

Yayın Adı Star Pazar
Referans No 18450787
Renk Renkli

Yayın Tarihi 27.05.2012
Etki Tarafsız
STxCM 321,00

Küpür Sayfa 1
Tiraj 117581



Havalar ısınmadan önce gastronomi turuna çıkın

Sıcaklar iyice bastırmadan tadı çıkarılması gereken o kadar çok şey var ki! Meyveden balığa, piknikten yemek festivaline bugün söyle güzel bir gastronomi turu yapalım diyorum, ne dersiniz?

TÜRKİYE'NİN BİR UCU

Yaz sıcakları gelmeden, işler da uygunsa şöyle iyice güneşe gitmeli. Özellikle Antalya'da kaymaklı katmer yemek, bol bol taze zahter salatası tatmak işte tam da bu mevsime göre bir tercih. Bu rotada yolu mutlaka Adana'dan geçirmek ve elbette güzel bir kebab da yemek iyi fikir baklavalara, börekler...

BALIKLARI KAÇIRMAYIN

Zaten bilinçli tüketici olarak küçük balık (yumurtasını bırakmamış, henüz büyümemiş) yemek yok, biliyorsunuz! Mevsim olarak sadece leweek ve barbunya zamanı, mermi canın da dönemi ama bulabileceğinizi sanmam. O yüzden canınız balık istediğinde en iyisi dondurulmuş veya canlı balık tüketmek. Balıklara biraz rahat vermek gerek!

KİTAPLIĞINDA OLMALI

Her dakika yemek kitabı önermem, çoğunu beğenmem. Ancak hakikaten iyi yemek kitaplarınıza olmaya başladı. Üstelik bugün bir değil, iki kitap önerceğim.

Geçenlerde denk geldim; Natali! Kıpırmızı bez bir dille kaplı, üzerinde dantel hissi veren bardak, çatal, bıçak figürleri... Oturdum, inceledim. Natali Gökay yazmış, Can Cömert fotoğraflamış ve sonuç gerçekten güzel. Üstelik yurt dışından ödüllü bile almış.

İkinci kitap önerim ise yepyeni bir kitap **Annesinin Kızı**. Yazar **Güler Sarıkoy**. Kitabın tasarımını kendisine, fotoğraflar Tolga Yurdaer'e ait. Bence şu ana kadar gördüğüm en iyi yemek kitaplarından biri. Kitabı do-
kunmak ve okumak bile iyi hissettiriyor. Ne de olsa anne emeği, el yazısı, sararmış eski

yemek defterlerinin belge niteliğindeki özeti... Bahar aylarında bu iki kitaptan birkaç deneme iyi gider. Mutlaka kitaplığınızda olmalı.

MUTLAKA TADIN

Geleneksel mutfağı yenilikçi yaklaşımla yorumlayan Topaz, Türkiye'yi karış karış geziyor. Her ay menüsündeki farklı bir tadı öne çıkararak misafirleriyle buluşturuyor. Haziran ayı ürünü olarak menüsünde kabak çiçeği var. Antalya'nın Serik bölgesinden Topaz'ın mutfağına gelen bu eşsiz ve narin lezzeti tatmalısınız.

KISA BİR YURTDIŞI GEZİSİ

Şöyle dört, bilemedin beş gün keyifle yürüyüş yapabileceğiniz, doğasıyla haşır neşir olabileceğiniz yerler hedefim. Elbette mendenizin de bayram etmesi birinci kriterim! Güney Fransa ve İspanya bence bu ay için en iyi seçimlerden. Van Gogh'un ilham aldığı Fransa'nın Provence bölgesi doğal güzellikleriyle ve kendine özel mutfak kültürüyle haziran ayı için oldukça keyifli bir seçim. Minerve Kalesi ve Chateaufort du Pape üzümleri bağları bu bölgeyi özel yapan önemli noktalardan sadece ikisi. İspanya'da ise Avrupa'nın en iyi mutfağına sahip olan Katalan bölgesi hem midenizi hem de ruhunuzu mutlu edecek. Duru ve sade bir mutfağına sahip olan Katalanlar mevsim malzemelerini kullanmak konusunda da hassas ve ustadır.

