

MTM İstanbul Merkez (0212) 442 20 82, Ankara (0312) 447 34 98, İzmir (0232) 465 25 15, Avrupa +49 (0) 821 2185791 www.medyatakip.com



Refika'nın en sevdiği tariflerden biri de Kadayıflı Manti. Kadayıf gibi muhteşem bir malzemenin tatlı haricinde de çok güzel kullanılabileceğini söyleyen Refika, bu malzemeden leziz mantılar yapıyor.



Pismaniyeli dondurma.
(Cardinal Melon'la)

Mutfağa ilginiz ne zaman başladı?

Küçük yaşlardan beri yemek yapmayı ve yemeyi çok seviyorum. Önce daha basit şeylerden ya da yapması zor ama varolan şeylerden başladım. 12 yaşında fırında sufle yapıyordum. Sonra yapılmayani yapmaya başlıyorsunuz. Yapılanı tekrar etmeyi sevmiyorum sıkıcı geliyor. Dünya mutfaklarıyla da tanıştıkça inanılmaz lezzetler tadıyorsunuz. Tadarak da geliştirdim, geliştikçe bir evvelki tat o kadar iyi gelmemeye başlıyor. Aslında lanetlenmişsiniz gibi bir şey. Daha iyisi daha iyisi derken daha iyisini bulamayınca kendi kendinize denemeye başlıyorsunuz. Sürekli deneyerek kendimi geliştirdim. Çevrem, arkadaşlarım benim yaptığın yemekler hiçbir yerde yok, kitap yapman lazım demeye başladılar. Baskılar artınca başlamak zorunda kaldım. Türk suşileriyle başladım. Ufak bir kitapçık yapmak istedim sonra kadayıf tariflerim, pidelerim de var derken iş büyüdü ve kitap bugünkü halini aldı.

Hem tadılmamış modern lezzetler sunuyorsunuz hem de bunları Türk mutfağı içinde gerçekleştirerek geleneksele dönüşü anlatıyorsunuz...

Tam amacım bu aslında. Biz yüzümüzü batıya döndürdük ama aslında gıdip en güzel ülkede en güzel yemekleri de yerseniz lahmacunun tadı bizim için başkadır. Bizim tatlarınıza farklı açıdan bakılabilmeyi başarsak bu çok keyifli bir yolculuğa dönüşüyor. Yapması çok kolay, çok lezzetli yemeklerimiz var. Modern hayat şartlarında bunları yapmak zor gibi geliyor oysa ki çok daha kolay. Pide yapmak makarna yapmaktan daha zor değil. Bize böyle de lanse edilmiş. Türk mutfağı meşakkatli, zordur denmiş hep. Mesela kısır zamanında işçilerin tarlalara giderken yaptıkları çabuk ve kolay bir yemek ama şimdi kısır yaptım deseniz zor bir şey algılanıyor. Aslında 10 dakikanızı alır onu bir de asma yaprağının içine koyun, yıkılsın! Çok şey yaratılabilir, buna müsait bir mutfak Türk mutfağı. Gerçek füzyonun özünden kopmadan organik olarak yapılmış olması gerektiğini düşünüyorum.

Organik olabilmesi için bu topraklardan gelmesi gerekli. Bu topraklardan gelen lezzetleri tekrardan keşfettiğinizde ne kadar keyif alabileceğinizi anlatmak istiyorum. Ben çok keyif alıyorum ve bunu paylaşmak istiyorum.

Refika'nın Mutfağı'na girenlerin yemeğe bakışları nasıl değişecek sizce?

Önemli olan verilen bilgiler değil aslında. Yemek yapmak inanılmaz bir terapi. Spor yapmak gibi... Bunun hiç zor olmadığını, ruhumuzu çok zenginleştirdiğini, sosyal bir ortamda da çok eğlenceli bir aktivite olduğunu anlatmak istedim. İyi yemek yapmak ve dostlarınıza sunmak müthiş bir şey. Tabii bu kendinize ait bir mutfağınız olduğunda ortaya çıkabiliyor. Annenizle ya da büyüklerinle yaşarken çok fazla bu farkındalığa varamıyorsunuz. Evlenen insanların da aldığı bir kitap olsun isterim.

"Kitapta genelde yapımı çok kısa yemekler var. Bir kısmı bildiğiniz tatların yeni yorumları. Mercimek çorbası ama karamelize soğanlı ve susamlı mesela. Temeli varolan ama yeni yorumlanan yemekler diyebilirim. Bir de tamamen benim yarattıklarım var, hellimle kalamarı birlikte kullandım mesela. Dokularını hayal edin aslında çok uyuyorlar. Bunun gibi farklı bakışlar, değişik tarifler var. Bütün tarifleri kesinlikle tatları güzel olduğu için bu kitaba aldım. Eve gelip İskender yapabilirsiniz ve bu gayet kolaydır, bunu göstermek istiyorum."

Kitap, Türkçe-İngilizce olarak hazırlanmış...

Kitabı okuyacağınızı düşündüğüm üç temel kitle var. Benim gibi çok çalışan, evini kurmaya çabalayan yaşıtlarım insanlar, bugüne kadar belirli kalıplar içinde kalmış ve bu yeni pratik fikirleri sevebilecek bir ya da iki üst kuşağım ve Türkiye'de yaşayan yabancılar. Bu sebeple iki dilde hazırladık. Tv'de bugün Jamie Oliver izliyoruz ama onun kullandığı malzemeler bizde yok. Kitapta yer alan her şey bizde mevcut, bunları anlatan tablolar da hazırladım. Nereden bulabileceğinizi de ayrıntılı olarak anlattım. Oklavanız yoksa şişle hamur açabileceğinizi anlatan bir kitap bu. Mutfağımızı bilmeyenler için de bilenler için de ilgi çekici diye düşünüyorum. Her şeyden köfte yapmak var mesela. Algoritmasıyla alakalı köftenin, neyi seviyorsanız onu mutfakta yaratmak çok kolay ve bu ödüllendirici bir şey...



Refika'nın yufka kullanarak yaptığı Türk suşilerinden 'Oh My God!' Suşi

Malzemeler:

- Karides, 100 gr.
- Karabiber, 15 çekimlik
- Parmesan, 20 gr.
- Zeytinyağı, 2,5 çorba kaşığı
- Sarımsak, 1 diş
- Soya Sosu
- Taze Kişniş, 5 dal
- Tatlı Biber Sosu veya Kapari
- Süs Biberi, 2 adet

Hazırlanışı:

Karidesleri soyun, sudan geçirdikten sonra kaynayan suya atın; 3-4 dakikada haşlanacaklardır. Sonra tam ortalarından bölün. Dövülmüş sarımsakları, karidesler, zeytinyağı, karabiber ve kişniş yapraklarıyla karıştırın. Son olarak, üzerine parmesan rendeleysin ve hazırladığınız içi yufkaya sarın. Soya ve tatlı biber sosu veya kapari ile servis yapabilirsiniz."