

MUTFAK Yemek

REFİKA'NIN
MUTFAĞI

Refika Birgül, yeni İstanbul'da yaşam ve yemek üzerine tarifler derledi ve bunları "Refika'nın Mutfağı" isimli kitabıyla tüm yemekseverlere sundu.

MUTFAK SAYFALARINI YAYINA
HAZIRLAYAN: AYL A TÜRKSÖY
aturksöy@doganburda.com

Yemek yapmaya yeni başlayanların adım adım takip edecekleri, yeni ev kuranların mutfak düzeni ile ilgili pek çok şey öğrenebilecekleri, mutfakta gözü kapalı yemek yapanların bile "Bu daha önce hiç aklıma gelmemişti!" diyebilecekleri, hazırlaması kolay, tadı nefis yepyeni yemekler "Refika'nın Mutfağı" kitabında. Boyut Yayın Grubu tarafından basılan kitap, Hürriyet Gazetesi'nde yemek yazıları da yazan Refika Birgül tarafından titizlikle hazırlanmış.

Tabii buna sadece bir yemek kitabı demek de mümkün değil. İçinde, bir yemeğe tat ve ruh veren baharatların tanıtımından hangi yemekte hangi baharatın kullanılacağına, balık seçiminden kendi yeşilliklerinizi nasıl yetiştirebileceğinize, organik seçimlere, pişirme kaplarından yemeklerin sunumuna, menüler oluşturmaya dek pek çok bilgi, güzel tariflerle birlikte paylaşıyor. Böylelikle Refika Birgül, bizlere yemeğin sadece belli malzemelerin uygun kaplarda uygun pişirme yöntemleriyle hazırlanması demek olmadığını da anlatıyor ■



**Aklınızda
bulunsun**

Muskatın sırrı birlikte
olduğu malzemeye göre
tat değiştirmesidir.
Muskat, ete de kullanılabilir,
böreğe de, elmalı
tatlıya da...

Refika'nın Gavurdağı

Muhallebi için: • Domates • 4 adet (Kışın, biber salçası veya domates salçası kullanabilirsiniz) • Soğan • 1,5 adet • Maydanoz • ²/₃ bağ • Sarımsak • 3 diş • Ceviz • 2 çorba kaşığı • Sızma Zeytinyağı • 2 çorba kaşığı • Nar Ekşisi • 1 çorba kaşığı • Kimyon • 1 tatlı kaşığı • Pul Biber • 1 tatlı kaşığı • Karabiber • 1 çay kaşığı • Nane • 1 tatlı kaşığı • Muskat • ½ adet • Tuz

Hazırlama

Domatesleri küp küp, soğanları da ince ince kıyın, ama sakın mutfak robotundan geçirmeyin. Maydanozları da ince kıyın ve hepsini bir kaptı toplayın. Üzerine kimyon, karabiber, pul biber ve naneyi ekleyin. Sarımsakları ezip, nar ekşisi, zeytinyağı ve limon karışımına

ekleyin ve bir kavanoza koyup çalkalayın. Bu karışımı da domatesleri koyduğunuz kaba ekleyin ve içine muskat rendeleyin. En son cevizleri dövüp karışıma eklediğinizde, nefis salatanız servise hazır olacak. 10 dakika bekletin, böylece soslar birbirine iyice geçecektir.

MUTFAK Yemek

Aklınızda
bulunsunKöfeye istediğiniz
yeşilliği koyabilirsiniz.
Maydanoz yerine
dereotu, kişniş,
fesleğeni de
deneyebilirsiniz.

İştah açan dürümler

Malzemeler

• Organik Biber Salçası, 5 çorba kaşığı
İç ; Ceviz, 2 avuç • Parmesan Peyniri • 100 gr
Karabiber, 20 çekimlik • Zeytinyağı, ½ çay bardağı
• Sarımsak, 8 diş • Taze Kekik, 2 dal **Dürüm**;
Lavaş, 2 adet • Taze Fesleğen • 20 adet büyük
yaprak • Kırmızı Dolmalık Biber, 1 adet • Ufak
Domates, 10 adet • Kürdan, 20 adet • Kapari, 1
tatlı kaşığı

Hazırlama

Biber salçası, zeytinyağı, dövülmüş sarımsak ve karabiberi çukur bir kapta karıştırın. İçine kekik ve ceviz de ekleyip bir kere daha karıştırın ve 1 saat bekletin. Tatlar iyice birbirine karışsın. Bu sırada lavashları 8 eşit üçgene ayırın. Parmesani, bazı parçaları biraz daha iri bırakarak rendeleyin. Biberleri ince şeritler halinde kesin. Fesleğenin iri yapraklarını ayırın. Kapari ve kürdanınızı hazırlayın. Ufak pizza dilimleri gibi açık olan lavashlara, parmesan eklediğiniz karışımdan bolca sürün, yalnız üçgenin tepesine biraz daha az karışım koyun ki taşmasın. Bir parça biber ve fesleğen ekleyip sarın ve isterseniz, fotoğraftaki gibi tepesine kapari ve domates yerleştirebilirsiniz.

