

AÇIK MUTFAK TA HERŞEY ÇOK AÇIK	
Yayın Tarihi	01.03.2017
Tiraj	15000
Referans	64542367
Yayın	Milliyet Sanat
Yayın Tipi	Dergi
Dağılım	Ulusal
Sayfa	123
Reklam Eşdeğeri	12.645,00 \$
StxCm	234,17

Küpür

Metin

Sayfa: 123





HÜLYA  
EKŞİGİL

heksigil@gmail.com



Yemek programlarıyla ismini duyuran **Ece Zaim**'in yeni yemek kitabı, mevsimi gelen enginar, koku ve yemek ilişkisini irdeleyen Vedat Ozan'ın yeni kitabı ile İtalya'nın yerel lezzetleri bu ayki işe sayfalarında.

123 →

**Ece Zaim**'in kitabında yer alan görsellerden.

**E**ce Zaim'i programlarından tanıımıyordum, ilk kez birkaç ay önce Mövenpick Otel'i'nde ikimizin de mutfaka girdiği bir etkinlikte bir araya geldik. Güler yüzlü ve sevimliydi ama giyiminden konuşmasına, her şeyiyle bir 'zamane kıyızı'. O günlerde çıkmak üzere olan kitabından heyecanla söz ederken doğrusu çok da ciddiye almadım. Hatta piyasadaki bir dolu orta karar yemek kitabına bir arkadaş daha geliyor, diye düşündüm. Çok emek verdiğini, hazırlarken çok yorulduğunu söylediğinde ise, içimden "Şimdiki gençler de ne çabuk yoruluyorlar" diye geçirdim! Daha sonra, onun tarifleriyle yapılan çorbayı tattığımda, dört dörtlük lezzeti karşısında şaşırıp kaldım. Kitabına alıcı gözle bakma arzusu uyandıran bir çorbaydı. Ve **Ece Zaim** beni "Açık Mutfak"la bu kez gerçekten şaşırttı. Öncelikle, hazırlarken insanın hakkıyla yorulacağı bir kitap bu;

çünkü ele aldığı her malzemeyi, verdiği her tarifi tüm detaylarıyla, okurda hiçbir soru işareti bırakmayacak şekilde açıklıyor. Belli ki kitabındaki tariflerin her birini defalarca deneyerek hazırlamış. Ve o defalarca verilen emeğin detaylarını da okura başarıyla yansıtmış. Soru işaretlerine yer vermeyen bir kitap bu. Ve bu özelliği onu diğer yemek kitaplarından ayrı bir kulvara taşıyor. "Tarif kitapları yemek pişirmeyi bilmeyenler için değil, zaten mutfakta bir şeyler yapabilenler içindir," anlayışı "Açık Mutfak" için geçerli değil. Elinizde onunla mutfaka giderseniz ve beceriksizliğiyle ünlü biri değilseniz eğer, oradan hakkıyla yapılmış bir yemekle çıkarsınız. Sucuklu balkabağı çorbası, kuskuslu vongole, açma börek, avokadolu tost, balık kuzu kolu, yaseminli pilav, çikolatalı kıtır mereng pasta ya da nar soslu güllaç gibi kimi modern kimi klasik tarifler Zaim'in geleneklere sırt çevirmeyen, ama kendi döneminin yemek anlayışına da yer veren mutfağının ilginç lezzetlerinden bazıları.

Milliyet SANAT | MART 2017

03MNS120\_125.indd 5

2/25/17 3:25 PM

(/padphoto/64542367/123/4877a78f-cd44-e011-a5b3-001a6465f174)

Sayfa: 124

BAHAR ENGINARLA  
MÜJDELENİR...

