

Melis



Mutfakta erkek var

Bundan 20-30 yıl önce erkeklerin evde mutfaka girmesi, hele hele yemek yapması şaşkınlıkla karşılanırdı. Hatta eşine sofraya kurmakta ya da toplamakta yardımcı olan erkeklerin sayısı bile epeyce azdı.

Devir değişiyor. Artık mesleği aşçılık olmayan erkekler de mutfaka girip yemek yapmaya başladı. Yaptıkları yemekler de öyle yumurta kırmanın, makarna haşlamanın ya da basit salataların çok ama çok ötesinde. Güzel yemek yapıp bu yemekleri güzel bir şekilde sunan erkeklerin sayısı gün geçtikçe artıyor.

İşte Deniz Alphan'ın "Mutfakta Erkek Var" kitabı

da yemeği ciddiye alan 28 erkekle yapılmış olan sohbetleri ve sohbetler arasında verilen yaklaşık 100 yemek tarifini içeren bir kitap.

Usta gazeteci Alphan'ın çeşitli mesleklerden ama hep tanıdık isimlerle yaptığı sohbetler o kadar keyifli ki, kitap bittiğinde insan kendini ruhen doymuş hissediyor.

Kitaba güzel sohbetleriyle tat vermiş olan isimlerin birkaçı ise şöyle: Ali Poyrazoğlu, Mustafa Alabora, Ferzan Özpetek, Mehmet Barlas...

Elbette ki kitabı alıp okuduğunuzda başka pek çok isimle karşılaşacak ve keyifli, yemekli sohbetlere tanık olacaksınız.

BİTLİS KÖFTESİ

İçini hazırlamak için soğanları incecik yemeklik doğrayın. Yağlı kıyma, soğan, reyhan, karabiber, pul biber, kimyon tuz ve yıkayıp incecik doğradığınız maydanozu bir tepsiyeye koyup iyice yoğurun. (Bu içi kavurarak da hazırlayabilirsiniz.)

Dışının hararını hazırlamak için bulguru geniş bir kaba koyun. Üzerine tuz serpin ve sıcak suyu ekleyip üzerini kapatın. Yarım saat bekledikten sonra (bulgur yumuşayınca ya kadar) yağsız kıyma, yumurta akı ve unu ilave edip macun kıvamına gelinceye kadar yoğurun.

Bulgurlu hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp parçaları avuçlarınız arasında yuvarlayın. Köftelerin içini basparmağınız yardımıyla bastırarak açın.

İçlerine birer tatlı kaşığı kadar iç koyup ağzlarını iyice kapatın ve yuvarlayıp tepsiyeye dizin.

Diğer taraftan suyu kaynatıp tuz ilave edin ve hazırladığınız köfteleri kaynamış suya yavaş yavaş bırakın. Tencerenin kapağını kapatıp 5 dakika kadar pişirin. Karıştırıp kaynamaya başlayınca kadar pişirin.

Kaynamaya başlayınca kapağını açın. Köfteler suyun yüzüne çıkmaya başlayınca ocağın altını kapatın ve köfteleri kevgir yardımıyla alıp sıcak olarak servise sunun.

Not: Köfteleri önce haşlayıp sonra kızartabilirsiniz de. İçine biber yağ ve salça da katabilirsiniz. Ama o zaman içi kavurmayıp çiğ kullanmanız gerekir.



Malzeme listesi

İç malzemeleri

- 3 adet orta boy kuru soğan
- 350 gr yağlı kıyma
- 1 tatlı kaşığı kuru reyhan
- Yarım tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- Yarım tatlı kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Yarım demet maydanoz

Dış malzemeleri

- 2,5 su bardağı köftelik ince bulgur
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1,5 su bardağı sıcak su
- 250 gr yağsız dana kıyma
- 1 su bardağı un
- 1 adet yumurtanın akı

Haşlamak için

- 12 su bardağı su
- 2 tatlı kaşığı tuz