

Aşka batırılmış yemek

Kendimizi koyvererek seviyoruz. İlişkiler 'Ya ciddi değilse' veya 'Ya ciddiye binerse' korkularıyla başlıyor. Hatta bazen bu korkulardan başlayamıyoruz bile... Sevdığını söylemek ve insanın içindeki bir duyguyu diğerle paylaşması, bir hediye olarak algılanmıyor. Karşımızdakinin kucama bağlayıcı bir yük koyuyormuş gibi hissediyoruz. Seveni olanlara, ilişkilerindeki eksiklere sahip olduklarından daha fazla takılmış durumda. Koşulsuz sevmek hata yaptıracağı gibi yaşıyoruz.

Aşka yapılacak en güzel şey yemek gibi geliyor 14 Şubat'ta. Ne yüksek kurat tek taş yüzük ne de janjanlı bir hediye... Aslıyan materyalist bir dünya değil, maneviyatta basit şeylerle bir arada olmak. Birbirinin gözlerine, beynine ve kalbine ilerlemek. Bir taraftan da ağızdan mideye ve oradan da kalbe ilerlemek. Sadelik ve güzelliikle baştan çıkarılabilmek.

Kanımca hayatta asıl olan akmak ve öyle birle ki, Da Vinci'nin Vitruvian Adamı'ndaki gibi mükemmel bir oranla güç çemberinde akmak. Birbirine destek olarak, sende olmayanın diğerinde bulunmasıyla

Sevmek, aşkla sevmek! Kendimizi, diğerini, işimizi ve yaşamımızı aşkla sevmekten kaçır korkar olduk. Korkularımız ne zaman bizi bu kadar yaşamdan alıkoyar hale geldi? Kendimizi nasıl resmîyetle ciddiye alır olduk? Bilemiyorum. Bu haftaki yemekler din, dil, ırk, ego, başarı ve cinsiyet gözetmeden sevebilen; kendini korkulardan sıyrabilen yürekli ve dürüst insanlara...



Refika BİRGÜL
Refika'nın mutfağı

oluşan güçle ilerlemek. Bir nevi dans etmek. Hayatın ahengiyle, ritmi kaybolduğunda karşısındaki seni devam ettirmesi... Bu satırları yazarken aklımdan bir şarkı geçiyor. Onca aşk şarkısı ve şilrden ayrılan. Bir balerin edasıyla ince dokunuşları olan... Leonard Cohen'in 'Dance Me to the End of Love'. Öyle ki, üstüne bir cümle daha etmek gelmiyor.

TEK BÜYÜK TABAKTAN DİZ DİZE

Valla kanımca etrafın loş, dikkatin masada olması önemli.

Yemeğin kokusunun önüne geçecek, karşısındaki görmeyi engelleyecek çiçeklerin olmaması lazım. Başka bir kalabalığa gerek yok kanımca, güzel alçak 3-4 mum işi görür. Tavsiyem bu haftaki yemeği tek büyük bir tabaktan diz dize yemeniz. Bu hafta makarnayı çiftler tek bir çatalla tutar diye, pişmaniye fondüye çikolatanın baştan çıkarıcılığıyla elle yemek yemenin çekiciliğini birleştirerek oluşturudum.

Bir de Sevgililer Günü'nün pazartesiye gelmesinden dolayı, zor geçen işgününün sonunda tüm hazırlığın yarım saatte bitirileceği bir münü hazırladım.

KEKİKLİ BONFILE VE SUYUNA SPAGETTİ



20 santim bonfileyi kestirmeden alın. Sonra ortadan uzunlamasına kesin, iki tane bebek bonfile olacak. Üstüne biraz zeytinyağı döküp her tarafına elinizle yayın. Kesme tahtanıza iki çorba kaşığı az dövülmüş karabiber, bir tatlı kaşığı deniz tuzu, altı adet ezilmiş karanfil ve bir tatlı kaşığı kırmızı pul biber koyun. Beşer dal taze kekik ve naneyi ince kıyıp tahtadakilerle karıştırın. Yanmaz bir tavayı biraz kızdırıp zeytinyağı veya fındıkyığı ekleyin. Eti çevire çevire pişirin. Ortası biraz kırmızı kalacak ve çok nefis olacak. Eti bir tabağa alarak üstünü kapatın ve 10 dakika kadar dinlenmeye bırakın. Bu sırada makarnanın kaynaması için su koyun, bir tatlı kaşığı deniz tuzu ekleyin. Eti marine ettiğiniz tavaya bir soğanı parmak kalınlığında halkalarla ekleyin. Bir dakika sonra

beş adet ince dilimlenmiş mantarı ve iki çorba kaşığı dolmalık fıstığı; dört dakika sonra üç diş sarımsağı ekleyin. Üçer dal kekik ve nane koyun. Bu işlemler sırasında tavayı devamlı ekleyin. Aynı esnada bir paket spagettinin üçte birini haşlamaya koyun. Şarabı biraz çekince yarımşar bardak tavuk suyu ve domates püresi ekleyerek biraz karıştırın.

Makarna iki dakikada iyice özlenecek. Beş dakika piştikten sonra ağızdan sert kalacak. İçinden bir bardak kaynar nişastalı suyu hazırladığınız sosa

ekleyin. Bir bardak da kenara ayırın. Makarnayı süzüp sosu hazırladığınız tavaya alın. Biraz sulu olacak ve iki dakikada bu suyu çekecek. Çekersen 60 gram kadar dil peynirini ufak seğitlere ayırıp ekleyin. Makarnanız ve 10 dakika dinlenmiş etinizi tek büyük bir tabağa alın.

ÇİKOLATALI PİŞMANİYELİ FONDÜ

Çikolatayı Benmari usulü eritin. Benmari usulü, ısıya veya ateşe doğrudan temas etmemesi gereken gıdalardan sıcak suyun ısısı ve buharıyla

pişirilmesi demek. Bunun için bir tencerede su kaynayınca ateşi kısın. Bir paket bitter çikolatayı kabından çıkarmadan tezgâha vurup ufak parçalara ayırın. Sonra paketini açarak bir Borcam veya porselen çukur tabağa koyup sıcak suyun üstüne yerleştirin. Çikolataları ufak parçalara bölüp çevirerek eritin. Erime süresi kullandığınız çikolatanın kalitesine göre değişir.

İlk başta garip görünen bu karışım, bir süre sonra baştan çıkarıcı bir hal alacak. Ateş çok yüksek olmasın, yoksa çikolatayı yakabilir.

Erimiş çikolatayı fondü kabıyla masaya getirin. Böyle bir kap yoksa etrafı delikli bir mumluğa küçük porselen veya cam bir kap koyarak fondü kabı yapabilirsiniz. Etrafına Anamur muz, kokulu çilek ve pişmaniye koyup varsa turuncu reçeli veya vişne reçeliyle süsleyin.

Pişmaniye'nin üstüne bir parça reçel koyup, çikolataya bandırarak sevgilinize yedirebilirsiniz.



HAFTANIN SÖZÜ
Bir insanın diğerini sevmesi: Belki de işlerimizden en zoru, öyle bir iş ki hayatta yaptığımız diğer her şey sadece buna hazırlık.
RAINER MARIA RILKE

Marifetli Maarif Takvimi

- Pırasa çok tatlı, burun kıvrımlarına kimyonlusu tavsiye edilir. Deneysellere de dolması.
- Ufak ufak kuşkonmaz çıkmaya başladı. İstanbul tepelerinde belli oranlarda var.
- Anamur muzları keyif veriyor.

12
Şubat
2010

