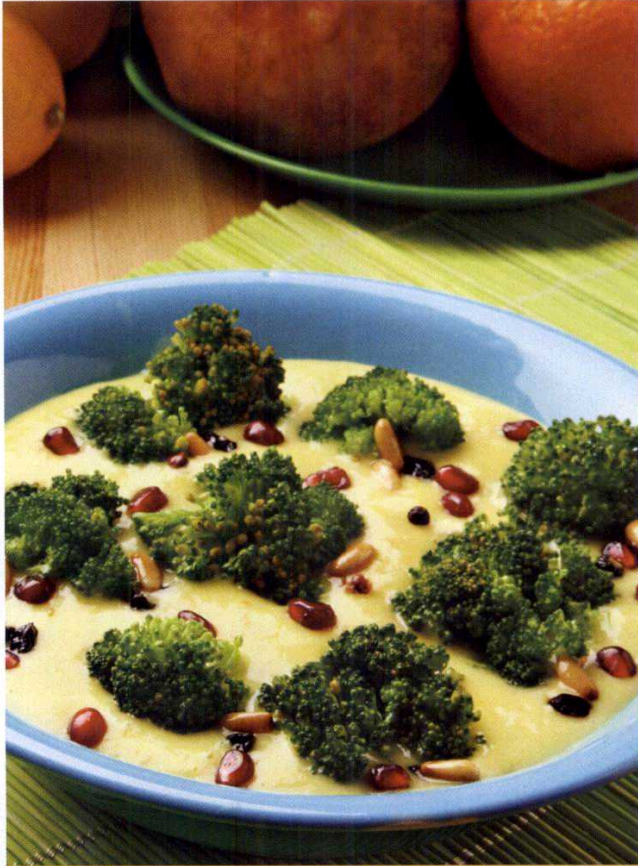
Kaynakça: ★ yogurtland.com ★ Vejetaryen Mutfağı - Boyut Yayınları
★ Mutfakta Dört Mevsim - Gökçen Adar

İspanaklı zencefilli sarma

- 10 adet milföy
- Yarım kg ıspanak
- Yarım kg rendelenmiş havuç
- 150 gram file fıstık
- 150 gram kaşar peyniri
- Yarım çay kaşığı tuz, karabiber
- 1 tatlı kaşığı rendelenmiş taze zencefil
- 1 adet yumurta sarısı

Milföyleri oda sıcaklığında çözülmeye bırakın. Bu arada, iyice yıkadığınız ve kuruladığınız ıspanakları incecik kıyın. Havucu, file fıstığı, kaşar peynirini, zencefilli, tuzu, karabiberi de ilave edip iyice karıştırın. Unlu zeminde merdane yardımı ile milföylerin dördünü kare şeklinde birleştirin. Her yerine ıspanaklı zencefilli karışımı yayın. Rulo şeklinde sarın. Buzlukta 5 dakika beklettikten sonra, 3 cm kalınlığında keserek tepsiye yerleştirin. Üzerine yumurta sarısı sürün ve sıcak fırında 15-20 dakika üzerleri iyice kızarana dek pişirin.



Sofra EĞLENCELİ SUNUMLAR**Portakallı tarçınli brokoli**

- Yarım kg brokoli
- 1 çorba kaşığı tepeleme un
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı portakal suyu
- Yarım su bardağı su
- 1 adet çubuk tarçın
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çorba kaşığı çam fıstığı
- 1 çorba kaşığı siyah üzüm
- 1 çorba kaşığı nar

Brokolileri yumuşayana dek haşlayın. Sos için önce unu tek başına kavurun. Biraz rengi dönünce tereyağını ekleyin. Azar azar suyu ve portakal suyunu ilave edin. Çubuk tarçını ekleyin. Tuz katın. Pürüzsüz bir karışım olması için, sürekli karıştırın. Koyulasınca içinden tarçın kabuğunu çıkarın. Çam fıstığı ve üzümü tavada biraz zeytinyağında hafifçe kavurun. Sosu servis tabağına aktarın. Brokolileri üzerine yerleştirin. Çam fıstıklarını, üzüm ve narı serpiştirin.

Ballı kış sebzeleri

- 1 adet orta boy patates
- 1 adet havuç
- 1 adet kırmızı biber
- 1 adet sarı biber
- 2 adet kırmızı soğan
- 4-5 diş sarımsak
- 2 adet ince kalınlıkta pırasa
- Yarım su bardağı sızma zeytinyağı
- 2 çorba kaşığı bal
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber

Bütün sebzeleri doğrayın. Sızma zeytinyağı ile balı iyice karıştırın. Fırın kabına aldığınız sebzelerin üzerine sosu gezdirip karıştırın. 200 derece fırında, kaşıkla arada bir alt üst ederek yaklaşık 35-40 dakika, sebzeler iyice yumuşayana dek pişirin.

