KiTAP

BURAK ŞUŞUT

Üç kadından köşe bucak lezzetler

Yemek pişirmenin mutfak sınırları dışındaki keyiflerinin de peşine düşen kitaplar.

Kızınız Defneyi, Oğlumuz İskorpite.../ Ege Pazarlarından Lezzetlerle Yaratıcı Yemekler *Didem Şenol* (Yapı Kredi Yayınları)
Mayıs ortasında dört beş günlük bir tatil fırsatını iyi değerlendirip, Ayvalık civarında küçük, sevimli, yeşilliklerle çevrili bir eve doğru yola çıkıyoruz. Ama İstanbul'dayken aklımıza düşen Ege pazarlarına uğrama hayallerini, kuruldukları günlere denk gelemediğimiz için sonraki uzun tatillere erteliyoruz. Dolayısıyla, Kumlubük'teki Dionysos Hotel'de yaptığı yemekleri tadanların anlata anlata bitiremedikleri Şef Didem Şenol'un çıkar çıkmaz edindiğim Kızınız Defneyi, Oğlumuz İskorpite... başlıklı kitabını yanımıza almış olmakla iyi mi ettik, kötü mü kararsız kalıyorum. Yine de verandada bulduğu aralıklardan sızan güneş, usul esen rüzgârın getirdiği serinliğe ilaç olurken kitaba dalıyorum ve tıpkı iyi bir edebiyat yapıtında başımıza geldiği gibi, oturduğum yerden uçsuz bucaksız gezintilere çıkıyorum. Marcel Proust'un sabahın er vakti, tabure tepesine tüneyip kitap okuduğu mutfağın, beklenenin tersine, insanın içini ısıtan soğukluğunu hatırlatan bir "sabah vakti loş mutfak" girişiyle açılan bu kitap, kuzeyden güneye Ege pazarlarını dolaşıyor ve fileye dolan ürünleri önce mutfak tezgâhına, ardından sofralara taşıyor. Havran'da başlayan pazar dolaşmaları, Urla, Alaçatı, Ödemiş, Tire'yi aşıp daha aşağılara iniyor. Milas, Yalıkavak, Muğla, Ula ve Marmaris derken, en sonunda Akdeniz'den önceki son noktaya, Bozburun'a uzuyor. Bu gezmelerden bize harika tarifler düşüyor: "Rakı Buharında pişmiş Midye"yi ve "Sütte Pişmiş Orfoz"u okurken insan kendinden geçiyor. "Kızarmış Pembe Patatesler"in ve "Lor Peyniri Doldurulmuş Kabak Çiçeği Kızartması"nın görüntüsü bile yutkunmanıza yol açıyor. Malzemelerin zenginliğinin yanı sıra bu işi iyi bilen bir şefin önerdiği pişirme ve hazırlama tekniklerini öğrenmek ayrı bir kazanım. Sayfaları çevirdikçe kendiniz için daha fazla zaman ve daha fazla para diliyorsunuz ister istemez. Didem Şenol'un anlattığı pazarları mevsiminde gezmek, onun karşı konulmaz tatlar vaat eden tarifleriyle donanmış sofralar hazırlamak istiyorsunuz. Ege pazarlarını ve otlarını anlatan kitaplar daha önce de yayımlanmıştı ama bu yiyecekleri yemeğe dönüştürürken bu kadar yaratıcı olan ve ağız sulandıran bir yazara daha önce rastlamamıştım. Kalbim zaten Ege'deydi, şimdi aklım da burada kalacak, ona yanıyorum. İstanbul'a geri dönüş yolculuğu için hazırlanırken tek tesellim, bu eşsiz lezzetteki kitabın sahibinin çok yakın zamanda eski Karaköy Lokantası'nın yerinde bir restoran açacak olmasına dair aldığım duyum. Damağım ve midem için umut doluyum.

Refika'nın Mutfağı - Yeni İstanbul'da Yaşam ve Yemek Üzerine Tarifler / *Refika Birgül* / (Boyut Yayın Grubu)
Bir tesadüf, tıpkı Didem Şenol gibi Refika da Koç Üniversitesi mezunu ve tıpkı Didem Şenol gibi o da üniversiteden sonra yurtdışına gidiyor. Didem Şenol, New York'ta aşçılık okumuş; Refika, London Business School'a devam etmiş. Refika'nın kitabı, iddialı altbaşlığı gibi, renkli bir karmaşa sunuyor ama bu karmaşanın bir yerinde, kendi deyimiyle "yemeklerin algoritmalarını veriyor". Yani diyelim ki, temel köfte yapma mantığını aktarıp, size istediğiniz her şekil köfteyi yapmanın yolunu açıyor. Kitabın daha neşeli bölümleri, tariflerin önüne dizilmiş sayfalar. Baharatların tasnifi ve kullanımları, balık pazarlarından balık alırken nelere dikkat etmeli, saksıda kendi yeşilliklerinizi yetiştirmenin yolları, mahallenizin kasabı ve yufkacısı gibi mutfağın etrafındaki konulara ayrıntılı bir bakış atıyor yazar. Yemek pişirmenin mutfak sınırları dışındaki keyiflerinin de peşine düşmek isteyenler için iyi hazırlanmış bir kılavuz.

Glütensiz Gurme Lezzetler *Aslıhan Koruyan Sabancı* (NTV Yayınları)
Bir diğer yeni yemek kitabı da Aslıhan Koruyan Sabancı'nın yazdığı Glütensiz Gurme Lezzetler. Akdeniz-Türk mutfağını temel alan kitap, dünyada ve Türkiye'de glütensiz tarifleri derleyen ilk toplama kitap özelliğini taşıyor. Kolay bulunan malzemelerle hazırlanan, pratik ve leziz 170 tarif içeren kitap, içerisinde yer alan her tarife özel besin analizi tabloları, vitamin ve mineral değerlerini içeriyor. Gıda duyarlılığı olanların yaşamlarını kolaylaştıran bilgilere yer veren Glütensiz Gurme Lezzetler, Akdeniz ve Ege mutfağını seven, sağlıklı beslenmek isteyen herkes için el altında bulundurması yararlı bir kaynak. ◆

MTM Istanbul Merkez (0212) 442 20 82, Ankara (0312) 447 34 98, Izmir (0232) 465 25 15, Avrupa +49 (0) 821 2185791 www.medyatakip.com