

İLKBAKİŞ UZMAN

REFİKA BİRGÜL YENİ İSTANBUL STİLİ

REFİKA'YLA BAŞ BAŞA bir yarım saat geçirin, onun iflah olmaz bir romantik olduğuna karar vereceksiniz. Her şeye sevgi ve merakla yaklaşan, ufacık detaylarda büyük sevinçler bulan Refika'nın bir yanı görüldüğü kadar romantik; bir yanı ise mükemmeliyetçi, kontrolcü, ekip kurmayı ve yönetmeyi seven bir lider. Doğan Hastanesi Pazarlama ve İletişim Koordinatörü olarak ailesinin



Üstte: Refika'dan pastırmalı tavuk.
Alta: Kuruyemiş mantı.



hastanesinde müthiş yoğun bir tempoda çalışırken, kaçı ve dinlenmeyi mutfakta bulmuş. Uzun hastane mesailerinin ardından reçete deneylerine girişmiş. "Aslında

15 senedir, kendi halimde önce klasik tarifleri sonra da kendi icat ettiğim yemekleri yapıyordum. Yaş büyüyüp masa etrafında toplaşmalar, yemek sohbetleri arttıkça tarifler de çeşitlendi. Belli yemeklerimi yiyen arkadaşlarım 'e hadi artık bir kitap çıkarman lazım' dediler.

Epey bir zaman ciddiye almadım, ama sonra bir akşam ikna oldum ve işe giriştim." Böylece kitap çıkmış ortaya. Kuruyemiş Mantı, Kurutulmuş Etlı Kavun, Katman Katman Ispanak Çorbası, Kendini Döner Sanan Kıyma Kavurma, Haşat Köfte-li Salata, Kadayıf Mantı gibi orijinal tarifleri okurken ve de pişirirken çok eğleneceğinize emin olabilirsiniz. Refika, ayrıca mutfakta kullanılan malzemelerden sofraya sunumları ile



REFİKA'NIN
MUTFAĞI
/ COOKING
NEW
İSTANBUL
STYLE
•
REFİKA BİRGÜL

Boyut Yayın Grubu
2010, 371 sayfa,
48 TL.



ilgili tüyolara, organik tarım ve organik pazarlarla ilgili son derece öznel düşüncelerden lezzetli etin nasıl olması gerektiğiyle ilgili bilgilere kadar, lezzet dünyasına ait her şeyden biraz serpmiş kitaba. Kasapları, balık pazarlarını, yufkacıları gezmiş. "Pidele-rimi tam pideci gibi yapmak için, bir günümü pidecide geçirdim ki orijinali ile ilgili tüm bilgilere sahip olayım, gereken değişikliği kendime göre yapayım." Yaşamak ve yemek üzerine bir kitap bu. "Hayalim şuydu: Biri alsın roman okur gibi bir hafta okusun, sonra da mutfağına koysun." Refika kitapta verdiği bilgiler ve tariflere, 'Yeni İstanbul Stili' sıfatını yakıştırmış. "İstanbul öyle bir kent ki Osmanlı, Bizans, Müslüman, Ermeni, Yahudi... Her şeyi içinde barındırıyor.

Kent dokusu olarak da öyle. Gökdelen de var, bahçesinde inek besleyen de. Benim kitap da biraz öyle oldu. Bir cümleyle nasıl anlatırım diye düşününce, İstanbul üzerinden gitmek istediğime karar verdim. Bu kitap, genç birinin İstanbul'u yaşama ve yemek yapma arzusu olarak da düşünülebilir." Mutfak aletleri konusunda çok gizli vahaları var. "Pahalı aletlerden çok, basit ve sağlam aletleri severim. Beylikdüzü'ndeki Nahhas'tan (Bakır ve Pirinç Sanayicileri Sitesi; 0212/876-2686; nahhas.com.tr) bakır kap kakac alırım." Fırın, kasap, bahkçı gibi öneriler vermesini istediğimdeyse tavrı net: "Nerede yaşıyorsan oradaki esnaf! Mahallenin kasabı, mahallenin yufkacı, mahallenin fırını neyse oradan al. Yerelliği korumak için elimizden geleni yapmalıyız çünkü onunla birlikte bütün özgün güzellikler ve detaylar da gider."