



Yayın Adı Haber Türk Cumartesi
Referans No 33325847
Renk Renkli

Yayın Tarihi 02.11.2013
Etki Tarafsız
STxCM 395,56

Küpür Sayfa 2
Tiraj 197261
Sayfa 2

Merdivenin üstündeki mutfak

Esoterik başlıklı bir ilgi alanı var. İlgili duyanların "duyarlı insanlar" olduğu kabul olunuyor; ilgili duyanlar tarafından! Malumu ilan gibi olacak ama iki laf daha etmeliyiz: İlk su, ilgililerin ekseriyeti "kadınlar"! Şaşırdınız mı? Oysa şaşırmaya hacet yok: Onlar daha duyarlı! İkincisi ve daha çok kabulleniliyorsa su: Esoterik bir bilinmezler yumağı, Allah'ın hiçbir kulu, "Şu bilinmezlere bir el atsak" diye sıvınmıyor. Ne de olsa gizemli olmanın da bir kışkırtıcılığı var... Bu kadar laf ne diye etiket? Haydi diyelim! Malum fasulla içli dışlı gururların, nihai bir tavsiyesi var: Bir "seyi" çok ve içten olmak kaydıyla istiyorsanız "o sey" oluveriyor. Nasıl? Gevrek gevrek gülmeği bırakın ve istemeye başlayın. Unutmayasınız, "içten ve çok" olmalı... Bu konulara olan angajmanınız, "fala inanma, falızs kalma" düzeyinde. Ama sunu da teslim etmeliyim. Bir vaka var ki, denemeyle sabit... Neredeyse 10 yıl öncesine kadar mutfak kültürü sahasında Türkçe kitap yok gibiydi. Yoktu! Bu hal ve gidişata hayıflanır dururdum. Ne zaman



Lezzet Seyahatleri
ALİ ESAD GÖKSEL
 agoksel@tutku.com.tr

yurtdışına yollansam, fazla bagaj ödemek pahasına iri paketler halinde matbuat ithalatına koyulurdum. Yeni ne var ne yoksa kendime, eski ve beğendiklerimi de dostlarıma

paketletirdim. Elbette, bir yandan da niyazımı mırıldandım: "Ne olur, ne olur, bizde de mutfak kültürü kitapları olsun!" 10 yıl içinde öyle bir "esoterik sağlaması" oldu ki, pes vallahi! Ortalık mutfak kitabından geçilmiyor. Neredeyse yurtdışını solladık. Zaten mühtediler uçlarda yasamış. Her ay iki, üç yeni yayın masamıza gelmede.

DAHA NE OLSUN?

Yemek tarifleri, tematik reçeteler, özel coğrafyalar, muhtelif malmemeler ve süreli yayınlar. Bir de monografiler. Bu da Türkiye için hoş bir sayfa. Popüler ya da akademik olsun, beheri çok kıymetli. Eskiye göre daha farklı düşünüyorum: Derlemelerin dahi bir faydası var. En nihayetinde üst üste geldiklerinde bir merdiven oluveriyorlar. Sunu unutmayalım. Basamaklar hiç kuşkusuz önemli. Fakat merdiven: Çok önemli!

İnsanlığa dair önemli teslimiyet



Bulgurun Halleri, Nursen Doğan, Boyut Yayınları, 2013, 199 sayfa, İstanbul. Önsözü arkadaşımız **Refika Birgül** yazmış. "Buğday, tarımının yapıldığı ilk tahıl ve bunun anavatanı da bu topraklar, Anadolu. Kastamonu'nun siyez ve Kars'ın kavılcasının atası olan einkorn buğdayının tarihi bundan 12 bin yıl öncesine dayanıyor ve mensaj de bizim topraklarımız. Bu açıdan baktığımızda bunun insanlığa dair önemli bir teslimiyet olduğunu hissedebiliyoruz."



Üzümlü bulgur salatası

MALZEMELER:

- 1 su bardağı firik bulgur
- 2 su bardağı ince kırmızı üzüm
- 1 adet küçük kuru soğan
- 1 bağ tere
- 2 çorba kaşığı kırmızı şarap sirkesi veya yeşil limon suyu
- 2 su bardağı su
- 3 çorba kaşığı sızma zeytinyağı
- Tuz, karabiber

HAZIRLANIŞI:

Suyu kaynatın, bulgur ve tuzu ilave edin. Sonra ateşin altını kesin ve suyunu çekinceye kadar pişirin. Zeytinyağını, sirkeli veya limon suyunu, küçükçük doğranmış soğanı ilave edin, karıştırın. Soğumaya bırakın. Üzümleri ortadan ikiye bölün, pişirme kağıdı yaydığınız tepsiye dizin. Hafif tuz serpin. Sıcak fırında 15 dakika pişirin. Bulgurla karıştırın. Servis tabağına tere yapraklarını yayın. Üzerine bulgur karışımını dökün.

