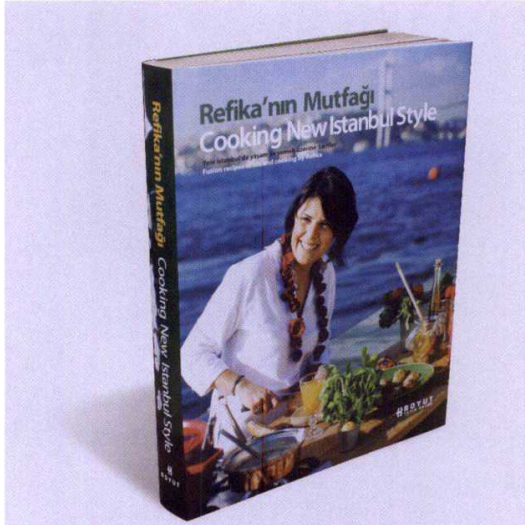


ayın konuğu



Refika Birgül, mutfak macerasına, boyu ocak seviyesindeyken tüm aileye kahve yaparak başlamış. Ağabeyi Tolga'dan iştahını almış. Zengin Akdeniz mutfaklarını teyze ve dayılarından, lezzetli İç Anadolu mutfaklarını ise dede, hala ve yengelerinden öğrenmiş. Ziyaret ettiği Londra'da damak zevki iyice gelişince, hep daha farklısını arar olmuş, bulamadığı noktada da iş başa düşmüş. Sevgiyle yapılan yemegin hem vücudu hem ruhu iyileştirebileceğine inanarak gece uykularından yeni tariflerle uyanmış. Mutfakta deneyler yaparak, matematik sevdasıyla yemeklerin algoritmasını çıkarmaya uğraşmış. Ama sonuçta da bu çok güzel kitapla emeklerinin karşılığını almış ve yaptıklarını yemek meraklıları ile buluşturmuş, çok da iyi yapmış.

"Refika'nın Mutfak" iddialı sorularla ortaya çıkıyor ve "Bugüne kadar bildiğinizi sandığımız tüm yanlışları düzeltme ve unuttuklarınızı yeniden hatırlama zamanı geldi," diyor. Kadayıf, o sevdiğimiz ve alıştığımız şerbetli tatlı formatından başka türlü yenemez mi? Güllacı Ramazan dışında, üstelik de tatlı olmadan afiyetle yediğinizi hayal edebilir misiniz? Pişmaniye'nin kaderi sadece şehirlerarası molalarda satılan turistik bir tatlı olarak kalmak mıdır? Aslında zaten pişirilmiş olarak satın aldığımız yufkayı neden yeniden pişirme ihtiyacı içindeyiz?

Tat, yaratıcılık, estetik ve paylaşım... Refika'nın Mutfak bu dört kelime üzerine oluşturulmuş. Düşündüğünüzden çok daha az zaman ve para harcayarak elimizin altındaki malzemelerle geleneksel Türk mutfakına yeni bir ışık tutan Refika, tarhana ve erişte gibi aşına olduğumuz, ama neredeyse tatmayı bile unuttuğumuz lezzetleri evinizde kısa bir sürede ve basit bir şekilde yapmanın yollarını gösteriyor.

Yemek yapmaya yeni başlayanların adım adım takip edebilecekleri, yeni ev kuranların mutfak düzeni ile ilgili pek çok şey öğrenebilecekleri, mutfakta gözünü kapalı yemek yapanların bile faydalanabilecekleri, yerel malzemelerle üretilmiş yepyeni yemekler... Ayrıca bu kitap sadece tariflerden değil, bunları kapsayan dört ana bölümden oluşuyor. Kadayıftan mantı ve yufkadan suşi gibi yapması çok kolay nefis tarifler...

