

Yayın Adı Cumartesi Milliyet

Referans No 19605536

Renk Renkli

Yayın Tarihi 06.10.2012

Etki Olumlu

STxCM 23,00

Küpür Sayfa 1

Tiraj 139325

Sayfa 1

Bilindik malzemelerle yeni yemekler

■ **Refika Birgül** "Mucize Lezzetler" yemek programının yeni sezonuna başlarken "Bulgurun Halleri" kitabını da tamamlamak üzere. Birgül'ün en çok sevdiği şey, bilindik malzemelerle değişik yemekler üretmek: "Mesela kadayıftan mantı yapıyorum. Karadeniz'in mıhlamasından esinlenerek yapılan 'mıhlanmış et' çok lezzetli". **MİNE AYDIN 8'de**



Refika Birgül

Yayın Adı Cumartesi Milliyet
Referans No 19605536
Renk Renkli

Yayın Tarihi 06.10.2012
Etki Olumlu
STxCM 228,00

Küpür Sayfa 2
Tiraj 139325
Sayfa 2

'Hayatta neyi aşkla yaparsanız o yeşerir'

Her yaptığı yemeği pratik ve ekonomik olarak uygulamaya çalışan Refika Birgül, "Yapmayı en çok sevdiğim şey bilindik tekniklerle yeni yemekler üretmek" diyor

MINE AYDIN
mine.aydin@milliyet.com.tr

Geleneksel Türk mutfağına yeni bir ışık tutan yazar / aşçı Refika Birgül'ün lezzetli ve ilginç yemeklerinin sırrını ve programındaki yenilikleri konuşmak üzere atölyesinde buluşuyoruz. Kuzguncuk Simotas Apartmanı'nın merdivenlerinden çıkarken bizi mis gibi yemek kokuları karşıyor. Çekimden yeni çıktıklarını öğreniyorum. Birgül'ün, "Mucize Lezzetler" programı yeni yayın dönemine yarın NTV'de başlıyor.

■ Yeni sezona başlıyorsunuz... Programınızda yenilikler yaptınız mı?

Bu sene dört ana konumuz var. Bunlardan biri mevsimsel hazırlıklar... Kış hazırlıkları, yaz hazırlıkları gibi. Buna çok önem veriyorum. Öncelikle sirke zamanı olduğundan sirke yapımını göstereceğim. Bu sene İstanbul'da gezeceğiz. İlk programda balık pazarına gittik. Balık tutmaya da gideceğiz. Ayrıca yemek dışında, mesela bakır tencerelerin nasıl yapıldığını, görebildiğimiz yerleri göstereceğiz. Pazartesi Sara Moulton geliyor, Amerikalı TV programcısı, ünlü bir kadın... Onunla çekim yapacağız, Kuzguncuk'u gezdirip mahalle kültüründen bahsedeceğiz.

■ Yemek pişirmenin dışında başka konularda mı var?

Evet. Mesela malzeme seçimi çok önemli. Güzel balık seçimi gibi... Bir balık rezil eder, diğeri vezir. İkinci kullandığımız kaplar, tencereler çok önemli. Bakır bir kapta yapılan yumurta ile yapışmaz tavada yapılan yumurtada aynı tat olmaz. Sunmak da önemli. Bir de malzemelerin hikayeleri var. Simitin hikayesini anlatacağım. Kanuni'nin paşalarından Şemsi Paşa diye biri var, Sokullu ile birbirlerini çekemiyorlar. Şemsi Paşa bir gün saray işlerinden sıkılıyor, mutfağına giriyor, orada bir şeyler yuvarlıyor, üstüne susam koyuyor ve öyle pişiriyor. İlk simit o zaman yapıyor. Sarayda çok sevilir. Bütün



Fotoğraflar: ECE YILMAZ

İstanbul'a yayılıyor. Programda bu hikayeyi anlatarak simit yapıyorum. Hem anlatıyorum, hem yapıyorum...

■ Konuklarınız da olacak mı?

