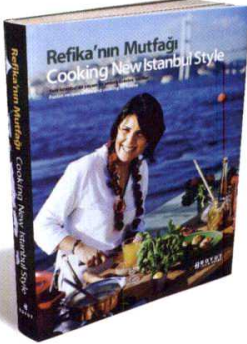
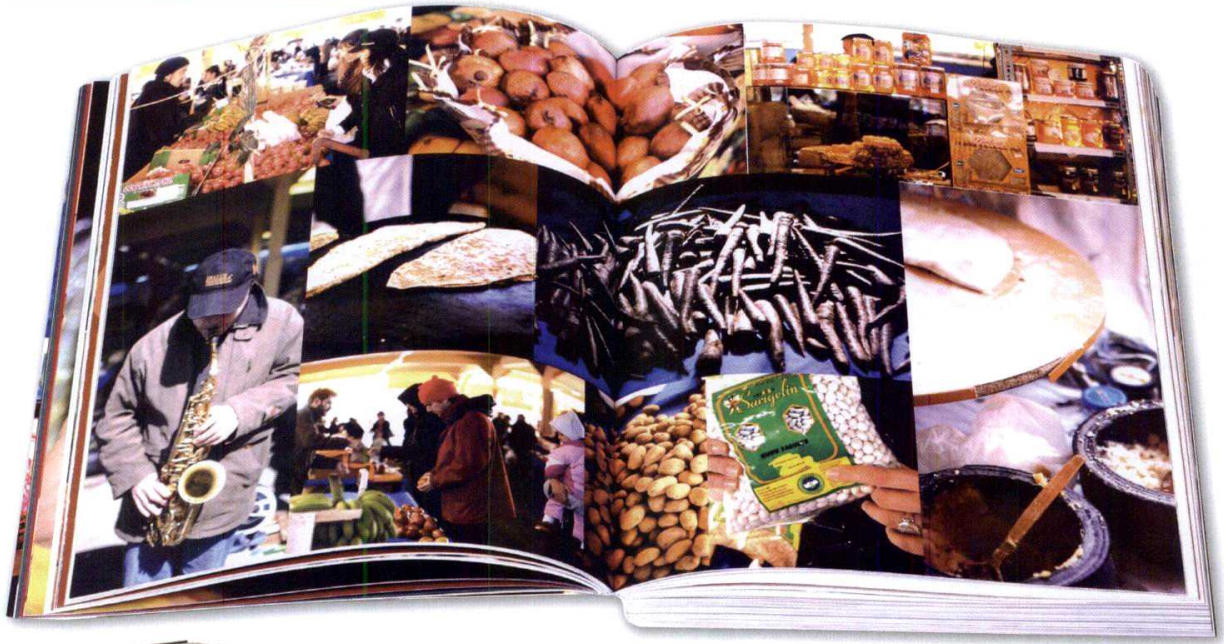


YEMEK KİTABI
REFİKA'NIN MUTFAĞI

YEMEĞİN ALGORİTMASI

REFİKA BİRGÜL'ÜN KALEME ALDIĞI 'REFİKA'NIN MUTFAĞI-
COOKING NEW ISTANBUL STYLE', YEMEK KÜLTÜRÜ ÜZERİNE
HAZIRLANMIŞ ÇAĞDAŞ BİR MUTFAK ÖYKÜSÜ YAPIM ŞEBNEM YILDIZ

Refika'nın Mutfak'ı yemek yapmaya yeni başlayanların, yeni ev kuranların ve hatta mutfakta gözü kapalı yemek yapanların bile başvurabileceği, pratik, yaratıcı ve zenginliklerimizle sahip çıkan keyifli bir kitap. Refika Birgöl ile gerçekleştirdiğimiz sohbet de bu kitabı detaylı bir şekilde tanıtıyor.

Neden Türk mutfakına yoğunlaştınız?

Bu benim mutfakım, anadilim ve damakımın alıştığı tat. Biz 80'lerin çocuklarının dünyayı en az kendi kültürümüz kadar rahat tanıyabilme şansı da oldu. Bu da bilinmeyenin çekiciliği yerine, kültürümüzün kıymetini çok net anlamamıza, başka kültürlerle kıyaslayabilmemize yol açtı. İnanılmaz bir mutfak ve yeni yemekler üretebileceğimiz malzemelere sahibiz. Yemek yapmaya başlayalı bunlar karşısında kayıtsız kalabilmem imkansızdı zaten.

