

HER DAMAK ZEVKİNE, HER OKUMA KEYFİNE

Yayın Tarihi	01.01.2016
Tiraj	13000
Referans	53797280
Yayın	Milliyet Sanat
Yayın Tipi	Dergi
Dağılım	Ulusal
Sayfa	124
Reklam Eşdeğeri	11.265,00 \$
StxCm	208,61

Küpür

Metin

Sayfa: 124

İAŞE

HÜLYA
EKŞİGİL

heksigil@gmail.com

Her damak zevkine, her okuma keyfine

Bu ayki iaşe sayfaları yeme içmeye meraklı yakınınıza hediye seçmeniz konusunda size yardımcı olacak bir hediye **kitap** rehberine yer ayırırken, yılbaşı için de son dakikada hazırlanabilecek bir tarif içeriyor.

124

Kişin gelmesiyle birlikte birbiri peşine o kadar iyi yemek **kitapları** çıktı ki, yeme içmeye ilgi duyan birine "Ne alsam?" diye düşünme gereği kalmadı. Üstelik **kitap** ulaşılması kolay bir son dakika armağanı olabileme özelliğine de sahip. Ama bu birbirinden ilginç çalışmaları sadece birer armağan olarak görmek yazık, kendi **kitaplığınız**daki yerleri de şimdiden hazır olmalı.

"LOKANTA"

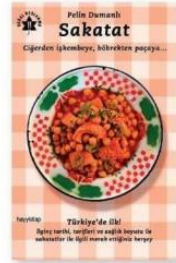
İlk olarak "Lokanta" çıktı raflara. İçinde Artun Ünsal, Umur Talu, Vedat Başaran, Ahmet Ümit, Sunay Akın, Ali Sirmen, Sevim Gökyıldız ve Nedim Atilla imzalı metinler var, ama bu aslında bir fotoğraf kitabı. Yitip gitmekte olan bir kültüre, geleneksel lokantalara bir güzelleme diyebileceğimiz çalışma Rıza Erdeğirmenci'nin eseri. Kitabın birbirinden etkileyici fotoğrafları da ona ait ve her biri yıllardır bu kentin yaşamına katkıda bulunan, her birimizin anılarını barındıran bu kurumları en albenili halleriyle yansıtıyor. **Yapı Kredi Yayınları**'ndan çıkan "Lokanta"nın fiyatı 65 TL.



Milliyet SANAT | OCAK 2016

"SAKATAT"

Aynı tarihlere gündeme gelen bir başka **kitap** ise Türkiye'de bir ilk olma özelliğini de taşıyor. Pelin Dumanlı tarafından hazırlanan "Sakatat", geçmişte yemek kültürümüzde önemli bir yeri olan ve giderek gündemimizi terk eden bu besin türüne bir tür iade-i itibar ediyor. Genç şef Pelin Dumanlı, üniversite yıllarında konunun ne kadar derin ve bâkir olduğunu fark etti. Yemek tarihi alanında yaptığı araştırmalardan aldığı zevk, mezun olduktan sonra yüksek lisans tez konusu olarak sakatata seçmesine neden oldu. Türk mutfağının yazılı kültüründe büyük bir eksikliği gideren **kitaptaki** tarifler, bazı sofralara da unutulmuş tatları geri getirecek. **Hayyikitap**'tan çıkan "Sakatat" 15 TL.



(/padphoto/53797280/124/4877a78f-cd44-e011-a5b3-001a6465f174)

Sayfa: 125

➤ Kuru meyve ve sebzelerden erişteye, bulgurlara kadar dükkânda bulunan her ürün yöreye özgü.



"REFİKA'DAN HIZLI TARIFLER"

Piyanın en yenilerinden biri olan bu **kitap** ise kendine has tarzıyla her evin mutfağında varlığını hissettiren programların yıldızı **Refika Birgül**'ün imzasını taşıyor. Amaç 10 dakikada, elinizdeki malzemeye sofraya leziz bir yiyecek koyabilmek. **Kitapta** sadece tarifler ve Bahar **Kitapçı**'nın albenili fotoğrafları yok; ipuçları, adım adım fotoğraflanmış yapım aşamaları da var. Yine Bahar **Kitapçı** ile birlikte tasarladıkları emaye ağırlıklı ürünler ise www.refikadan.com adresinde satılıyor ve hem fonksiyon hem de tasarım olarak en az **kitap** kadar cazipler. **Boyut Yayınları**'ndan çıkan "Refika'dan Hızlı Tarifler" 68 TL.