Arada bu yolculukta tanıştığımız birkaç bildiğimiz konumuz olacak. Oğuz Haksever ile bir röportaja gitmişim. Bana sevdiği malzemeleri söyleyip benden özel bir yemek istedi. Ona sözüm var, "Oğuz Haksever sandviçi" yapacağım. Özel şeyler yapmak acayip hoşuma gidiyor.

■ Yazmaya devam ediyor musunuz? Yeni bir kitap projeniz var mı?

Yazıyoruz. Önümüzdeki ay içinde çıkacak. Adı "Bulgurun Halleri". Tariflerin anlaşılabilir olması, oranların doğru olması bizim için çok önemli. "Refika'nın Mutfak"nda Pişenler" serisinin ilk kitabı bu.

Tarifler 65 yaşındaki Nursen Teyze'ye ait. Ben sadece dokunuşlarda bulundum. Bulgurla yapılan başlangıç yemeklerinden tatlılara kadar her şey var.

"Ekmeği bile güzel bir baharatla, bonfile yer gibi yiyebilirsiniz"

■ En çok hangi yemeği yapmayı seviyorsunuz? Misafrınız geldiğinde içinizden ne yapmak gelir?

Bu yolculukta yapmayı sevdiğim şey, çok bilindik malzemeler ve bilindik yemek yapma tekniklerimizle yeni yemek üretmek. Mesela kadayıftan mantı yapıyorum. Ya da vişneli ekmek... Bunları birleştirmek çok hoşuma gidiyor. Çok sevdiğim yemek ise Karadeniz'in mhlamasından esinlenerek yaptığım "Mhlamnış et". Eti iyice dövüp sirke,



"Mucize Lezzetler" in çekiminin yapıldığı atölye...

"Michelin yıldızlı şeflerle tanışma fırsatım olacak"

■ Frankfurt Kitap Fuarı'na katılacaksınız... Orada nasıl bir yemek yapacaksınız? Bir tür yarışma mı olacak?

Yarışma değil. Kültür Bakanlığı her sene kitap fuarına katılıyor. Yemek standı açmışlar, her ülkeden biri katılıyor, sağ olsunlar beni uygun gördüler. Michelin yıldızlı şefler de var. Onlarla tanışma fırsatım olacak. Şinitzel ile başlayacağım, dışını galata unu yerine kadayıfla kaplayacağım. Mantı ve börek olacak. Tatlı olarak da kızarmış muz.

zeytinyağı, sarımsak, biberiye ile terbiye ediyorum. Onu bakır bir tavaya koyuyorum. Üzerine mhlama peynirini serip kapatıyorum. İnanılmaz lezzetli oluyor.

■ Mesela elmalı tarta tarifi verirken "Ha Leyla ile Mecnun, ha elma ile tarçın... Bir baharatla bir meyvenin belki de en güzel birlikteliğini temsil ediyor bu ikili. Bir çiftin en ideal hali" diye bahsetmişsiniz... Bunun gibi sizce farklı ama birbirine yakusan tatlar var mı?

Ask da öyle bir şeydir... Onlar bir araya gelince hayatımız daha güzel, renkler daha parlak oluyor. Mesela mantar ile peynirin yakıştığını düşünüyorum. Muskat (hint cevizi) ile bal çok yakışıyor. Eski Osmanlı mutfağında, kullandığımız köffe harçlarımız içinde çok var. Güzel bir baharatla ekmeği bile bonfile yer edasıyla yiyebilirsiniz.

■ Lezzetli bir yemek için yemek pişirmesini bilmeyenlere ne gibi kolay teknikler önerirsiniz?

Önce sevgi, sürecinden keyif almak. Keyif aldığımız anda güzel bir şey zaten çıkacaktır. Her kullandığımız baharatı, malzemeyi katmadan tadın derim. Onu keyifli hale getirirsek, hayatımızdaki pek çok şey keyifli olabilir. Akşam eve gidip, yemek ısırlayıp TV karşısında yığılmaktansa, 10 dakika mutfakta, eşinizle ailenizle vakit geçirip bir şey yaptıktan sonra birlikte masaya oturmak, bir saat uyumaz kadar insanı rahatlatılabilir. Hayatta neyi aşkla yaparsanız o yeşerir. ■