

Yayın Adı: Home Art

Referans No:15600674

Renk: Renkli

Yayın Tarihi: 01.07.2011

Etki: Tarafsız

STxCM: 181,00

Küpür Sayfa:1

Tiraj: 18608

Reklam Eşdeğeri: 80290,00

yemek refika'nın mutfağı

New York MoMA projesi olan "DESTINATION: İSTANBUL" kapsamında İstanbul'dan seçilen tek kitap "Refika'nın Mutfak-Cooking New Istanbul Style" in yazar Refika Birgül'ün Kuzguncuk'taki mutfakına konuk olduk. Tatlı bir telaş ve nefis kokular arasında çekim yaparken, hazzla dönüşen tatları büyük bir heyecanla yaratan ve bunu bize hem hissettirip hem de tattıran Refika Birgül ile muhteşem manzaralı terasında yaşam ve yemek üzerine sohbet ettik.

Hazırlayan Lale Dağkiran Fotoğraflar Füsun Gümeli

Yaratıcı bir kadın tutkulu tarifler



Yayın Adı: Home Art
Referans No: 15600674
Renk: Renkli

Yayın Tarihi: 01.07.2011
Etki: Tarafsız
STxCM: 181,00

Küpür Sayfa: 2
Tiraj: 18608
Reklam Eşdeğeri: 80290,00

BANDIRMALIK DİL PEYNİRİ VE MANTAR

Malzemeler

- 8 mantar
- 150 gr dil peyniri
- 5 diş sarımsak
- 4 renk karabiber
- 3 dal taze kekik
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı

Mantı ekmeği için:

- 2 bardak un
- 1 yumurta
- 2 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı
- 1 çay kaşığı tuz

Hazırlanışı Mantarları ince ince, ama kıvrımlarını koruyacak şekilde kesip çukur bir kaba koyun. Elinizle ince ince dilediğiniz dil peynirini ilave edin. Sarımsakları havanda dövün. Önce 40 çekimlik dört renk çekme karabiberi ve taze kekik, sonra da zeytinyağını sarımsakların üzerine ekleyin. Bir süre karıştırarak malzemelerin tatlarının karışmasını sağlayın. Bu karışımı mantarların üzerine dökün ve tekrar karıştırın. Hazırladığınız mantar karışımını fırına girebilecek, yayvan bir kaba ince bir katman halinde yayın. Fırının ızgarasında, peynirler kızarmaya başlayınca kadar pişirin. Karışımı bandırarak yemek için mantı ekmeği yapabilirsiniz. Bunun için unu tepeleme bir şekilde tezgâha dökün. Ortasına bir çukur açıp yumurtayı kırın. Yağ ve tuzu ekleyip yoğurun. Un toparlanmaz ise biraz su ekleyebilirsiniz. Hamurun kıvamının sert olmasına özen gösterin. Hazırladığınız hamuru ceviz büyüklüğünde toplara ayırın. 12-13 cm çapında açın. Her iki tarafını da kızgın teflon tavada pişirip mantar karışımı ile birlikte servis edin.



PASTIRMALI TAVUK

Malzemeler

- 1 tam tavuk göğsü
- Teriyaki sos
- 3 dilim pastırma
- 75 gr dil peyniri
- Bir tutam nane
- Sıvı yağ

Hazırlanışı Tavuk göğsünü A4 kağıdından biraz daha büyük olacak şekilde ve tek parça halinde dövdün. Dövdüğünüz tavuğu, çukur ama tabanı düz bir kaba yatırdın. Üzerine marketlerde bulabi-

leceğiniz teriyaki sosundan arzu ettiğiniz kadar dökün. Sosun tavuğa işleyebilmesi için tavuğa bıçakla çok ince çizikler atın. Sonra tavuğu çevirip diğer tarafına da aynı işlemi tekrarlayın. Uzun kenarından ikiye katlayacağınız bir A4 kağıt gibi düşünün tavuğu; bir tarafına pastırmayı yan yana döşeyin. Üzerine dil peynirleri ve bir tutam naneyi yerleştirin. Bir kat daha pastırma dizeyin. Malzemeleri yerleştirdikten sonra tavuğu zarf kapatır gibi kapatın ve kenarlarını kürdanla tutturun. Tavaya çok az yağ koyun. Tavuğu orta ateşte, üzerini 2 dakika açık 2 dakika kapalı tutarak ve çevirerek toplam 10-12 dakika pişirin.