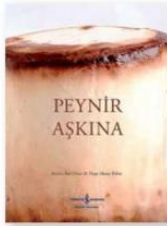
"SANATÇI SOFRALARI"

Bu **kitapta** hayat hikâyelerini, yeme / içme alışkanlıklarını, beğendikleri yemeklerin tariflerini, kısaca sofralarını tanıyacağınız 12 kişi, geçen yüzyılda yaşamış, adları ve eserleri dünya çapında bilinen sanatçılar var. Colette, Cézanne, Henri de Toulouse-Lautrec, Rossini, Renoir ve Agatha Christie'nin aralarında olduğu isimlerin kendilerine özgü tarifleri ile genelde Fransız mutfağının kendine özgü yemek estetiği ve ritüelleri, "Sanatçı Sofraları"nın ana malzemeleri. Yazarı Sevim Gökyıldız, 15 yıldır Avrupa'da, özellikle de Fransa'da Türk mutfağını tanıtıyor. Fransızlar'a tarhana çorbası, keşkek, bulgur pilavı pişirip ayran, şerbet eşliğinde tahta kaşıkla ve bakır tabaklarla Anadolu usulü yer sofraları kuran Gökyıldız bu kez, yakından tanıdığı bu ülkenin incelikli mutfak geleneğini de seçtiği sanatçılar aracılığıyla Türkiyeli okuyuyla buluşturuyor. **Oğlak Yayınları**'ndan çıkan "Sanatçı Sofraları" 30 TL.



"PEYNİR AŞKINA"

Evet, karşınızda gerçekten de aşkla yapılan bir işin meyesi var. Yöresel Türk peynirlerini kentli kültürle buluşturma hedefiyle 15 yıl önce Antre Gourmet'yi kuran Neşe Aksoy Biber ve Berrin Bal Onur, bu süre içinde Anadolu'ya yaptıkları yolculuklarda edindikleri birikimleri Ahmet Ağaoğlu'nun fotoğraflarıyla bir araya getirerek "Doğduğu Topraklarda PEYNİR AŞKINA Yolculuklar" kitabını ortaya çıkardılar. 52 Türk peynirini ele alan **kitap**, "Peynirin Hikâyesi", "Peyniri Anlamak", "Türk Peynirlerinin Farklı Coğrafyalarına Yolculukları", "Evide Peynir Deneyimleri" ve "Anadolu Peynirleri" ile "Özel Tatlar" bölümlerinden oluşuyor. Uzun ve titiz bir çalışma bu ve yapım sürecinde de Yörsan'ın desteği var. **İş Bankası Kültür Yayınları**'ndan çıkan **kitap** 55 TL.



NE 'ÂLÂ' BİR DÜKKÂN

Her ay bir kadın girişimcinin öyküsünü yazsam, emin olun malzeme tükenmeyecek. Hayatını sıradanlaşmaktan kurtarmak isteyen, girişimci bir ruh taşıyan, çocuğunu beslediği malzemeyi dert edinen, köylerin kalkınmasına katkıda bulunmayı amaçlayan, kendi işinin sahibi olmayı hayal eden bir dolu kadın var. Çoğu kendilerine alan olarak gıda üretimini seçiyor ve hemen hemen hepsi de başarılı oluyor.

Bu kez konumuz Alâ Dükkan. Kurucusu Ahsen Toktay; çocukları yuvadan uçunca, bir kanapede dizi seyretmek yerine, hem kendine hem de topluma faydalı olacak bir iş yapmayı seçmiş. Yaşadığı Konya Karaman'ın civar köylerinde, neyin iyisini kim yapıyorsa, onları örgütleyerek başlamış işe. Sonra sıra bu ürünleri internetten pazarlamaya gelmiş. Bugün o yörenin en has tohumlarını, en doğal yöntemlerle yetiştiren ve ürünleri sürekli Ahsen Toktay tarafından denetlenen köylüler de memnun sonuçtan, kendisi de. İnternet adresleri www.aladukkan.com.tr; sadece yörenin seçmece ürünlerini satıyor. Kavrulmuş buğday ve mısırla yapılan sağlıklı çerezleri 'kavurga'dan ekşi üzüm pekmeziyle yapılan cevizli sucukları 'bandırma'ya, kuru meyve ve sebzelerden erişte ve bulgurlara kadar, her ürün yöreye özgü. Hele içlerinde bir tanesi var ki, son zamanlarda en çok aranan yerli peynirlerin başında geliyor. Karaman'ın Divle köyündeki obruklarda dinlendirilen Divle Tulumu'nun en âlâsı da yine Ahsen Toktay'ın dükkânında. Organik tarım yaptığını iddia eden, ama 12 ay her türlü meyve ve sebze bulunduran kuruluşlardan en büyük farkları ise, her ürünü sadece mevsiminde, hazır olduğunda bulabiliriz. Toktay doğal, çalışkan ve mütevazı bir kadın, yaptığı işi büyük harflerle anlatmıyor, oysa insan ürünlerini tattığı zaman, keşke her kentin bir Ahsen Toktay'ı olsa diyor.