Baharın öncülerinden enginarın,



bir el arabasının içinde sokağınızdan geçmesi yakındır. Günümüzde çok değer verilen bir sebze, ama zaten geçmişte de öyleydi. Antik Yunan ve Roma döneminin en itibarlı yiyeceklerinden biri olan, onu yiyenlerin erkek çocuk sahibi olmayı garantilediklerine inanılan bir bitkiydi enginar. Zengin Romalılar bal, sirke ve kimyon tanelerinden oluşan bir karışımın içinde sakladıkları enginarı yıl boyu sofralarından eksik etmiyordu. Kimyonla enginarı bizde yakıştıran pek çıkmaz, ama Rodos Adası'nda bir lokantada yediğim zeytinyağlı, kimyonlu enginar pekâlâ da uyumlu bir ikili olmuştu. 9. YY.'ın başında Kuzey Afrikalı Araplar, Granada ve Sicilya'da enginar yetiştirmeye başladılar. Bugün 140'tan fazla türü var, ama 40 kadar çeşidi üretiliyor. Çiğ yemeye uygun olan tek türü Fransa'nın Provence bölgesinin mor enginarı. Kavanozda satılanlara 'enginar kalbi' denen, ikiye bölünmüş bebek enginarların salamurada, tuzla pişmiş hâli. Bebek enginar İtalya'da popüler bir tür. Özellikle izgarasında harikalar yaratıyorlar. Osmanlı mutfağının kayıtlarına 18. YY.'da giriyor enginar. O gün bugün de sofralarımızda. İstanbul'da yaygın olarak tüketilen Bayrampaşa ve Darica enginarının dışında, İzmir'in de ünlü sakız enginarı var. Ege bölgesindekiler, enginarı tamamen soyulmuş hâlde tüketerek 'saray geleneğini koruyan' İstanbulluların aksine, genellikle yapraklarını da değerlendiriyorlar. Hangi türünü alıyormsunuz olun, yapraklarının sıkı sıkı kapalı olması sebzenin tazeliği ve zamanında toplanmış olması bakımından önemli bir göstergedir. Önce yaprakları açılmaya başlayan enginar daha sonra mora bakan mavi çiçekler veriyor ama, bu da onun çoktan kılıçlanıp, 'yenmemeli' kategorisine girdiğinin işareti. Enginar dolması Osmanlı saraylarında kuşbaşı kuzu etiyle, Anadolu'da ise kıymayla yapılan, ama kendine en yakışan hâline Ege'de kavuşan bir yemek. Zeytinyağlı enginar dolması bir yiyeceğin bir daha vazgeçemeyeceği, enginar mevsimini biraz da onun için bekleyeceği yemeklerden.

"Sabah Uyanınca", "Sıkıcı Olmayan Ev Yemekleri", "Misafirler Özel" ve "Tatsız Asla" gibi başlıklar altında yer alan her türden tarifin bir kısmı Ece Zaim'in televizyon programından, bir kısmı daha önce hiçbir yerde paylaşmadıklarından ve bir kısmı da bu kitaba özel hazırlanan yemeklerden oluşuyor. Zaim, siyaset bilimi eğitiminin ardından küçükkün aile içinde tetiklenen merakla M5A'da yemek eğitimi almış. Lokantada çalışmaktan pastane işletmeye, danışmanlıktan dergi yazarlığına, bu camianın değişik alanlarında bulunmuş biri. İştah açıcı fotoğraflarını Bahar Noyin Erez'in çektiği yemeklerin görsel tasarımı da Zaim'e ait. 100'den fazla tarifin yer aldığı 360 sayfalık kitap **Boyut Yayınları**'tan çıktı. Ve 95 liralık, bir hayli yüksek sayılacak fiyatına rağmen de kısacık bir zaman içinde üçüncü baskısını yaptı. Sonuçta iyi bir kitap, önyargılı, orta yaşlı yemek yazarlarını da, parası kymetli okuru da baştan çıkarabiliyor!

Milliyet SANAT | MART 2017

## PIRİNÇLİ ENGİNAR DOLMASI

### MALZEMESİ:

- Dört iri enginar (ayıklanmamış)
- 1 su bardağı pirinç
- 2 demet taze soğan
- 2 demet dereotu
- 1/2 su bardağı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 1 tatlı kaşığı toz şeker



### YAPILIŞI:

Enginarların sert dış yapraklarını koparıp saplarını dibinden kesin. Uçlarından da yarıya kadar kesin. Bir kaşıkla ortasındaki tüyleri kazıyıp atın. İyice yıkayın ve yıkarken yaprakları mümkün olduğunca dışa doğru açın. Tuzlu, kaynar suda beklettiğiniz bir bardak pirinç iyice yıkayıp süzün. Enginarları döndürün de rahat alacak genişlikte bir tencereye koyun. İki demet taze soğanı ve bir demet dereotunu doğrayın. Tuz, karabiber ve şekeri ekleyerek pirinçle harmanlayın. Bu karışımı yaprakların aralarına doğru elinizle iteleyerek enginarlara paylaştırın. Bir bardak suyu bir kasede yarım bardak zeytinyağı ve bir tatlı kaşığı limon suyu ile çırıp enginarların üzerine gezdirin. Kapağı çok iyi kapanan bir tencerede ilk iki-üç dakika harlı, daha sonra da kısık ateşte bir saat pişirin. Gerekirse arada azar azar kaynar su ekleyin. Hakkını vermek istiyorsanız, ılıkken yiyin ve pirinçlerle göbeğini yedikten sonra yapraklarının dibini sıyırmayı da ihmal etmeyin.



Sayfa: 125



Koku uzmanı Vedat Özkan.



