



Toprak altı lütufları

Patates, havuç, turp, kereviz, pancar, şekerpancari, tatlı patates, zencefil bunların hepsi toprak altında yetişen kök ya da gövdeler. Kara kışta yeşillikler benliklerini kaybedebiliyor. Bu sebepten nişastası daha yüksek, bol enerjili, soğuktan toprağın ısıtmasıyla korunan toprak altı sebzeleri kış kış yapan nimetler aslında. Bu nimetleri pişirme tekniklerini yedi başlık altında topladım. Bu yöntemlerle 100 çeşit farklı tarif çıkarabiliriz...

Marifetli Maarif 18
Aralık 2010

- Yerli kivilerden portakallı salata yapmak ister misiniz?
- Önümüzde karlı bir kış olacak gibi. Iyice bastırmadan pazı ve ıspanağımızı bol bol yiyeelim.
- Bal kabakları pazarlarda öyle güzel ki...

HAFTANIN SÖZÜ
Dans eden bir yıldız doğurmak isteyen önce kendi içinde büyük taşkınlıklar ve kaos yaşamak zorundadır.
(İrvin Yatom)



6) RENK RENK SALATA

Kibrit çöpü halinde kesilmiş bir kereviz düşünün, yanında aynı şekilde kesilmiş yarım elma. Ya da kereviz, havuç, turp, mor lahanası... İki ölçek ev yapımı mayoneze, ince kıyım maydanoz ve üzerine de biraz karabiber serptiğinizi hayal edin. Oyle doyurucu, çıtır çıtır bir salata ki! Bir dilim kızarmış kepek ekmeğiyle sizi herhangi bir yaz salatasından daha çok tatmin edebilir.



7) KÖMÜRDE IZGARA

Toprak altı nimetlerini madalyonlar şeklinde kesip mangal üzerinde pişirebilirsiniz. Bunun için biraz yağ ve tuz serpmeniz yeterli. Kabuğunu soymadan bıçağı sokup çıkarın. Açağınız birkaç delik ısının biraz daha içeri girmesini sağlar. Folyo kağıdına sarıp köze gömün. Usul usul pişecektir.

Örneğin bu sonbahar Nevşehir'de şeker pancarı dağlarının yanından geçiyorduk, dayanamadım, durduk: En az 15 metre yüksekliğinde 20 tane pancar dağının içinde kendinizi çok ufak hissediyorsunuz. Göz hakkı olarak iki tanesini verdiler. Ertesi gün, folyo kağıdına sarıp yaptığımız pekmizle odunların közüne daldırdım. Yavaşça pişti ve köz kokulu deli bir tatlı oldu.

1) TATLI TATLI OCAKTA

Kök sebzeler yavaş piştiklerinde şekerlenir ve tatları daha fazla ortaya çıkar. Tencerenize iki çorba kaşığı zeytinyağı koyup yenebilecek büyüklükte kestiğiniz yarım kilo sebzeyi 3-4 dakika yüksek ateşte çevirerek pişirin. Bir bardak

tavuk suyu ekleyip orta ateşte 20-25 dakika haşlayın.

3 ölçek zeytinyağına 1 ölçek balsamik sirke (ya da limon) koyup deniz veya kaya tuzu ve ince doğranmış taze kişniş veya maydanozu da ekleyip haşladığınız bu sebzeleri

içine atıp emmelerini sağlayabilirsiniz. Bu sosa yeri geldiğinde zencefil rendesi, limon kabuğu rendesi, kişniş tohumu gibi güzellikler ekleyebilirsiniz. Pancar, patates, turp ve havuç yapabilirsiniz bu şekilde...



2) FIRINDA YAVAŞ YAVAŞ BAL

Sebzeyi iyice yıkayın. Sonra soyun veya bıçağın ucuyla fazla köklerini temizleyin. Her tarafına zeytinyağı veya eritilmiş tereyağı sürün. Bu yağ sade de olabilir, kurutulmuş fesleğen, kekik, kırmızı biber gibi malzemelerle

lezzetlendirilmiş de... Bu sebzeler içlerinde şeker veya nişasta barındırdıklarından piştikçe tatlanıyor. Tuz tatlarını ve hadlerini korumalarını sağlıyor. Tuzu muhakkak pişirmeden koymalısınız. 200 derece fırın varsa

ızgarası da açık bir şekilde yaklaşık bir saatte çok güzel bir kıvam alır. Dışları hafif yanmaya başlayacak içleri yumuşak kalacak. Tavuk veya etlerin yanında ya da salataların üstünde çok lezzetli olacak.



