

(davet)

Günbatımında Teras Daveti



122

"Masada her şey özenle yerleştirilmiş gibi durunca hoşuma gitmiyor," diye anlatıyor Bozdoğan. "Hatta bazı yemekleri fırın kaplarıyla masada görmeyi severim," diyen ev sahibesi karidesi renkli döküm Le Creuset marka kabıyla fırından çıkar çıkmaz masaya koymayı tercih etti.



İstanbul Culinary Institute'dan HANDE BOZDOĞAN'ın evinin terasında hazırladığı bu masa, uzun bir yaz günü göz önüne alınarak, birbirinden şık ve zarif -mönüde ise hafif- ayrıntılarla dikkat çekiyor

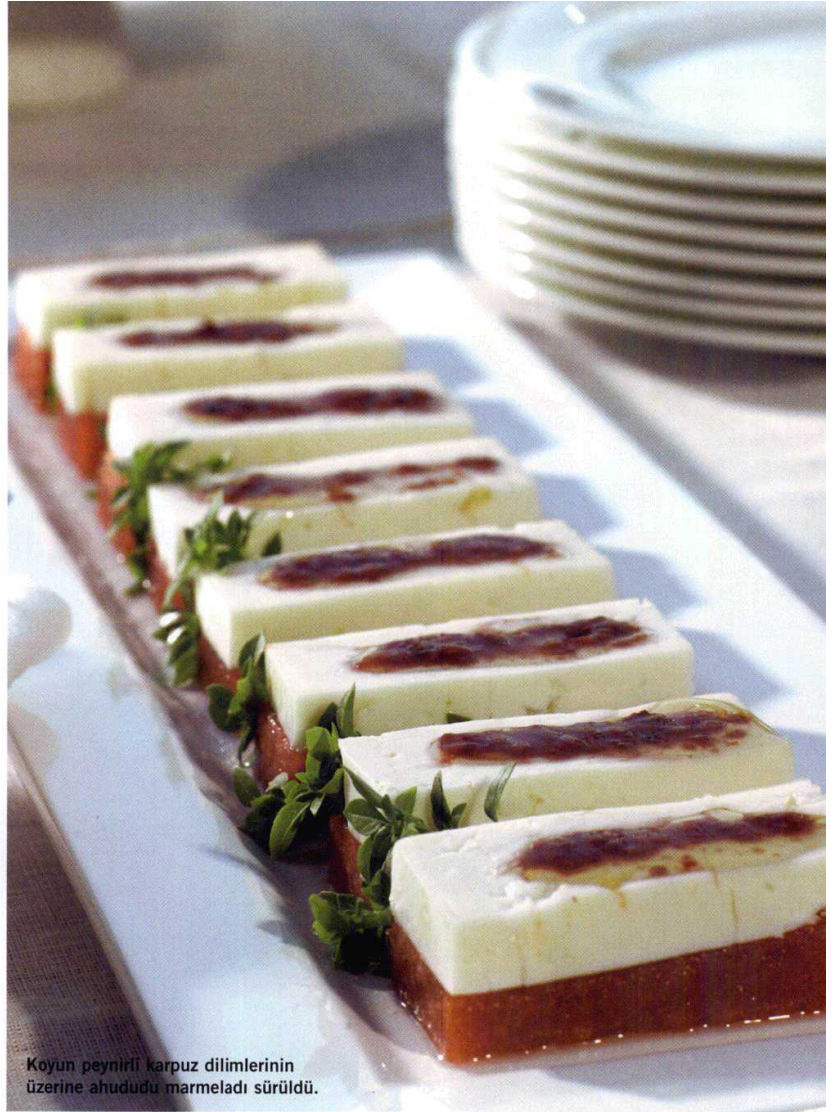
YAZI SERRA AKAR | STYLING ZEYNEP ESENİL | FOTOĞRAFLAR AHMET TOZAR



Hande Bozdoğan



Bozdoğan, dekoratif bulduğu enginarları gümüş bir kaba yerleştirdi.



Koyun peynirli karpuz dilimlerinin üzerine ahududu marmeladı sürüldü.

mönü

Dut veya Vişne Likörü
Perrier/Jouet Şampanya
Bloody Mary

◆
Karpuzlu Peynir
Stilton Soslu Marullar
Grissini

◆
Fırınlanmış Sebzeli Kuzu Pirzola
Marine Edilmiş Somon
Fırında Jumbo Karides
Enginarlı Kiş

◆
Limonlu Pelte
Fırınlanmış Kayısı
Yeşil Çaylı, Pancarlı Makaronlar
Madlen Mini Kek