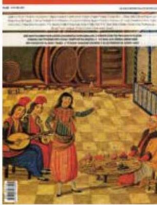
Araklı armut tatlısı

HAZIRLANIŞI:

Armutları soyun, alttan kabak oyucuya delip çekirdeklerini çıkartın. Bir tencere suya limon suyu, 100 gr seker ve 5 cl arak koyup kısık ateşte 20 dakika pişirin. Bir kenara alın. Armutları pişirdiğiniz suyun 5 cl'sini alın, arak ve şekerin geri kalanını tencereye ilave edip 5 dakika daha pişirin. Armutları, üstüne şerbet dökerek ve içi gibi harup pekmezi gezdirerek servis edin. (Lübnan aracı üzümünden yapılan bir içkidir, damıtma sırasında koku versin diye yıldız anason ilave edilerek hazırlanır) Hazırlanış: 10 dakika Pişirme süresi: 25 dakika

- MALZEMELER:**
- 6 adet sert deveci armudu
 - 200 gr ince toz seker
 - Yarım limon (suyu)
 - 10 cl arak
 - 1 çorba kaşığı harup (keçiboynuzu) pekmezi

Yemek ve Kültür



Akademik çehreli dergi

Yemek ve Kültür, 3 aylık dergi, 3/2013, Çiya Yayınları, 160 sayfa, İstanbul. Bu "akademik çehreli" dergi eski vahada karışmıza çıkmış kaliteli bir maden suyu! Emektar dostumuz Musa Dağdeviren bir arı gibi. Eşi ve kendisi bin işe koşmadılar. Bu dergi de bir nevi "taç"! Bu seneyi 35. sayı ile kapatacak. Elime almada sabırsızlık ve heyecan hissettığım nadir yayından. Sana bir harf öğretene 40 yıl borçlusun hesabı var ya! Ben "Yemek ve Kültür'e" halen asırlar borçluyum...

Şerbet-i hannar (nar şerbeti)

Bölge: Güney Anadolu ve çevresi

MALZEMELER:

- 20 kg bu bölgenin mayhoş narı ■ 1 adet patiska çuval ■ 2 adet bakır leğen

HAZIRLANIŞI:

Önce bütün malzemelerimizi toplayıp damın üzerine çıkartın. Bir leğenin içine çuvalı koyup ağzını açık hale getirilim. Çuvalı yansıma kadar çevirip naran bunun içinde taneleyelim. Çuvalın içineki nar tanelerini içice sıkarak suyunu çıkartalım. Nar suyunu iki leğene de pay edip güneşli dammamıza bırakalım. Bir hafta damda beklettiğimiz nar suyunu kannelere (cam şişe) süzerek koyalım. Bir hafta da bu şekilde ağız kapalı olarak damda bekletip mahmule ya da mahzene kaldıralım. Canımız çektiğinde veya önemli bir misafirimiz geldiğinde soğuk olarak ikram edip hep birlikte içelim. **Not:** Kalan nar taneleri ve posası sirke yapımında kullanılabilir ya da kurutulup çay gibi içmek için saklanabilir. Ayrıca nar kabukları da kurutulup saklanır. Nar şerbeti önemli hastalıklara şifa olacağına inanılır ve bu amaçla kullanılmış.



Yüzlerce sesle dolu bir coğrafya

Lübnan Mutfakı, A. Maalouf-K.Haidar, Yapı Kredi Yayınları, 2013, 176 sayfa, İstanbul. Maalouf, Türk okurunun aşına olduğu bir ad! Yalnız bu kez Amin değil hanım: Andree Maalouf ve ortağı K. Haidar. Yarıbaşımızdaki Lübnan'dan sesleniyor. Karmakarışık ve yüzlerce sesle dolu bir coğrafya. Dert eksik olmuyor. Bu kimin eli kimin cebinde karmakarışık nıza göstereceğimiz tek istisna var: Mutfak!