## GOZUNUZ ONLARDA OLSUN

Geçtiğimiz ay, programlarını ilgiyle takip ettiğim ve zaman zaman buradan da duyurduğum IWSA, uzun zamandır beklemediğim bir etkinliği gerçekleştirdi. Koku uzmanı Vedat Ozan'ın "The Nose Meets the Chef" gecesindeki sıradışı eşleştirmeleri gerçekten de merak ettiğim kadar vardı. Sınırlı üretimi olan, özel bazı parfümlerle şarap ve yemek eşleşmesi yapıldı. Vedat Ozan parfümlerle ilgili hikâyeleri, şef Tuncay Gülcü'nün birbirinden başarılı yemekleri ve şarap uzmanı Ayça Budak'ın yemeklere eşlik eden içkilerdeki aromaların oluşumuyla ilgili bilgileri, her lokmayı başlı başına bir deneyime dönüştürdü. Aromalar kimi zaman yemekte daha güçlüydü, kimi zaman da şarapta. Havyarlı eriştenin piştiği sudaki çileğin aroması, ahtapotun salatasındaki gül sirkesi ve onları tamamlayan şaraplar, baştan sona müthiş bir ahenk içinde akıp gitti. Doğrusu bu kadar ilginç bir tadım, insanın her gün karşısına çıkmıyor. Vedat Ozan gibi hayata bambaşka alanlarda başlayıp daha sonra kendini eğiterek koku uzmanı olan biriyle de her gün tanışılmıyor. Daha sonra atölyesinde de ziyaret ettiğim Ozan, bürosunu görür görmez kişiliğinde farklı renkler barındırdığını anlayacağınız biri. Minik koku şişelerinin olduğu masası ise bir film sahnesinden çıkmış gibi. "Kokular Kitabı"nın ardından ikinci ve üçüncüsünü "Parfümler" ve "Kültürler" alt başlıklarıyla yazan Ozan şimdi de "Lezzetler" adını vereceği kitabı üzerinde



İtalya'nın yerel ve koruma altına alınan coğrafi işaretli ürünleri.

125

çalışıyor. Koku ve lezzet ilişkisini bugün kitaplarda iderelese de kendi yaşamında hepimiz gibi, doğduğundan itibaren bu durumla içli dışlı olmuş. Hafızasındaki ilk kayıt ise olumsuz: Ona içirilmeye çalışılan ilk sütün kokusu! Saryer'de büyümüş bir çocuk olarak deniz mahsulleri, balık olumlu çağrışımları olan kokular. Kokoreç ve simit ise onu kokusuyla bir mekâna çekebilecek yiyecekler. Bergamut ve gül, başdöndürücü bulduğu reçeller. Marketlerin ellerinde fazla portakal olduğunda meyve reyonuna portakal kokusu sıkıp müşteriyi o ürüne çekmeleri, fırınların, kahvecilerin koku desteğiyle müşterinin iştahını kabartması, gıda dünyasında kokunun nasıl başrole çıkabildiğinin sıradan örnekleri. En sıradışı olanları da eminim "Lezzetler" kitabında yer alacak. O zamana kadar, Ozan'ın adını gördüğünüz etkinlikleri izleyin, pişman olmazsınız.

## SEÇMECE İTALYAN LEZZETLER

Eataly bünyesinde zaten yeteri kadar lezzet bombası barındırmıyormuş gibi şimdi de otantik İtalyan ürünlerini doğru bir şekilde tanıtmayı hedefleyen "Autentico Italiano" projesi kapsamında İtalya'nın yerel ve koruma altına alınan coğrafi işaretli ürünlerini raflarına taşıyor. Menşei ve üreticisinden kaynaklanan özellikleriyle zeytinyağından makarnaya 'butik' denebilecek tüm ürünler nisan ayına kadar tadımlar ve workshop'larla da desteklenecek bir programla tanıtılıyor. Bu ülkenin mutfağına ilgi duyanlar için boğazına düşkün, titiz bir İtalyan'ın sofrasında nelere yer verdiğini keşfetmek için ideal zaman. **MS**

Milliyet SANAT | MART 2017



"The Nose Meets the Chef" gecesinden...

03MNS120\_125.indd 7

2/25/17 3:25 PM

(/padphoto/64542369/125/4877a78f-cd44-e011-a5b3-001a6465f174)

Bugünkü Haberciniz (/haberci/basin/4877a78f-cd44-e011-a5b3-001a6465f174/348)

Gelişmiş Sürüm (<http://gold.ajanspress.com.tr/extp/NjQ1NDIzNjcmMSYxOTQ3MyYwJjE=>)

Ajanspress Haberci