Yayın Adı: Home Art
Referans No: 15600674
Renk: Renkli

Yayın Tarihi: 01.07.2011
Etki: Tarafsız
STxCM: 180,00

Küpür Sayfa: 3
Tiraj: 18608
Reklam Eşdeğeri: 80290,00



New York'taki modern sanatlar müzesi MoMA'nın (Museum of Modern Art), yılda bir düzenlediği ve büyük ilgi gören "Destination: Design" serisinin bu yılki konluğu İstanbul oldu. Bu kapsamda Türk tasarımcıların MoMA tarafından seçilen 100'den fazla ürünü, 2 ay boyunca MoMA'nın New York ve Tokyo'daki tasarım ve kitap mağazalarında satışa sunuldu. Refika Birgül'ün "**Refika'nın Mutfagi-Cooking New Istanbul Style**" adlı yemek kitabı ise, "Destination:

Istanbul" kapsamında İstanbul'dan seçilen tek kitap olarak MoMA Store'lar için seçildi. Kitap, sadece "Destination: İstanbul" sergisi kapsamında değil, kalıcı olarak MoMA ürünleri arasında yer almaya, yeni İstanbul'un yaşam ve yemek tariflerini okurlarıyla buluşturmaya devam edecek.

www.refikaninmutfagi.com



KAVUNLU KISIR

Malzemeler

- 2 su bardağı ince bulgur
- 1 su bardağı kaynar su
- 1/4 su bardağı ılık su
- 2 çorba kaşığı biber salçası
- 2 çorba kaşığı domates salçası
- 1/2 su bardağı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı toz kırmızı biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 limon
- 8 taze soğan
- 2/3 bağ maydanoz

- 4 dal taze nane
- 2 çorba kaşığı nar ekşisi
- 1/2 kavun
- 1 marul

Hazırlanışı İnce bulguru bir tencerenin içine koyun. Kaynar suya ılık suyu ekleyerek bulgurun üzerine dökün. Tencerenin kapağını kapatıp 10 dakika dinlendirin. Açılma şekli, süresi ve gereken su miktardan bulgurun cinsine göre değişecektir. Bulgur dinlenirken biber salçası, domates salçası, zeytinyağı, pul biber, toz kırmızı biber, karabiber ve tuzu bir kapta karıştırın. Limonu sıkıp suyunu hazır edin. Taze soğanı, maydanozu ve taze naneyi ince ince kıyın ve bir kenarda bekletin. Bu sırada bulgur hazır hale gelecektir. Eğer kuru kaldıysa biraz daha kaynar su ekleyip biraz

bekletin. Sonra bulguru rahatça yoğurabileceğiniz bir kaba alın. Salça ve baharatları karıştırarak hazırlamış olduğunuz sosu üzerine dökün. Siz yoğurdukça biraz katı olan bulgur açılacak ve nefis sos tanelerinin içine işleyecek. En az 5 dakika, vaktiniz varsa 10 dakika yoğurun. Yeşillikleri soslu bulgura ekleyin ve parmaklarınızla karıştırın. Fazla yoğurup yeşilliklerin renklerini kaybetmeyin. Sonra nar ekşisini ekleyin. Kavunu ortadan ikiye bölün ve çekirdeklerini çıkarın. Varsa dondurma kaşığı ile kavunlardan küçük yuvarlaklar çıkarın ve kısıra karıştırın. (Bu işlemi yaparken kavundan çıkan suyu karışıma ekleyin) Karıştırırken kavunları ezmemeye özen gösterin. Marul yapraklarını dizin, üzerlerine kavunlu kısır koyarak servis edin.

Yayın Adı: Home Art

Referans No:15600674

Renk: Renkli

Yayın Tarihi: 01.07.2011

Etki: Tarafsız

STxCM: 181,00

Küpür Sayfa:4

Tiraj: 18608

Reklam Eşdeğeri: 80290,00

yemek refika'nın mutfağı

BAŞTAN ÇIKARANLARIN SALATASI

Malzemeler

- 1 bağ roka
- 1 çorba kaşığı bal
- 50 gr parmesan
- 5 kuru incir
- 1 avuç ceviz
- 2 tatlı kaşığı esmer şeker
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı balzamik sirke

Hazırlanışı Rokayı yıkayıp suyunu iyice süzün ve elinizle parçalara bölün. Roka parçalarını zeytinyağı ile çevirin. Tüm roka yapraklarının yağlandığından emin olun. Balı ekleyin ve salataya karıştırın. Parmesan peynirini salatanın içine ince ince dilimleyin. Kuru incirleri küçük parçalara bölerek ekleyin. Esmer şeker tavadan bir kaşık su ile eritin. Cevizleri içine atıp birkaç kez çevirin ve sonra soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra kırıntıyı salataya ilave edin. Servis yaparken balzamik sirke ekleyin ve salatayı güzelce karıştırarak servis edin.



