

Sesi dinlenesi 3 M

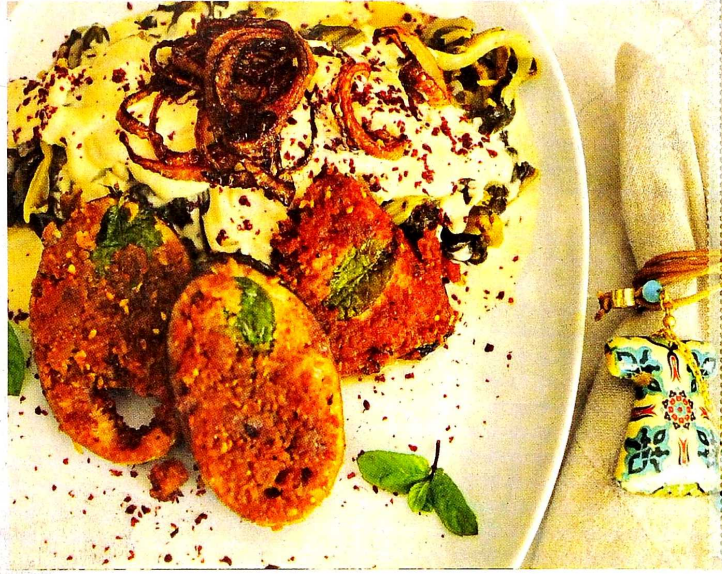
Yemekte ve hayatta mutluluğun anahtarı üç M'nin sesini dinlemekten geçiyor galiba. Bunlar ne mi? Mide, mevsim, bir de lezzetli bir yemek ağırdayken çıkan 'mımmı' sesi!



"Ben artık midemin sesini dinliyorum!" Geçenlerde dedim, önce ne demek istediğini anlamadım. "Nasıl yani? Canının istediğini mi yapıyorsun?" "Hayır" dedi. "Bugüne kadar aklımda da dinlemedim, kalbimi de ama hep bir yerlerde eksik kaldılar. Her ikisinde de içimde hep bir huzursuzluk oldu, oysa mide garip bir şekilde ortaya buluyor. Midemin sesi bana hem akla yatıyor, hem duyguya uyuyor, hem de vücudun neyi kaldırdığını söylüyor..."

Kulak vermesi anlamlı ikinci M ise mevsim. Mevsimlere uymak, onların getirdiklerini sevgiyle kabul etmek. Zamana karşı yarışmak değil de, değişimin getirdiklerini keyfine varmak... Hem huzur veriyor, hem de hayata kendi kontrolünüzden bağımsız bir denge getirebiliyor. Mevsimlere uymakla neden mi bahsediyorum? Tam mevsiminde meyve sebze yemekten, erken kararan havaya uygun olarak akşam yemeklerini erkene almaktan, kış hazırlıklarından, dört mevsimi olan bir ülkenin nimetlerini kaybetmemekten. Elbette bir de hayatın mevsimlerini sevmek var. Saça düşen beyazları sık bulmak, doğurganlığın insana yüklediği aylık ağrıları kabullenmek, hayatta bazen başrol, vakti geldiğinde de yardımcı oyuncu, hatta figüran olmayı bilmek ve bundan bolca keyif almaktan bahsediyorum.

Üçüncü M, ağız tadının sesi olan 'mımmı'. Ağızımıza attığımız lezzetli



şeyden duyduğumuz hissi çekinmeden çıkarma halinden bahsediyorum. Aklımız fikir dolduğu görünmeyen yüklerle devam ediyoruz hayata. Çoğu zaman, olduğumuz yerde olmuyoruz, ya geçmişteyiz ya da gelecekte. Anın, o dakikada elimizde olanın, yapmakta olduğumuz işin, pişirdiğimiz aşın tadına bakmayı, keyfini sürmeyi, yaya yaya bir 'mımmı' çekmeyi ıskalyoruz bazen. Geçmişin 'şöyle olsaydı'larıyla geleceğin 'şöyle olursa'ları aklımız kurcalıyor, beklentilerimize takılıp, hayal kırıklıklarımıza odaklanıyoruz. Oysa hayat bazen, hatta nerdeyse her zaman, hayal ettiğimizden farklı şekilde tecelli eder.

Bu ne daha iyidir, ne de daha kötü. Hayatın, bir türlü evcilleştiremediğimiz bir kısırağa benzemesinden ötürü, sürprizli

davranmasıdır. Hayat güzel kılan da tam bu özelliği. Asıl marifet herhalde, hem anı hem de anın sürprizini kucaklayabilmek... İçimizin sesini dinleyerek ve evrenin düzen ve ahenginde akarak anın tadını çıkarmak. Başka bir deyişle, canımızın istediğini, mevsiminde ve keyifle yiyecek!

Bizim şu üç M, Rusların uzaya giderken kullandıkları kurşunkaleme benziyor bir bakıma. Amerikanlılar yerçekimi olmayan ortamda yazan tükenmez kalem icat etmek için dünyanın parasını ve emeğini harcarken, Ruslar basit bir tercih yapıp kurşunkalemde karar kılmışlar ya hanı...

Bu haftaki balık tarifi benim için bu üç sesin bestesi oldu. Mandalınata tarifise mektubunu çok keyifle okuduğum bir okurumun isteği üzerine...