Tekrar keşfedebileceğimiz tatlar sizce hangileri? Neden?

Bunun iki tarafı var: İlki malzemeler, ikincisi de yemek yapma yöntemleri. Malzemeler, kadayıf, güllaç, yufka, baklava yufkası, tüm peynirlerimizin ve fıstıklarımızın yemekteki kullanım şekillerini içeriyor. Yemek yapma şekilleri ise dolma, pide veya mantı gibi örnekler. Mesela, kadayıfı sadece tatlıda kullanmak neden?

Sizce Türk mutfakının globalleşirken bile diğer mutfaklardan

her zaman farklı kalacak yönleri neler?

En başta malzemeler. Bize özgü ve lezzetli çok sebze, baharat, peynir ve hamur işleri var. Ne kadar başka kültürlerle karıştırlarsa karışsın, baskın olacaklardır. Çoğu ülkenin İtalyan mutfakını benimsemesi gibi. Bu mutfak İngiltere'de daha farklı uyarlanması, onun benliğinden bir şey kaybettirmedeği gibi, yeni bir ekonomik alan oluşturup ticari ve turistik faydalar yaratabilir.

Kitabınızı 'Türk Füzyon Mutfak'ı olarak tanımlıyorsunuz. Tariflerinizin genel özelliklerini ve tekniklerini sorsak...

Belli tekniklerimiz var. Kerevizde de, fasulyede de, enginar da temel prensip aynı. Önemli olan bu prensipleri çıkarmak ve hangi sebzeye hangi uygulamaların hangi sebeplerden yapıldığını bilmek. Denklemi çıkardığınızda, içine hiç olmayan bir değişken koyup harikulade bir sonuç alabiliyorsunuz.

Kitap sadece tariflerin diziliminden oluşmuyor. Okuyucuda hangi duyguları uyandırmak istediniz?

İnanın, iyi bir yemek sadece iyi bir reçeteye çıkamaz. Malzemesi, nerede pişirdiğiniz ve nasıl sunduğunuz da en az o kadar etkili. Malzemenin kalitesini belirleyen zaman, cins ve doğallık çok önemli. Bunlara vakıf olmak da... Bir de ne ile pişirdiğiniz.



Refika Birgül yemek yapmaya çok küçük yaşlarda başlamış. Aile büyüklerinden farklı yörelere ait tatları öğrenmiş, Eğitimine devam etmek için gittiği Londra'da damak zevki iyice gelişmiş. Sevgiyle yapılan yemeğin hem vücudu, hem de ruhu iyileştirdiğine inanarak Refika'nın Mutfağı'nı oluşturmuş.

Kitaptaki ismi ile 'Sahne Arkası' yani mutfak. Tavaya biraz yağ üstüne yumurta kırdığınızı düşünün. Bunu yapışmaz bir tavada pişirmekle, bakır bir tavada pişirmek arasında o kadar büyük bir tat ve sağlık farkı var ki... Sunuma gelince, bu yumurta pişirdiğiniz bakır sininin içinde, bir parça taze kekik, kenarında bir tutam kırmızıbiber ile renkli ve otantik olur. Ya da düz, hatta desenli bir tabağa bu garibi tek başına koyabilirsiniz. Aynı yumurta bambaşka algılanacaktır.

Böylesi sıcak bir tasarım fikri nereden geldi?