3) HAŞLANMIŞ PÜRE VE BEĞENDİ

Tabii ki bahsettığımız sebzeler arasında püresi en bilineni patates. Oysa turp ve kereviz de bu konuda harikalar yaratabilir. Hatta bu tarz sebzelerden bol bol yiyelemek için iyi bir bahane. Eş boyda yakın ama çok ufak olmayan parçalara ayırdığımız sebzeleri 15-25 dakika haşlayın. Son 5 dakikasında 3 sarımsak dişini de haşlama suyuna ekleyin. Daha sonra suyu boşaltırken, ki bu suyu da çorba yapımında kullanabilirsiniz, en az yarım bardağını bir kenara ayırın. Daha sonra tencereyi elinizde sallayarak parçaların arasına hava girmesini sağlayın ki içindeki fazla su buharlaşsın. El blenderi yardımıyla püre haline getirin. Eğer sert olmuşsa biraz ayırdığınız haşlama suyundan ilave edebilirsiniz. En güzel sızma yağınızı, tuz ve çekme karabiberi ekleyin, sarmısaklı nefis püreniz hazır olacak. Ben üzerine biraz taze kişnişle rendelemiş parmesan koyuyorum; inanın tadı 'yeme de yanında yat' dediriyor. Hem hafif hem de bu kadar doyurucu olması da cabası.

4) ÇEŞİT ÇEŞİT ÇORBA

Kışın her akşam yemeğin çorbayla başladığı bir kültürden gelmemize rağmen, şehirlerde bilinen çorba çeşidi ne yazık ki Türkiye ortalamasında 3-4 adet. Oysa Türkiye'de yetişen sebzelerle çok sayıda çorba çeşidi üretilebilir. Kolay haşlanabilecek parçalara ayırdığınız turp veya kereviz veya havucu üstlerini kaplayacak kadar su veya tavuk suyuyla kaynatın.

Kışın her akşam yemeğin çorbayla başladığı bir kültürden gelmemize rağmen, şehirlerde bilinen çorba çeşidi ne yazık ki Türkiye ortalamasında 3-4 adet. Oysa Türkiye'de yetişen sebzelerle çok sayıda çorba çeşidi üretilebilir. Kolay haşlanabilecek parçalara ayırdığınız turp veya kereviz veya havucu üstlerini kaplayacak kadar su veya tavuk suyuyla kaynatın.

Kışın her akşam yemeğin çorbayla başladığı bir kültürden gelmemize rağmen, şehirlerde bilinen çorba çeşidi ne yazık ki Türkiye ortalamasında 3-4 adet. Oysa Türkiye'de yetişen sebzelerle çok sayıda çorba çeşidi üretilebilir. Kolay haşlanabilecek parçalara ayırdığınız turp veya kereviz veya havucu üstlerini kaplayacak kadar su veya tavuk suyuyla kaynatın.

5) ÇITIR ÇITIR CİPS

Farklıdansaız tüm bunları patatesin halleriyle biliyoruz. Benim damağımda 80'lerde el yapımı cipslerin tadı var halen. Şimdi ne patates aynı, ne de seri üretim cipsler... Cips yapımındaki mantık şu: Kökleri ince ince mutfak robotunun bıçağında veya el rendesinin düz bacağına kesiyorsunuz. Mutfak robotuna ne kadar fazla bastırırsanız dilimler o kadar kalın olur, ince isterseniz daha yavaş bastırmalısınız. Kestiklerinizi buzlu su dolu bir kabın içine atın. Burada beklesin. Ayçiçek yağınızı bol koyun ve kızdırın. Buzlu sudan çıkardığınız cipsleri mutfak havlusuyla kurularak azar azar kızgın yağa bırakın. Sulu kalırsa feci yağ sıçratır, dikkatli olun. Çıtır hale geldiklerini göreceksiniz. Kevirle kağıt havlunun üstüne çıkartın. Tuz ve karabiberi serpin. Soğudukça çıtırlığı daha da artacak.

Ben kereviz, turp ve pancar cipsleri de yapıyorum. Ama kendimi şımartmak istediğimde güzel bir ekmek arasının yanında patatesin tadına doyum olur.