Uygulamalı mutfak eğitimi ve sertifika programı sunan İstanbul Culinary Institute'un (0212 251 22 14) kurucusu Hande Bozdoğan, Ayaspaşa'daki terasında yakın arkadaşlar arasında düşündüğü bir davet için şık ve samimi olduğunu söylediği bir masa düzenledi. Farklı sunumları ile dikkat çeken zengin mönüyü Fransız şef Pierre-Jean Levy tasarladı. "Mönüde günümüz İstanbul mutfağından seçimler yaptık. Bu geç bir akşamüstü içkisi ile başlayan tam da yazıya uygun, mideyi yormayan, hafif atıştırma ile devam, eden seçeneği bol bir mönü," diye söze başlayan Bozdoğan, bu tür bir teras daveti verirken, gelen konukların yeme-içme alışkanlıklarına dikkat ettiğini söylüyor. "O yüzden sebze, et, meyve ve tatlı seçimleri büyük bir denge içinde ayarlandı. Yazın sıcak ve uzun akşamlarını düşününce, içki olarak en ideal seçimin şampanya olduğuna karar verdim. İçine bir miktar dut veya vişne likörü koyarak dörtte bir oranında harika bir aperatif hazırlayabilirsiniz," diyor Bozdoğan. Bej keten örtü serdiği dikdörtgen masasını da bahçesinde manzaraya en uygun olan köşeye yerleştirdi. Etrafını yeşil dekoratif topraklarla (215 TL, Mudo Concept; 0212 456 07 07) çevreleyerek farklı bir atmosfer de yarattı. "Bu tür davet masası hazırlıyorsanız en uygunu sofraya bahçenin karakterini yansıtmak olur aslında," diyen Bozdoğan bahçesinden topladığı ortancalarla masasına renk katmayı da ihmal etmedi.



Dut likörü Perrier Jouet şampanyayla karıştırıldı.

BEYAZ TABAKLAR KULLANIN Bozdoğan, terasta veya evin içinde olsun her davette mutlaka düz beyaz aynı zamanda büyük servis tabakları kullandığını anlatıyor. “Böylelikle yemek daha öne çıkar. Ben tabakta yemeğin kaybolmasını istemem,” diyor. Hem yemek hem servis tabaklarını (110 - 220 TL arası, Ev+; 0212 231 49 33) her zaman desensiz ve beyaz porselenden yana tercih ettiğini söylüyor Bozdoğan.

DETAYLARI ES GEÇMEYİN Hazırlanan her masaya küçük de olsa kendinizden hoş bir yorum katmanız gerektiğini söylüyor Bozdoğan. “Bu çok basit bir ayrıntı gibi durabilir. Ama konuklarınızın hoşunuza gideceği kesin,” diyor Bozdoğan iplerle örerek elde ettiği peçete halkasına bahçesinden minik lavanta çiçeği yerleştirdi.

FARKLI ÇİÇEK DÜZENLEMELERİ YAPIN Kurduğu masanın bir köşesine kendi bahçesinden ortancalar, diğer bir köşesine de Marjinal Çiçekçilik’e (0 212 243 20 73) özel olarak hazırlattığı lil-yum aranjmanlarından yerleştirdi. “Masanızın büyüklüğüne göre farklı tarzlarda çiçek düzenlemeleri koyun,” diyor Bozdoğan.



Lavanta veya bahçenizden konuğunuzun sevdiğini bildiğiniz bir çiçeği keten peçetenizin üzerine yerleştirmeye ne dersiniz? “Bunun için renkli bir ip kullanabilirsiniz,” diyor Bozdoğan.

Elinizin Altında Olsun

Marianna Yerasimos'tan

500 Yıllık Osmanlı

Mutfak Kitabı

Hande Bozdoğan'ın “Başucu kitabım,” dediği yemek kitabında Osmanlı yemek kültürünü oluşturan öğelere değiniliyor, sonra da bu mutfaktan alınıp çağdaş mutfaka uyarlanan, denenmiş ve yapılabilir 99 yemek tarifi sunuluyor. *500 Yıllık Osmanlı Mutfak*, İstanbul'daki saray mutfaklarında ve saray çevresinde yaşayan, güzel yemeklerden hoşlanan seçkinler grubu tarafından 15. yüzyıldan itibaren biçimlendirilmiş bir yemek kültürünü de güzel anlatan bir kitap aynı zamanda. “Bu kültür kullanılan malzemeden pişirme yöntemlerine, yemek çeşitlerinden yeme alışkanlıklarına, yemek öğünlerine, sofradaki görgü kurallarına dek pek çok konuyu da kapsıyor,” diye anlatıyor Bozdoğan (*500 Yıllık Osmanlı Mutfak* 37,90 TL, D&R; 0212 216 43 80).





Pancarlı, yeşil çaylı makaronlar ayaklı servis tabağında sunuldu.

RAHAT BİR ATMOSFER YARATIN Bozdoğan altı yakın arkadaşı için düzenlediği davet masasında her ayrıntıyı konukların konforunu düşünerek tasarladı. Bunun için bahçeye sandalye yerine bir bank yerleştirmeyi uygun buldu. “Bir terasa masayı hazırlarken göz alıcı ve leziz yemeklerin olması elbette önemli. Ama herkesin rahatlıkla hareket edeceği bir masa olmadıktan sonra neye yarar,” diyor Bozdoğan.