"Refika'nın Mutfak"

Yemek yemenin ve yapmaya çalışmanın verdiği haz ile hayatını değiştirmeye karar veren ve harekete geçen Refika, sizi kendi keşfi olan bu lezzetleri denemeye davet ediyor. Bunun sonucunda da ortaya enfes bir kitap çıkıyor.





güveç kabında beyaz peynirli ekmek

servis: 2 kişilik

1 adet ekmek hamuru
150 gram beyaz peynir
1 tatlı kaşığı çörek otu (isteğe göre)
1 tutam kekik (isteğe göre)
2 çorba kaşığı zeytinyağı
İstedğiniz yeşillikler (isteğe göre)

Kahvaltı için güzel bir ekmek seçeneği. Ekmek hamuruna biraz zeytinyağı ekleyin. Güveç kabının dibini ve kenarlarını yağlayın, sonra içine un serpin. Hamuru elinizle veya kalın bir merdaneyle biraz açın ve bölüp ortasına bolca beyaz peynir yerleştirin. Hamuru elinizle bohca yapıp kapayın ve uçlarını bastırdıktan sonra çevirip, düz tarafı kabın altına gelecek şekilde yerleştirin. 15 dakika dinlendirin ve öncesinde 175 dereceye ısıttığınız fırında 40 dakika pişirin.

ayın konuğu

sürprizli lokma

servis: 2 kişilik

- 1 adet ekmek hamuru • 2 büyük parça dil peyniri • 1/2 muskat • Akcaağac surubu • ayciceği yağı

İçinizden yaramazlık yapmak geliyorsa, şimdi kendinizi rahat bırakmak için nefis bir fırsat var elinizde... Ekmek fırından aldığınız ekmek hamurunu biraz su, biraz da ayciceği yağı ile daha kaygan hale getirin ve içine muskat rendeleyin. 2 şekilde lokma yapabilirsiniz, top şeklinde veya uzun ince parçalar halinde. Top şeklinde yapacaksanız fındıktan biraz daha büyük parçalar halinde kestiğiniz dil peynirini hamura 2,5 cm. kalınlığında sarın. Kızgın yağa attığınızda lokmaların 2 kat büyüyeceğini muhakkak hesaba katın. Peynirin, hamurun tam ortasında ve eşit şekilde dağılımsı çok önemli. İkinci şekilde, yani uzun ince lokmalar yapmak için, dil peynirini elinizle koparıp aynı şekilde hamura yerleştirin. Derin bir kaptan ayciceği yağın kızdırın, yağın iyice kızdığına emin olduktan sonra lokmalarınızı içine atın. Aksi takdirde lokmalar çok fazla yağ çeker ve yeterince cıtır cıtır olmaz. Lokmaları akcaağac surubu ile servis yapın. İster tatlı ister meze gibi sunabilirsiniz, hem soğuk, hem sıcak. Ben oldukça geleneksel aile yemeklerinde bile yaptım ve çok güzel yorumlar geldi. Afiyet seker bal olsun.



pastırmalı tavuk

servis: 2 kişilik

- 1 adet tavuk göğüs eti • 1 büyük parça dil peyniri • 6 dilim kalın ve cemenli pastırma • 1 tutam nane • büyük kürdan • teriyaki sosu

Bir tam tavuk göğsünü A4 kağıdından biraz daha büyük olacak bir şekilde ve tek parça halinde dövün. Et dövme tecrübeniz yoksa bu işlemi kasabınıza yaptırırsanız çok daha iyi olur. Eğer siz döveceksiniz, kesme tahtasına ortadan kestiğiniz bir buzdolabı poşeti koyun, tavuk göğsünü üzerine yatırın ve üzerine bir kat daha buzdolabı poşeti koyun. Dövmekteki genel mantık, ortadan kenarlara doğru açılmaktır. Bir cam şişenin içine ağırlık yapacak şekilde bakliyat koyup yavaş yavaş vurarak da dövebilirsiniz. Dövdüğünüz tavuğu, dikdörtgen bir borcam gibi, çukur ama tabanı düz bir kaba yatırın ve

üzerine teriyaki sosu koyun. Sosun geçebilmesi için tavuğa bıçakla çok ince çizikler atın. Sonra tavuğu çevirip aynı işlemi tekrarlayın. Uzun kenarından ikiye katlayacağınız bir A4 kağıdı gibi düşünün - tavuğu: Bir tarafına 3 adet pastırmayı yan yana döseyin, üzerine dil peynirleri ve naneleri yerleştirin ve bir kat daha pastırma dizin. Malzemeleri yerleştirdikten sonra tavuğunuzu zarf kapatır gibi kapatın ve kenarlarını kürdanla tutturun. Tavaya az bir yağ koyun ve tavuğu orta ateşte, üstünü 2 dakika açık 2 dakika kapalı tutarak ve çevirerek toplam 10-12 dakika pişirin. Böylece hem içi pisecek, hem de sulanmayacak. Lafı uzattığıma bakmayın, hazırlaması 5 dakika. Dövlümüş tavuğun içine dışına teriyaki sos sürün, pastırma, dil peyniri ve nane koyup kapatın, tamam! Siz salatanızı hazırlarken tavuğunuz da orta ateşte pişecektir.