125 →

Milliyet SANAT | OCAK 2016

(/padphoto/53797281/125/4877a78f-cd44-e011-a5b3-001a6465f174)

➤ Havucun çorbasına, reçeline, cipsine ve hatta onunla yapılmış ekmeklerine rastlamak mümkün.



HER MUTFAĞIN DEMİRBAŞI

Bütün yıl elimizin altına olan, ne kadar sağlıklı bir yiyecek olduğunu çocukların bile bildiği, ama nedense pek harcı alem sayılan bir sebze dir havuç. Birçok yemeğe ekleriz, beslenmemizin bir parçası olması gerektiğine inanırız, ama hep de kıyıda, köşede bırakırız.

Mezopotamya'da yabanisi tüketilen ve yüzyıllar içinde giderek evcilleşen bu kök sebze yavaş yavaş acılığından ve ortasındaki odunsu dokudan kurtulup bugün yediğimiz şeker gibi sebze ye dönüştü. Çok sayıda yararlı madde barındırıyor, ama onlardan tam olarak faydalanabilmek için havucu pişirmek ve mutlaka az da olsa yağ eklemek gerekiyor.

Bütün yıl bulunsa da en körpeleri önümüzdeki aylarda piyasada olacak. Organik olanıyla markette satılanı arasındaki lezzet farkı dağlar kadar, ama diriliğini kaybetmemiş olmak şartıyla. Pörsümüş bir havucu da iyi suyla dolu bir kabin içinde, buzdolabında bir gece bekletirseniz, ertesi sabah kullanılmaya uygun kıvama geldiğini göreceksiniz. Dünyada havuç genellikle ya garnitür olarak yer alıyor tabaklarda ya da tatlı malzemesi olarak tüketiliyor. Çorbasına, cipsine, reçeline ve onunla yapılmış ekmeklere de rastlayabilirsiniz. İran'da erikle birlikte bir tavuk yahnisinde başrolde görülüyor. Ünlü Afgan pilavında ise varlığı pirinçle eşdeğerde. İngiltere ve İrlanda'da havuçlu bir pudding, Amerika'da havuçlu kek, Hindistan'da ise havuçlu helva yapılıyor. Mersin'in ünlü lezzeti Cezeriye ise bir tür havuç lokumu. Ben bu sayıda ana malzemenin havuç olduğu bir dip tarifini tercih ettim. Üstelik yılbaşı sofranıza bir son dakika ilavesi yapabileceğiniz kadar da basit. Biraz acılık eklemenin, sebzenin tatlılığı ile kontrast yaratarak havuçlu dipe çok yakıştığını söyleyebilirim. **MS**

126



HAVUÇLU CEVİZLİ DİP

MALZEMESİ:

- 1/2 kg havuç
- 1 su bardağı yağsız süt
- 4 küçük veya iki büyük diş sarımsak
- 1 çay kaşığı toz kimyon
- 1 çay kaşığı kırmızı pul biber
- 4 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 su bardağı kırılmış ceviz

Yapılışı:

Havucu küp küp kesip tuz ve karabiber ekleyerek yağsız sütte, kısık ateşte pişirin. Sarımsakları dövün. Sıcak sebzelere ekleyip ateşi kapatın ve hepsini birlikte ezin. Cevizin iri parçalarını üzerine süslemek için ayırıp kalanını havuçlara karıştırın. Zeytinyağını kızdırıp kimyon ve biberi ekleyin ve ateşten alın. Yarısını havucun içine karıştırın, kalan yarısını üzerine gezdirin. Acı seviyorsanız biraz daha pul biber serpip cevizlerle süsleyerek servis edin.

Milliyet SANAT | OCAK 2016



(/padphoto/53797282/126/4877a78f-cd44-e011-a5b3-001a6465f174)

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

Gelişmiş Sürüm (<http://gold.ajanspress.com.tr/extp/NTM3OTcyODAmMSYxOTQ3MyYwJJE=>)