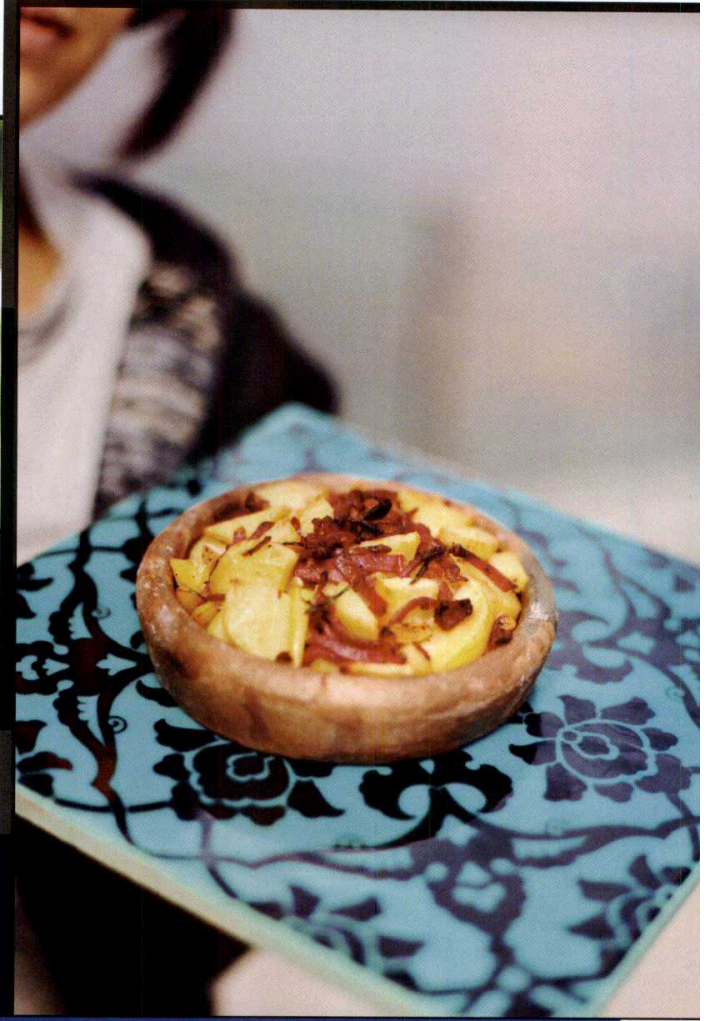
Bu konuda en önemli esin kaynağım Jamie Oliver. Fotoğrafların hiçbirisi mükemmel yemeği göstermeyi amaçlamıyor. Yani photoshop'lu ve 'tam pişmeden güzel gözüksün' fotoğrafları değil. Tasarım ve kağıt kullanımı da olabildiğince doğal renkli; parlak, janjanlı değil. Fotoğrafların en güzelleri Alp Korfali'nin, tasarım ise Emre Duygu'nun.

Kitabınızın alt başlıkları hayli farklı. Amacınız bu zevkli yolculuğa okuyucuyu da çekmek olsa gerek...

Çok güzel söylediniz, hazırlarken üstünde en titizlendiğim ve aslen kitabın arkasındaki görünmeyen çaba, kitabın akabilmesi idi. Aslolan, yemek yaparken keyif duymak; kitapların amacı da hazır bir şey vermek değil, bir tohumu atmak.

Öncesinde nasıl bir araştırma süreci yaşadınız?

Bunlar benim mutfağımda pişirdiklerim. 10 yaşından beri mutfakta bir şeyler yapıyor, araştırıyor ve okuyorum. Kitapta 16, 19 veya 25 yaşında ürettiğim tarifler var. Temel malzeme bölümünü hazırlarken tecrübelerim ile 'ben neyi merak ediyorum?' sorusunu karıştırdım. İşin ehilleri ile günler geçirdim, bir dönem kitaplara boğuldum, sabahlara kadar denemeler yaptım. Kitap tamamının bir sonucu. *



PASTIRMALI BİBERİYELİ PATATES

► 4 adet patates, küp küp kesilmiş ► 5 diş sarımsak, dövülmüş ► 2 dal biberiye ► 1/2 adet muskat ► 2 kalın dilim çemenli pastırma ► 6 çorba kaşığı zeytinyağı ► 1 tatlı kaşığı karabiber ► 1 tatlı kaşığı kimyon ► Tuz

Hazırlanışı Patatesleri hafif sert kalacak şekilde haşlayın. Sarımsağın içine zeytinyağını ekleyin. Pastirmaların çemenlerini zeytinyağına ekleyin, karıştırın. Muskata rendeleyin ve çekme karabiber katın. Biberiyeyi elinizi yumruk yaparak tezgahta dövün, başından tutup elinizi kaydırarak yapraklarını ana daldan tek seferde ayırın. Sonra da zeytinyağı ile karıştırın. Patatesleri süzüp çukur bir kaba alın ve sarımsaklı karışımı ekleyip yedirin. Mümkünse kaşık kullanmadan kabı elinizle oynatarak ve patatesleri hoplatarak karıştırın ki patatesler erimesin. Fırın tepsisine koyup 180 dereceye ayarlı grilli fırında üstlerinin kızarmasını sağlayın. Fırına koyduktan 10 dakika sonra, ince doğradığınız pastirmaları da ekleyip bir daha karıştırın. Beş dakika sonra üstleri kızarmış olarak servis edin.