GÜMÜŞÜ MUTLAKA KULLANIN “İster formal ister böyle arkadaş arasında sıcak bir davet masası hazırlayın ama gümüşü masanızda mutlaka kullanın,” diyor Bozdoğan. Şampanya kovaşından (800 Euro, 1930; 0212 236 60 63) katlı tatlı servisine kadar (761 Euro, Luxuria; 0212 296 66 00) masasında gümüşün ışıltısını görmeyi sevdiğini anlatıyor. Saint Louis kristal bardaklarla (190 - 470 Euro, Luxuria; 0212 296 66 00) ve mineli tuzluklarla (adedi 120 Euro, 1930; 0212 236 60 63) aralara renk kattı. “İnformel masaya klasik bir şıklık katmak da gerekiyordu,” diyor gülerek Hande Bozdoğan.



Ev yapımı haşhaşlı ve çörek otlu grissiniler.



Mevsim sebzeleriyle kuzu pizola sunuldu.

Ortadan kesilmiş bir baş sarmısağı folyoya sarıp fırında pişen sebzelerle, etin üzerinde servise sunun. “Bu hem görsel hem de sulu kıvama gelen sarmısağı sıkamak için ideal bir yöntem,” diyor Bozdoğan.

TARİFLER

Mini Madlen Kek

- 380 gr şeker
100 gr bal
400 gr yumurta
300 gr un
10 gr kuru maya
100 gr kakao
400 gr tereyağı

1 Yağı eritin, ılıklaştığında 1-2 saat buzdolabında bekletin. 2 Şekeri, balı, yumurtayı, unu, mayayı, ve kakaoyu ince kıvama gelene kadar iyice karıştırın. 3 Tereyağını kakaolu karışıma ekleyin. 4 150 derece fırında Madlen kek kalıplarına dökerek 14 dakika kadar pişirin. 5 Hafif soğumaya yakın kalıplardan çıkartıp servise sunun.

Fırında Jumbo Karides

- 4-5 adet jumbo karides
500 gr deniz tuzu
6 adet taze kekik dalı

1 Döküm bir kabın dibine deniz tuzlarını iyice yayın. 2 Üzerine önceden haşlanmış karidesleri kekik dallarıyla birlikte yerleştirin. 3 Kabin üzerini alüminyum folyo sararak 5 dakika kadar orta ateşteki bir fırında pişirin.



Fırında Jumbo Karides

Limonlu Pelte

- 2 adet büyük limon
8 kaşık pudra şekeri
3 kaşık buğday nişastası
2 bardak su
50 gr soyulmuş badem
50 gr soyulmuş Antep fıstığı

1 Limonları iyice yıkayın, kurutun, kabuklarını rendeleyip bir kenara ayırın. Sonra da suyunu sıkıp başka bir kaba alın. (Limon suyu bir su bardağının 3/4'ünü (150 ml) doldurmalı). 2 Tencereye önce şekeri sonra eleyerek nişastayı koyun ve iyice harmanlayın. Sonra karıştırma karıştırma li-

mon suyunu ve suyu ekleyin. Nişasta ve şeker iyice eridikten sonra kabı ateşe koyun. 3 Sürekli karıştırarak, yoğunlaşınca kadar pişirin. Fokurdama başlayınca 2-3 dakika daha kaynatın. 4 Ateşten indirmeden önce rendelenmiş limon kabuklarından 2 tatlı kaşığı ekleyin, bir iki karıştırın ve ateşi söndürün. 5 Altı yavvan kadehin dibini hafifçe ıslatıp pelteyi boşaltın. Biraz soğuduktan sonra buzdolabına koyup, 3-4 saat dinlenmeye bırakın. 6 İyice soğuduktan sonra üstüne kalan limon kabuğu rendesinden serpiştirip servis edin (Pelteyi şekerini azaltarak portakalla da yapabilirsiniz. Ayrıca üzerine kabuğu soyulmuş tatlı badem ya da tuzsuz Antep fıstığı serpiştirebilir, taze meyve dilimleriyle de süsleyebilirsiniz).

Enginarlı Kiş

- 3-4 adet enginar
Hamur için
250 gr un
125 gr tereyağ
10 gr tuz
15 gr soğuk su
2 adet yumurta
Krema için
250 gr Krema
2 adet yumurta
4 adet yumurta sarısı
5-6 gr Tuz
3-4 adet biber rendesi

1 Enginarları zeytinyağı, tuz, karabiber ile yumuşayınca kadar fırında birkaç dakika pişirin. 2 Hamuru 2-3 cm kalınlığında açarak 8 cm eninde tartolet kapları elde edin. 3 Fırında altın sarısı renge gelene kadar pişirin. 4 Krema malzemesini karıştırıp 3-4 saat dolapta bekletin. 5 Önceden pişen ince dilimlenmiş enginarları bu soğuk krema ile karıştırıp tartolet kaplarının içine iyice doldurun. 6 Tartoletleri 150 derece fırında 15 dakika kadar tekrar pişirin.



Enginarlı Kiş