

Sofra EĞLENCELİ SUNUMLAR**Miss Çilek'ten
sevgilerle...**

Küresel ısınma ile beraber, ekilebilir alanların miktarı giderek azalıyor. Bu nedenle özellikle en temel besin kaynağımız olan

buğdayı, dolayısıyla ekmeğimizi israf etmeden tüketmemiz gerekiyor. Bayat ekmeklerimizi atmak yerine, onları çok da lezzetli geri dönüşümlerle sofralarımıza tekrar kazandırabiliriz. Bunun en basit yöntemi ise; "Tirit"...

Giderek unutulmaya yüz tutan tirit yemeklerini günümüze taşıyarak, hem ekmeğimizi israf etmemiş olacak, hem de oldukça lezzetli, basit yemekler oluşturabileceksiniz. Özellikle Ege mutfağı konusunda uzman olan sevgili Gökçen Adar, bu kez benim tirit ödevimi hazırlamama yardım eden öğretmenim oldu. Yine de, onunla beraber belirlediğimiz tarifleri aynen uygulayamadım. Her zamanki gibi bambaşka şeyleri merak edip onların peşinden giderek ama tiritin ana mantığından ayrılmayarak "Sebzeli tirit" ve "Tatlı elmalı tirit" yaptım. Bir de yine hoşunuza gideceğini düşündüğüm ekmekli bir salata hazırladım. Her biri oldukça basit ama bir o kadar lezzetli oldu. Sizlerin de, kendi yaratıcılığınızla bambaşka tirit tarifleri oluşturacağınıza eminim. Afiyet olsun... Sevgiler...

● **İpek Kuşçu**

Hem basit, hem lezzetli Tiritler

Türkülerde adı geçecek kadar yerel kültürümüzde var olsa da giderek unutulmuş lezzetlerimiz arasında kalan "Tiritler", Missçilek İpek Kuşçu ile tekrar gündemimizde... Ekonomik, basit ama aynı zamanda çok lezzetli olan tiritleri siz de evinizde rahatça uygulayabilirsiniz...

■ Yazı ve fotoğraflar: İPEK KUŞÇU
miscilek@hotmail.com / www.misscilek.blogspot.com

Fasulyeli, Ispanaklı, Turplu Ekmek Salatası

- 500 gram bayat ekmek (köy ekmeği kullandım) + zeytinyağı
- 500 gram haşlanmış kuru fasulye
- Bir avuç mini turp
- 500 gram körpe ıspanak
- Sosu için: 1 kahve fincanı sirke
- 1 kahve fincanı sızma zeytinyağı
- 4-5 diş sarımsak
- Tuz, karabiber, pulbiber

Öncelikle bayat ekmekleri kızartın. Ben ekmekleri küp doğrayıp, tavada biraz zeytinyağı ilavesi ile kızarttım. Daha sonra derin bir kaseye aktarın ekmekleri, üzerine haşlanmış fasulyeleri ekleyin. Körpe ıspanakları ve turpları ilave edin. Sosu ayrı bir yerde karıştırıp, üzerine dökün. İyice harmanlayın. Arzu edilirse üzerine rendelenmiş peynir ilave edin. 10-15 dakika kadar dinlensin, hemen servis yapmayın salatınızı.