YEMEK KİTABI
REFİKA'NIN MUTFAĞI

“TÜRK MUTFAĞI KUŞAKLAR BOYUNCA ZENGİN OLMUŞ BİR AİLE GİBİ. İNANILMAZ BİR GÖRGÜ VE MALZEME BİRİKİMİ VAR. BU AİLENİN ZENGİN ÇOCUKLARI GİBİ REHAVET İÇİNDEYİZ BENÇE. ZENGİNLİK KANIKSANDIĞINDA FARK ETTİRTMEDEN ÜRETİMİ AZALTIR. BİZLER BAŞKA ÜLKELERİN YEMEK KÜLTÜRLERİNE ÖZENİR OLDUK. BAKIN EN ÜST DÜZEY RESTORANLARA, SAYACAĞINIZ İLK BEŞTE TÜRK MUTFAĞI OLAN BİR TANE ÇIKACAKTIR NE YAZIK Kİ!”

REFİKA BİRGÜL



TAVADA KADAYIF BÖREĞİ

- 300 gr taze kadayıf ► 2 büyük parça dil peyniri ► 2 adet yumurta
- 1 çorba kaşığı yoğurt ► 1/3 bardak süt ► 1/3 bardak ayçiçeği yağı
- Tuz ► Akçağaç şurubu

Hazırlanışı Çukur bir kaptan önce yoğurdu çırpın, sonra yumurtayı içine katıp tekrar çırpın ve ardından yağı, sütü ve tuzu ekleyin. Böylece böreğiniz tavaya yapışmaz. Sonra kadayıfı kenarları dışarıda da kalacak şekilde, tavanın 1/5 kalınlığında yerleştirin. Biraz karışım ve biraz daha kadayıf ekledikten sonra dil peynirlerini koyun. Üstüne bir parça daha kadayıf ekleyip karışımın biraz daha dökün. Kalan parçaları üstüne katlayın ve kalan karışımı da döküp yüksek ateşte pişirin. Alt taraf çıtır çıtır olunca tavanın kapağını kapatın. Kapağı elinizle sıkıca tutarak tavayı 180 derece çevirin, böreği kapağa alın. Kadayıf pişmiş tarafı üstte olacak şekilde çıkacaktır. Sonra sanki bir tabaktan ilave ediyormuş gibi pişmemiş yeri altta kalacak şekilde tavaya kaydırarak böreği ters-yüz edin. Böreği ister tuzlu yiyin, isterseniz de üstüne akçağaç şurubu ekleyerek tatlı veya sabah kahvaltısı olarak deneyin.



KOLAYINDAN HELLİMLİ BİTTA

► Sade Kekun ► 1 adet hellim peyniri, bir santimlik küpler halinde kesilmiş ► 1/2 bardak ayçiçeği yağı ► 1/2 bardak yogurt ► 1 avuç siyah üzüm ► 1 bag dereotu ► 1/2 adet muskat

Hazırlanışı Kekun'u kutudaki tarifine göre hazırlayın. Yogurt ve üzüm ekleyin, yoğurun. Son olarak, ince kıydığınız dereotunu ekleyin ve içine biraz muskat rendeleyin. Hellimleri hamura karıştırın. Bir borcamın içine fırın kağıdı koyun ve biraz un serpin. Karışımı içine dökün ve öncesinde 200 dereceye ısıttığınız fırında yaklaşık 35 dakika pişirin.

