

Acı çekmeyi sevenlere tarifler



Ben acı çekmeyi seviyorum. Kulaklarımın yanmasını, dilimin uyuşmasını, vücudumun sıcaklığının artmasını, terleyip ardından garip bir serinlik hissetmeyi seviyorum. Sonbaharda domates bittigi zaman domatlık kırmızı biberi domates gibi kullanmayı, biber turşuları kurmayı, kışın pıdeler, pizzalara ve etlere bu turşuları katmayı pek seviyorum. Biberin közenmiş, yağda çözülmüş, turşu ve salça olmuş her hali bir başka güzel. Sık yaptığım yemeklere bakıyorum da, çıkartmıyor ama besbelli mutfağın yıldızlarından biri biber ve bu hafta huzurlarınızda...



SALATADA DA MANTIDA DA ACILI YAĞ

Salatalara da pul biberle acı katabiliriz ama eşit şekilde dağılmış acının tadı ayrı. Dolayısıyla hem salataların, hem de börek ve mantıların üzerine nefis gidecek bir yağ hazırlayalım derim.

Biliyorsunuz favorimiz zeytinyağı; ancak bu tarife ayıçık veya üzüm çekirdeği yağı daha iyi işliyor. Kaynama noktasının biraz daha yüksek olması biberlerin yağda eklenirken 200 derecede olabileceği önemli. Böylece tadın açılabilir. Kurutduğunuz kırmızı biberleri önce ince doğrayın. Yağı ateşe iyice kızdırın, tütmeden ateşten

alın. Yağın uygun sıcaklığa gelip gelmediğini ara sıra bir tam biberi içine sokarak anlayabilirsiniz. Biber başta hiç kabarcık çıkarmayacak; sonra az bir hararetle kızanır gibi olacak. Soktuğunuz anda çayır çayır kızama derecesinde olunca 30 saniye daha bekletip altını kapatın. İnce doğranmış biberleri tavaya atın. Bu şekilde soğuyuncaya kadar bekletin. İster olduğu gibi, istersezen de süzerek şişeleyin. En son olarak da 50 cc susam yağı ekleyin, acıya muzip bir katman ekleyecek susamın tadı.

ACI DEĞİRMENİ

Taze çekilmiş acı biber de taze çekilmiş karabiber ve tuz gibi, başka oluyor. Ben de her seferinde kesme tahtasına acı yapmayayım ve tek basımayken pratik olsun diye ezdiğim kırmızı biberleri ince kıyarak ufak değirmene, karabiberin yanına ekledim. Böylece çorabaya kolayca hem acı hem de karabiber ekleyebiliyorum.

ACI BİBERLİ TUZ

Bu tarif canım Jamie Oliver'dan. 20 adet acı biberi mutfak robotunda karıştırın. İçine yarım kilo deniz tuzu ekleyip tekrar karıştırın. Karışımı serip bir gün kurutun. Sonra değirmene koyup et ve balıklarda kullanabilirsiniz; hayret verici bir tat oluyor. Yalnız keskin kokusun dikkat.

BİBER SALÇASI YAPMAK HUZUR VERİR

Salça yapmak, ne çok kolay ne de çok zor bir iş. Ancak salça yapmış olmanın insana verdiği müzik bir huzur ve mutluluk var. Hakkıyla salça yapmak için iki yarım gününüzü ayırmalısınız. Tabii en keyiflisi imcece usulü; arkadaşlarınızla birlikte salça yapmak üzere baştan çıkarabilirsiniz ne âlâ! Sohbet muhabbet derken, biberler soyulur, suları süzdürülüp çektilir. Aa, bir bakmışsınız salçayı kavanozlamaya başlamışsınız.

Biber salçası kırmızı turşuluk/salçalık biberden yapılır. Acı olmasını isterseniz, içine istediğiniz miktarda acı biber ilave ediyorsunuz. Biber salçasının hazırlanma şekli yörelere göre epey farklılık gösteriyor; içlerinden nispeten kolay bir tarifi seçtim. 10 kilo domatlık biberi yıkayın. (Yaklaşık 1.5 kilo kadar salça çıkar.) Tepelerini ve çekirdeklerini çıkıp biberleri ortadan ikiye bölün ve bir tencereye dizin.

Üzerini kapatacak kadar kaynar su ekleyip yaklaşık 30-35 dakika iyice yumuşayuncaya kadar kısık ateşte kaynatın. Soğuduktan sonra, soğan çuvalı gibi ince delikli bir çuvala koyun. Bir fırın telinin altına, süzülen suları döküleceği bir kap yerleştirin ve bez torbayı düzeneğin üzerine oturtun. Üzerine ağır bir taş veya başka bir şey koyarak sıkın ve biberlerin

suyunun çıkmasını sağlayın. Baskı altında biberlerin bir gece beklemesinde fayda var. Yakın bir arkadaşımın annesi domates ve biber salçaları yaparken çıkan suya sirke ve tuz ekliyor ve turşu suyu olarak değerlendiriyormuş. Bayıldım duyunca. Biberlerin kabuklarını çıkarınlar da var, ben kabuklarını ince kalmasını seviyorum.