Yayın Adı: Home Art
Referans No:15600674
Renk: Renkli

Yayın Tarihi: 01.07.2011
Etki: Tarafsız
STxCM: 181,00

Küpür Sayfa:5
Tiraj: 18608
Reklam Eşdeğeri: 80290,00

yemek refika'nın mutfağı

NOHUTLU E.Ş.* KÖFTESİ

Malzemeler

- 400 gr haşlanmış nohut
- 4 diş sarımsak
- 1 soğan
- ¼ bağ maydanoz
- ¼ bağ dereotu
- ½ paket hellim
- 1 çorba kaşığı biber salçası
- 2 yumurta
- 3 tatlı kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 3 çorba kaşığı galeta unu
- Kızartmak için sıvı yağ

*Refika'nın vejetaryen arkadaşları yazır.
Elif Şafak için hazırladığı özel köfte tarifi

Hazırlanışı Haşlanmış nohutu sarımsakla birlikte mutfak robotuna atın ve iri taneli kalacak şekilde kıyma haline getirin (iri taneli kalması çok önemli). Soğanı ve maydanozu ince ince kıyın ve karışıma ekleyin. Karışımı yoğurabileceğiniz bir kaba alın ve içine sırayla biber salçası, yumurta, kimyon, karabiber ve galeta ununu ekleyip köfte kıvamına gelinceye kadar 2-3 dakika yoğurun. Daha sonra dereotunu ekleyip 1 dakika daha yoğurun. Ardından, tavla zarı büyüklüğünde kestiğiniz hellimi ekleyin. (Köfte kıvamından biraz daha civik olacaktır.) Bir tabağa yarım bardak galeta unu dökün ve elinizle şekil verdiğiniz köfteleri galeta ununda çevirin. Bu aşamada köftelere kibar davranmanız gerekir, çünkü kolay bölünebilirler. Bol ve kızgın yağda kızartın. Tatlı chili sos ve limon suyu ile inceltilmiş tahin ile servis edebilirsiniz.



Yayın Adı: Home Art
Referans No:15600674
Renk: Renkli

Yayın Tarihi: 01.07.2011
Etki: Tarafsız
STxCM: 181,00

Küpür Sayfa:6
Tiraj: 18608
Reklam Eşdeğeri: 80290,00

VIŞNELİ AŞ

Malzemeler

- 1 su bardağı şeker
- 3 su bardağı su
- 500 gr vişne kompostosu*
- 1/3 paket güllaç
- 300 gr ceviz cevizi
- 1 çay bardağı antep fıstığı

Hazırlanışı Suyu şekeri ilave ederek kaynatın. Kaynamaya başlayınca vişne kompostosunu suyu ile birlikte içine dökün. 5 dakika kaynatıldıktan sonra ılımaya bırakın. Güllaçtan beş güllaç yaprağını tam tabak boyutunda makasla kesin. Kalan parçaları, yaprakların arasına kat yapmak üzere saklayın. Önce bir yaprak güllaç koyun ve üzerine kepçe yard-

mıyla şerbet dökün. (Güllaç hazırlamanın en önemli kısmı bu. Şerbet sıcak olursa veya çok şerbet dökerseniz güllaç eriyecektir.) Sonra ara kat yapmak için ayırdığınız parçalardan bir sıra döşeyin. Güllaç hazırlarken, her katta şerbet eklemeniz gerektiğini unutmayın. 1 yaprak güllaç daha koyun. Şerbetini dökün ve yine kat yapıp şerbet dökün. Sonra 3 avuç cevizi güllaçın üzerine döşeyin. 2 kat daha yapıp şerbet dökün. Kalan cevizleri de koyup, biraz vişne ekleyin. Son olarak 3 yaprak güllaç koyup, üzerini vişne ve Antep fıstığı ile süsleyin. Sonra tatlıyı buzdolabında 2 saat soğumaya bırakın ki suyunu tamamen çekip demlensin ve şişsin. Dondurma, kaymak veya krema ile birlikte servis edebilirsiniz.

* Vişne kompostosu yerine taze veya dondurulmuş vişne kullanırsanız, 500 gr vişneye 2 su bardağı şeker ve 6 bardak su ekleyin. Hazırladığınız karışım, yukarıdaki tarifteki komposto, şeker ve su karışımına denk gelecektir. Dolayısıyla başka bir şey eklemeyen kaynatılabilir.