YEMEK FESTİVALİNE KATILIN

Haziran ayı festivalleri açısından çok yoğun olmasa da yine de iyi bir liste verebiliriz! Yolunuz düşerse, bu festival alanlarının herhangi birinde bol bol fotoğraf çekip, tadım yapıp, keyifli bir gün geçirebilirsiniz. İşte liste:

- **1-5 Haziran:** Dünya Sokak Yemekleri Festivali-Londra
- **14-17 Haziran:** 48. Kiraz Festivali-Tekirdağ
- **8-9-10 Haziran:** 13. Beypazarı Yemek Festivali-Ankara
- **27 Haziran-1 Temmuz:** Vejetaryen Yaz Festivali-Pennsylvania



ZAMAN DARALDI

CİLEĞİN, kirazın son günleri bol bol yiyin. Sirken, sevkettibostan, ebegümeci sanırım bulabilirsiniz ama yine de tüm bulduğunuz bahar otlarından (elbette korpeyse) hiç düşünmeden alın, pisirin, yiyin. Yazın bulamazsınız. Enginar artık önümüzdeki ay limonlu suda olacaktır, hala taze taze varken tüketin. Barbunya, iç bakla ve bezelye için son ay! Semizotunun en güzel zamanı. Bu aylarda ıspanağı unutun, semizotu pisirin. Veee domatesli yemekler gel-sin!!! Tarla domatesi başlıyor!

PIKNIK MEVSİMİ

HAVALAR ısındı mı pikniğin tadı kaçır. Su aralar tüm tepeler yeşillik içinde, mis gibi, esintili bol. Yanınıza sandviçler, kurabiyeler alıp bir-iki termos dolusu içeceklerle hafta sonu keyfi yapınız yaptınız... Piknik sepetini hazırlarken dikkat etmeniz gereken en önemli şey, ısıtmaya ihtiyaç duymayan, domates gibi su salmayan gıdalarla yemekler, atıştırmalıklar hazırlamak. Sepette bolca kitap, dergi, içecek almayı ihmal etmeyin. Haziran ayı La Cucina Italiano sayısında bu konuyla ilgili önerilerimi de inceleyebilirsiniz.

BİZİM AİLENİN YEMEĞİ

SIZE önerdiğim **Annesinin Kızı** kitabından bir tarif seçtim bugün. İçinde tam 40 anne ve kızı var bu kitabın. Güler Sarıkoy Koymen kitap için "Annelerimizin mirasını gelecek kuzaklara tasamak istiyoruz. Modern ve hızlı hayatın içinde, toplumsal kültürün sürekliliği için bireysel olarak yapabileceğimiz çok şey olduğunu düşünüyorum. Aksi takdirde yeni nesil bireysel mutluluğunu ve toplumsal kimliğini anlamakta çok zor olacak, belki de kaybetmiş olacak" diyor. Tarifler çok güzel, sadece bir tanesini seçmek kolay olmadı. Ben de, benim de annemin adını taşıdığı için bu tarifi seçtim. Afiyetle!



AYSEL ANNE'NİN SOĞAN BÖREĞİ

Hamuru için

- 750 gr un
- Bir yemek kasığı zeytinyağı
- Bir tatlı kasığı tuz

İç için

- Beş adet büyük kuru soğan
- İki tatlı kasığı kuru nane
- Bir tatlı kasığı biber salçası ya da pul biber
- Bir fincan zeytinyağı
- İstendiği kadar tuz

Soğanları yemeklik doğrayıp zeytinyağıyla çevirin. Tuz, kuru nane, biber salçası ya da pul biberi de ekleyip karıştırdıktan sonra ocağı kapatın. Karabiber de ekleyebilirsiniz.

Un, zeytinyağı ve tuz karışımıyla hamuru yumuşak bir kıvama gelene kadar su ekleyerek yoğurun. Hazırlanan hamuru, iki eşit parçaya bölün. 10 beze alt, 10 beze üst için elde yuvarlayarak ayırın. Her bezeyi yemek tabağı büyüklüğünde oklava yardımıyla acın ve elinizle yağlayın. Beş dakika kadar bekledikten sonra tabak büyüklüğünde açılmış hamurları ikiye ikiye alarak tepsiye biraz tasacak şekilde elinizle genişletin. 10 bezeyi tepsiye yerleştirdikten sonra hazırlanan içi ortadan başlayarak kenarlara doğru yayın. Aynı işlemi kalan 10 beze için yapın. Üst kat da yerleştikten sonra, fırçayla zeytinyağını sürün. Tepsinin kenarlarına taze hamurları, elinizle çeriye doğru bükerek kıvrın. İstisnâ fırında 200-250 derecede pismeye bırakın. Yaklaşık 30 dakikada piser. Fırından çıkardıktan sonra elinizle çok az su serpip üzerini bezle örtün. Bıcakla fotoğrafta gördüğünüz şekilde kesin. Yerken dilimlerin arasını acıp kasıkla uzum sirkeli gezdirin.