Daha sonra ister mutfak robotundan ya da varsa, eski usul, elle dönen kyma makinesinden (10 veya 12 numara) iki kere geçirin. El, kol kası güçlendirmelik iş tam! Sonra yavrayın bir sini veya tavada çevirerek, kısık ateşte karıştırarak suyunu iyice çektin ve salça kıvamına gelmesini sağlayın. Şekle şemala geldiğinde, istediğiniz tuz oranında 200-250 gram kadar tuz ekleyin. Bu şekilde 10 dakika daha karıştırın.

Normalde güneşe serilip kurutuluyor salça; ancak nemin yüzde 85'in üzerinde

olduğu İstanbul gibi yerlerde bu mevsimde pek mümkün değil böyle bir işlem. Ben yine de, güneşin faydalı ışınlarından da yararlanırsın diye öğle sıcakında 4-5 saat yayıp bekletiyorum.

KLEOPATRA'NIN SIRRI

Kavanozlarınızı kaynar suya daldırıp 1 dakika bekletin. Çıkardığınızda, kendi sıcaklığıyla içi hemen kuruyacaktır. Salçayı kavanozlara doldurun ve havayla temasını iyice kesmek için üst kısmını zeytinyağıyla kaplayın. Kavanozların kapaklarını sıkı sıkı kapatın. Açtığınızda hızla tüketebileceğiniz küçük kavanozlar kullanmanızı tavsiye ederim.

Bu toplarlarda 4 bin 500 senedir turşu kurulduğuna dair bilgiler var. Kleopatra'nın güzelliğinde turşunun da payı olduğu bile söyleniyor. Farsça 'ekşi veya tuzlu, ağır yakan' anlamındaki 'turş'dan gelişmiş sözcük (Nişanyan. Sözlere Soyağacı). Sebzelerin bir şekilde hep taze kalmasını sağlayan basit bir yöntem aslen. Anadolu'nun pek çok bölgesinde turşu masaya oturmaz pek; hatta mevsime bakılmaz, 10-15 günde bir turşu kurur. Ayrıca turşuyu sadece bir meze gibi düşünmeyin, yemeklerde de kullanılabilir ve olaya bambaşka bir tat katabilir. Mesela pizza üzerinde...

TURŞUNUN OLMAZSA OLMAZLARI

- Altın oran.
- Kapakları iyice kapanabilen kavanozlar. Malzemeleri de güzelce yıkayıp kurulamak gerekiyor.
- Karışımın içine işleyebilmesi için, büyük domates veya kavun gibi iri malzemelere çizik atmalı.
- Mayalanma işleminin hızlanabilmesi için, kavanoza 4-5 adet nohut eklemek sık başvurulan bir yöntem. Nohutsuz da turşu kurulabilir; ama bir nevi sigorta oluyor.
- İki-üç diş sarımsak ve inceden acılık hissedilsin diye acı kırmızı biber.



Marifetli Maarif Takvimi

► Türk Mutfağı'na en büyük katkıyı sağlamış insanlardan olan Tuğrul Şavkay'ı 29 Eylül 2003'te kaybetmiştik. Halk Mutfağı'mız ve Osmanlı Mutfağı gibi nefis eserlerini hüsnüyle, sevgiyle, huzurla tavsiye etmek isterim.

► Mevsim dönümü, yaz meyvelerinden kalanlarla

vedalaşma hafızası. Taze ceviz, incir, salatalık, domates, feteğen, barbutuna ve fasulye....

► Pazarlarda kelek, acur, ufak salatalık ve turşuluk lahana görme vakti.

► Turşu, salça ve sirke yapma, sebzeleri soyup yıkayıp dondurucuya atma zamanı.

2

Ekim

2010

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

BİBERDEN VE HER SEYDEN TURŞU YAPMAK

Bugüne kadar fark etmişsinizdir, yemek yaparken amacım biraz da, belli yemeklerin temelindeki algoritmayı anlamak ve anlatmak. Tariflerin temel mantığını anladığımız zaman, herkes kendine özgü değişiklikler katabiliyor. İşte, turşu yapmanın da birkaç olmazsa olmazını bilerseniz 20 dakikada 10 kavanoz dolusu turşu yapabilirsiniz. Turşunun şöyle güzel bir tarafı var: Havalara bir anda döndüğünde, dallarda yeşil domatesler kalır mesela, artık güneş göremeyeceklerdir. İşte böyle domates ya da hyarları, kelekleri kışa taşımının harikulade bir yolu turşu kurmak. Alın oran; 1 litre suya, 100 ml (bir büyük çay bardağı) üzüm veya şarap sirkesi ve tepemele dolu 3 çorba kaşığı deniz veya kaya tuzu karıştırmak. Turşuluk malzemeyi sterilize ettiğiniz kavanozlara muntazam bir şekilde (az yar olacak gibi) yerleştirdikten sonra bu karışımı üzerine dökebilirsiniz.

HAFTANIN SÖZÜ

Osmanlı Mutfağı'ndaki insanlık açısından her zaman gurur verici olan hoşgörüyü, başka değerleri kabul etmede gösterilen yobazlıktan çok uzak tutumu ovguyle aldım. Bunlar, sadece bir Türk olarak değil, insan olarak da göğüs kabartacak özellikler ve zamandan, zeminden münezzeh değerler...

TUĞRUL ŞAVKAY OSMANLI MUTFAĞI KİTABI