ZAHTERLİ PALAMUT - SUMAK, TAHİN VE KARAMELİZE SOĞANLA -

Böyle isimli tarifler verirken kendi anımdan bile çekindiğim oluyor. Birileri yok canım ne alakası var deyip denemekten çekince diyeyim. Oysa damak tadımıza o kadar yakın o kadar tam kıvamında bir lezzet ortaya çıktı ki. Onyargılardan uzak tarifin tadına bakın lütfen. Bu tarifi bir akşam Kuzguncuk'taki İlyas Cafe'de yaptım; planlı programlı bir etkinlik değildi, o akşam orada kim varsa onlar için... Daha tutucu olup "Tahin ağır birşey değil mi?" diye söze başlayan da oldu, sokağın başından kokulan duyup gelen de. Sonunda sadece palamutun birkaç ufak kemiği duruyordu masada...

1 palamutu kestirip temizletin. 4 avuç köy kemeği içi, 1.5 çorba kaşığı un, 1 çorba kaşığı tereyağ, 2 çorba kaşığı zahter ve arzu ettiğiniz kadar deniz tuzunu karıştırın. Karışım civık kopuk bir hamur haline gelecektir. Palamutların iki tarafına da iri birer nane yaprağını yapıştırın elinizle. Sonra hazırladığınız karışımı elinizle dilimlerin yüzüne yedirin; üzerleri iyice kaplansın. Sonra da 1 parmak zeytinyağında kızartın.

Sosu için; 2 adet limon, 4 çorba kaşığı tahin ve 3 çorba kaşığı içme suyu krema haline gelene kadar çırpın. Bir kaba alıp üzerine sumak ekleyin.

Bir taraftan da 2 adet soğanı 3 mm kalınlığında halkalara kesin, sonra halkaları ellerinizle ayırın, ırlı ufaklı bir sürtü halkanız olsun. Tuzlayıp 10 dakika bekletin. Sonra elinizle soğanların bütün suyunu çıkarın. Mutfak peçetesiyle kalan suyun tamamını alıp kızgın yağda devamlı çevirerek 10 dakika kızartın. İyice kahverengileşecek, kıtır kıtır olacak; tahinli sosla birlikte balığa kavuştuğunda ayağın bir tat verecek.

İspanak veya paze sevenler için ilave bir adımımız var. 2 bağ ıspanağı; 1 soğan, 2 diş sarımsak ve 1 tatlı kaşığı kişniş tohumuyla öldürüp içine yarım çay bardağı sirke veya beyaz şarap ekleyin. Hazırladığınız tahin ve karamelize soğanı bu karışımın üzerine dökerek servis yapın. Eğer sizin de benim gibi bol vejetaryen arkadaşınız varsa balık eti yerine aynı tarifi hellim dilimleriyle de deneyebilirsiniz. Tahinli pazıyla da çok lezzetli olacak.



16 Ekim 2010

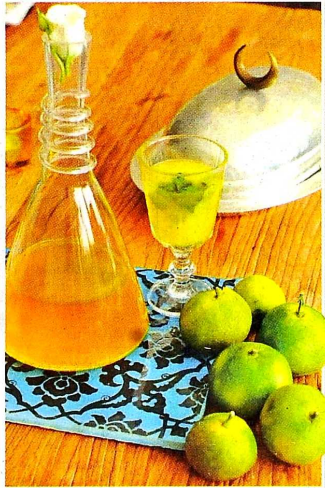
Marifetli
Maarif
Takvimi

- Kestane ve nar zamanı başlıyor.
- Trabzon hurmaları yavaş yavaş kendini gösteriyor.
- Pırasanın hakkını vererek börekler, etli yemekler, zeytinyağlılar yapma zamanı.
- Üzüm ve incirin son turlandaları da bitiyor artık.

HAFTANIN SÖZÜ

Beklediğin bir şey, ancak sen onu beklediğini unuttuğun zaman gerçekleşecektir. Bu hayatın; sen bakarken soyunamıyorum, deme şeklidir. ANONİM

MMMANDALİTA!



süzün ve içine 1-1 oranında şeker ekleyin; yani her bir bardak mandalına suyu için 1 bardak toz şeker koyacaksınız. İlk sefer yaptığınız için sorun çıkmasın diye şekerini biraz daha fazla koyabilirsiniz. (1-1.5 oranına kadar yapılmakta) Bu ömrünü uzatır. Şekeri temiz yemek yapımında kullanılmamış tahta bir kaşıkla karıştırarak eritin. Üzerini kapatıp bir gün bekletin ve arada gidip gelip karıştırın. Şeker mandalina suyunda erimiş su kıvamı hale gelsin.

Temiz bir huniyle şişeleyp, serin ve karanlık bir yerde saklayın. Bir ay boyunca 1-2 günde bir şişeleri çalkalayın. Bozulmamaları için, açtığınız şişeleri buzdolabında saklamanızı tavsiye ederim. Servis yaparken bir parmak mandalınata koyup üzerine su ve buz ekleyin, karıştırın; 1-2 adet melisa yaprağı da atıyordum ben, nefis bir rayiha veriyor. 8-10 ay boyunca kokulu mandalınanın tadına varabilirsiniz, afiyet olsun!

mandalinalardan mandalınata yapılması da bu bakımdan mümkün değildir. Bir taraftan da, mandalınanın içindeki ve kabuğundaki askorbik asit vücudumuzun ve meyvenin çürütmesini önleyen bir büyüye sahip. Sıktığınız mandalinaları kupa gibi geniş bir kaba alın. Sonra tül bent yardımıyla