deniz mahsullü eriste

servis: 3 kişilik

1 adet kalamar
8 adet orta boy karides
2 su bardağı eriste
3 dal taze kekik
1 çorba kaşığı kuru üzüm
1,5 çorba kaşığı kapari
3 adet domates
2 adet yeşilbiber
1 çay bardağı beyaz şarap
4 diş sarımsak
Zeytinyağı (tavayı yağlayacak kadar)
1 çay kaşığı karabiber
Tuz

Ufak parçalara böldüğünüz sarımsağı, tavadaki zeytinyağında biraz öldürün. (Tam olarak ölmesin, çünkü kalamar ve karidesle de pisecek). Ufak halkalara böldüğünüz kalamarı (terbiyesi için 3 saat soda veya birada bekletmenizi tavsiye ederim) ve seritler halinde kesilmiş biberleri ekleyin. 2 dakika pisirdikten sonra karidesleri ekleyin ve 1 dakika cevirdikten sonra, küp küp doğradığınız domatesleri içine atın. (Benim gibi siz de domatesleri soymaya üseniyorsanız, iki parçaya bölünebilir ve kabukları piserken alabilirsiniz.) Domateslerin suları çekilene kadar karışımı çevirin ve başka bir kaptaki eristeleri kaynar suya atıp hemen karışımın başına dönün.

Domatesler sularını iyice çekince, şarabı ve kuru üzümünü karışımınıza ekleyin ve ısınmaları için 15-20 saniye karıştırın. Sonra eristeleri kasık karışımı ekleyin ve 1 dakika da böyle pisirin. En son, kapari ve taze kekiği ekleyin. Yerken üzerine çekme karabiber de ekleyebilirsiniz. Hemen yiyin. Bu tarifi makarna ile de yapabilirsiniz. Ama eriste makarnadan çok daha çabuk acılıyor ve acılmasına rağmen diriliğini koruyor. Ayrıca daha az yumurta ve daha az işlenmiş un kullanılarak yapıldığından çok daha sağlıklı. Bu yemeği, masaya oturmadan 20 dakika evvel yapmaya başlamanızı tavsiye ederim, zira eriste bekletmeye gelmez.



ayın konuğu

**çıtır muz**
servis: 2 kişilik

200 gram kadayıf
3 adet muz
Bal
Ayciceği yağı

Muzların her birini 3 parçaya ayırın ve parçaların etrafına, dolma sarar gibi dikkatlice kadayıf sarın. Sararken kadayıfı avucunuzun içinde çevirin ve biraz bastırın. Bir tabağa koyduğunuz ayciceği yağı ile

avucunuzu yağlayarak sarma işlemini kolaylaştırabilir, hem de kadayıfın daha çıtır olmasını sağlayabilirsiniz. Fakat elinizdeki topu çok bastırmayın, bastırırsanız muz heba olabilir. Bu esnada 1-2 parça muz kullanılamaz hale gelebilir; ama nefis bir tatlıya ulaşmak için bu ufak bir bedel, endişelenmeyin. Sonrası bisiklet sürmek gibi gelecektir. Muzları hazırladıktan sonra, servis yapacağınız zamana kadar buzdolabında üzerleri kapalı bir şekilde bekletin. Servis yapmadan 5 dakika evvel çıkartıp,

kızdırdığınız aycicek yağında (içine atacağınız parçanın tamamı yağın altında kalabilecek derinlikte yağ koyun) 1-2 dakika çevirerek pisirin. Kızgın olduğundan emin olmak için, bir parça kadayıfı yağa atabilirsiniz, iyice cızırıyorsa tamam demektir. Kadayıfı muz parçalarının renkleri hafif değişip fotoğraftaki hale geldiklerinde istenen kıvama ulaşmış olacaksınız. Önceden pecete koyduğunuz bir tabağa aktarıp yağın alın. Sonra servis tabağına koyun ve üzerinde veya yanında balla servis yapın. **L**