EN NEFİS EKMEK ARASI

► 3 adet orta boy domates, küp küp doğranmış ► 8 dilim köy ekmeği veya pide ► 1/2 bag taze fesleğen ► 4 diş sarımsak ► 5 çorba kaşığı zeytinyağı ► 4x2 dilim dil peyniri ► 1 çorba kaşığı balsamik sirke ► 1/2 adet muskat ► Kıyma ► Soya sosu ► Tuz

Hazırlanışı Köy ekmeğini parmak kalınlığında dilimleyin. Ellerinizi suya batırıp dilimlerin üstüne yayın. Bu işlemi birkaç kez tekrarlayın. Önceden ısıtılmış fırında 4-5 dakika tutun. Ekmekleriniz biraz kızardıktan sonra üstlerine bir-iki damla zeytinyağı koyun ve ortalarından kesip dilimlere bolca sürün. Bu sırada, domatesleri iki diş sarımsak ve 3-4 dal kesilmiş fesleğen yaprağıyla karıştırın. Üç kaşık zeytinyağı, balsamik sirke ve biraz tuz ekleyin. Biraz kıyma ve soya sosu ilave edin, muskatı üstüne rendeleyin. Tatların birbirini çekmesi için karışımı 5-10 dakika bekletin. Dil peynirlerini üstüne ekleyin ve karışımınızı ekmeklerin arasına yerleştirin.

YEMEK KİTABI
REFİKA'NIN MUTFAĞI

“BENCE DOĞURGAN VARLIKLAR
HAYATLARINI DEVAM
ETTİREBİLİR. BU BASİT BİR
DOĞA KURALI. ÜRETMEZSENİZ,
VAR OLAN ÖNCE KÖHNELEŞİR;
SONRA BAŞKALARIYLA
YARIŞAMAZ OLUR, SONRA
DA ASİMİLE... DOLAYISIYLA,
BAZI YAPIMI ZOR YEMEKLERİN
MODERN HAYAT DÜZENİNDE
UYGULANABİLİR HALLER ALMASI
ÇOK AMA ÇOK ÖNEMLİ”
REFİKA BİRGÜL

TÜRK SUŞİSİ
KAVUN&BALIK SUŞİSİ

► 1 kutu ton balığı ► 1 dilim kavun ► 1 avuç
kaju fıstığı, küçük parçalara ayrılmış ► 15 dam-
la soya sosu ► 10 damla tatlı biber sosu ► Bal
Hazırlanışı Ton balığını sarma tütün gibi bir
santim çapında yufkaya yerleştirin. Sonra fis-
tıklan boydan boya dizin. Serçe parmağı uzun-
luğunda ve ince kesilmiş kavunları aynı şekilde
yerleştirin. Suşilerinizi düz bir tabakta sırala-
yın. Servis yapmadan hemen önce biraz soya
ve tatlı biber sosunu suşilerin içine sızacak şe-
kilde tabaga koyun. İnce dilimlenmiş kavun-
ları da kenarına koyun. Tüm suşi tabaklarına
balla şekiller ve süslemeler yapabilirsiniz.



TÜRK SUŞİSİ/SUŞİ 29

- 100 gr tulum peyniri ► 5 adet kuru kayısı, dörde bölünmüş ► 1 adet salatalık, sekize bölünmüş ► 1 avuç ceviz, dövülmüş ► Bal ► Soya sosu

Hazırlanışı Önce tulum peynirini, sonra kayısıları yufkaya yerleştirin. Salatalıkları ve cevizleri de sarın. Üstüne bal dökün ve soya sosu ile servis edin.



ÇİKOLATA MİĞFERLİ PİŞMANİYE ASKERLER

- 3 top veya 60 gr pişmaniye ► 100 gr bitter çikolata ► 1 avuç Antep fıstığı, hafif ezilmiş ► 25 adet kürdan ► Fırın kağıdı

Hazırlanışı Küçük ceviz boyutunda parça pişmaniye-yi tam avucunuzun ortasına gelecek şekilde alın ve üç parmağınızla avucunuzu sıkıştırarak dağıtın. Fıstıkları içine ekleyin. Sonra avucunuzla sıkı pişmaniye topları oluşturun, pişmaniye iri bir fındık boyutunda küçülecektir. Kürdanları sapladığınız zaman durabilecekleri gibi bir şekil almalarını sağlayın. 25 adet pişmaniye topu yapın ve üstlerine kürdanları diki. Çikolatayı benmari usulü eritin, topları batırın, bir kez çevirip çıkarın. Servis tabağına fırın kağıdı koyun ve topları yerleştirin. Tabağı 10 dakika dışarda beklettikten sonra buzdolabına koyun. Bir saat sonra servis edin.