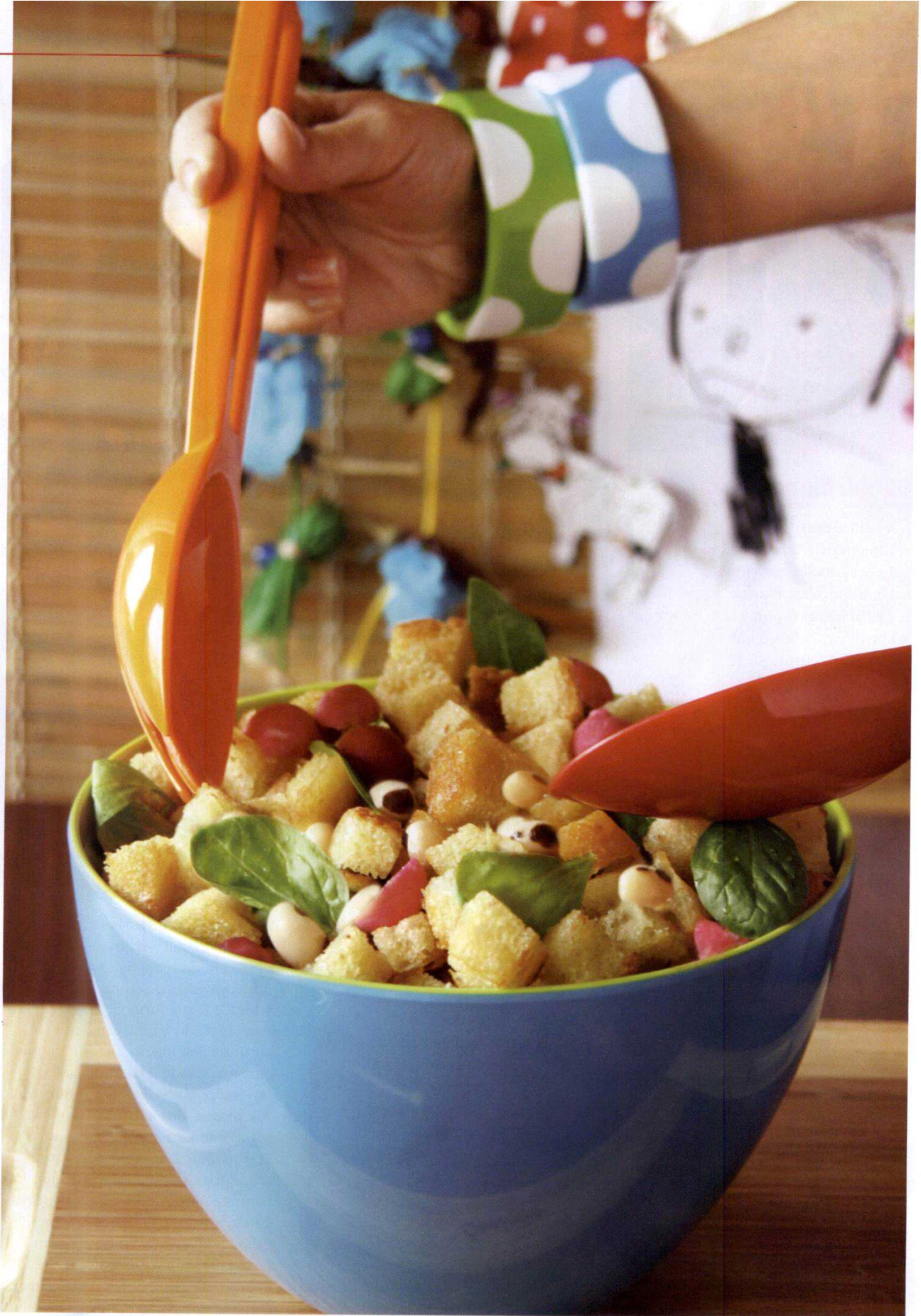
★ Tabak ve aksesuarlar: **ESSE - İSTİNYEPARK** / esse.com.tr / Tel: (0212) 345 56 80

Kaynakça: ★ Sevgili Gökçen Adar ● Mutfakta Dört Mevsim-Sonbahar-Kış

● Mutfakta Dört Mevsim- İlkbahar-Yaz ● Tatlılar- Boyut Yayınları

★ Takuhi Tovmasyan ● Sofranız Şen Olsun

★ Fotoğraflarda bana el mankenliği yapan canım arkadaşım Özlem Tırnova ve elmalı tatlıyı tadan yaramaz Ada; her ikinize de çok teşekkür ederim.



Sofra EĞLENCİLİ SUNUMLAR**Elmalı Ekmek Pudingi**

- 3 adet elma
- 1 adet ceviz büyüklüğünde zencefil
- 4 çorba kaşığı esmerseker
- 10 dilim bayat ekmek
- 1 tatlı kaşığı tarçın • 200 ml krema
- Yarım çay bardağı süt
- 2 adet yumurta

Elmaları küp doğrayın. Zencefili rendeleyin. Üzerine esmerseker serpin. Tavadada biraz yumuşayana dek pişirin. Ekmekleri incecik doğrayın. Mini tart kalıplarını yağlayın. Ekmekleri tart kalıplarına yerleştirin. Orta kısmına elmaları koyun. Elmaların üzerine tarçın serpin. 200 ml kremayı, çırpılmış yumurta ve süt ile karıştırın. Elmalı ekmeklerin üzerine dökün. Fırının orta derece ayarında 15-20 dakika pişirin.

**Yufkada Pırasalı Söslü Tirit**

- 500 gram pırasa
- 1 adet yufka (baklavalık ya da çok ince açılmış)
- 1 avuç ince çekilmiş ceviz içi
- 1 avuç çam fıstığı (dolmalık fıstık)
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- Sos için: 2 çorba kaşığı un
- 1 kahve fincanı zeytinyağı
- 2 su bardağı su
- 1-2 diş sarımsak
- Yarım limonun suyu
- 1 çay kaşığı pulbiber
- Yarım demet ince kıyılmış dereotu
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber

Yufkayı uzun şeritler halinde kesin. Bu şeritleri hafif su ile ıslatarak, ceviz içi ve çekilmiş çam fıstığını karıştırıp, yufkanın üzerine serpin. Yufkaları rulo şeklinde sarın. Fırında 10-15 dakika orta derecede, yufkaların üzeri kızarana dek pişirin. İnce doğranmış pırasayı, tavada 2 çorba kaşığı zeytinyağı ilavesi ile biraz yumuşayana dek pişirin. Sos için, önce unu tavada tek başına karıştırarak kavurun. Zeytinyağını ilave edin. Sonra azar azar suyu ekleyin. Limon suyunu, tuzu, sarımsağı katın. Koyulaşınca kadar pişirin. Pulbiber, karabiber, dereotunu da ilave edip karıştırın. Fırından çıkan yufkaların üzerine, az sote ettiğiniz pırasaları yerleştirin. Onun üzerine sosu gezdirin.