Deniz mahsullü erişte

Muhallebi için: • Kalamar • 1 adet Karides • 8 adet orta boy • Erişte • 2 bardak • Taze Kekik • 3 dal • Kuru Üzüm • 1 çorba kaşığı • Kapari • 1,5 çorba kaşığı • Muskat (rendelenmiş) • ½ adet Domates • 3 adet • Yeşil Biber • 2 adet Beyaz Şarap • 1 çay bardağı • Sarımsak, 4 diş • Zeytinyağı (tavayı yağlayacak kadar) • Karabiber • 1 çay kaşığı • Tuz

Hazırlama

Ufak parçalara böldüğünüz sarımsağı, tavadaki zeytinyağında biraz öldürün. (Tam olarak ölmesin, çünkü kalamar ve karidesle de pişecek). Ufak halkalara böldüğünüz kalamarı (terbiyesi için 3 saat soda veya birada bekletmenizi tavsiye ederim) ve şeritler halinde kesilmiş biberleri ekleyin. 2 dakika pişirdikten sonra karidesleri ekleyin ve 1 dakika çevirdikten sonra, küp küp doğradığınız domatesleri içine atın. Domateslerin suları çekilene kadar karışımı çevirin ve başka bir kaptaki erişteyi 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 erişteyi kaşık kaşık karışımına ekleyin ve 1 dakika da böyle pişirin. En son, kapari ve taze kekik ekleyin. Yerken üzerine çekme karabiber de ekleyebilirsiniz. Hemen yiyin.

Not: Bu tarifi makarna ile de yapabilirsiniz. Ama erişte makarnadan çok daha çabuk açılıyor ve açılmasına rağmen diriliğini koruyor. Ayrıca daha az yumurta ve daha az işlenmiş un kullanılarak yapıldığından çok daha sağlıklı.



Pastırmalı biberiyeli patates

Muhallebi için:

Patates, 4 adet

Sarımsak, 5 diş

Biberiye, 2 dal

Muskat, ½ adet

emenli Pastırma, 2 kalın dilim

Zeytinyağı, 6 çorba kaşığı

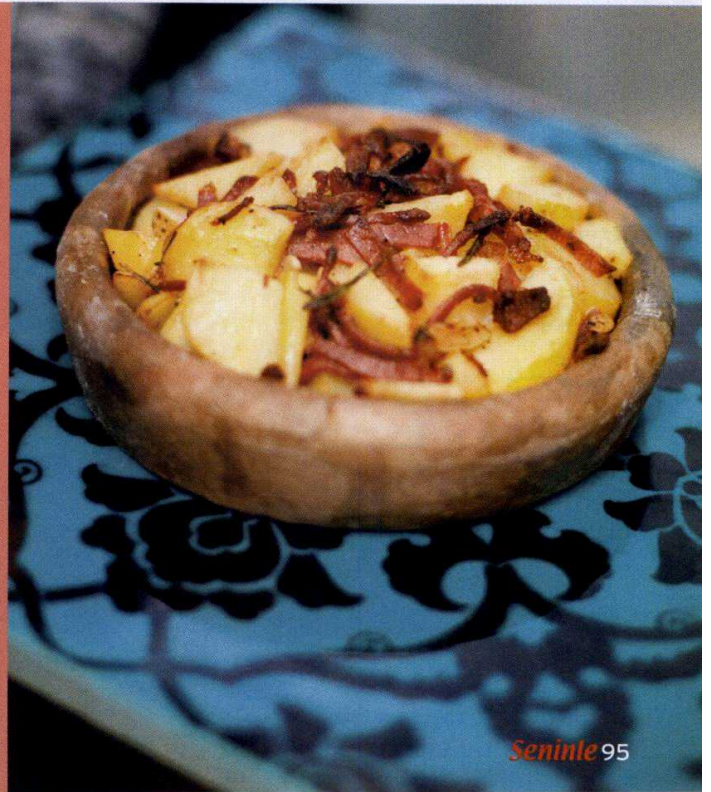
Karabiber, 1 tatlı kaşığı

Kimyon, 1 tatlı kaşığı

Tuz

Hazırlama

Patatesleri küpler halinde kesin ve haşlayın ama hafif sert kalsınlar. Patatesler haşlanırken, sarımsağı dövün, içine zeytinyağı ekleyin. Pastırmaların çemenlerini zeytinyağına ekleyin ve karıştırarak zeytinyağının dağılmasını sağlayın. Yarım muskatı rendeleyin ve çekme karabiber ekleyin. Sonra 2 dal biberiyeyi tezgahda dövün, hafif kokusu çıkacaktır. Başından tutup elinizi kaydırarak yapraklarını ana daldan tek seferde ayırabilirsiniz. Sonra onu da zeytinyağı ile karıştırın. Patateslerin suyunu süzüp çukur bir kaba alın ve sarımsaklı karışımı içine ekleyip patateslere yedirin. Sonra fırın tepsisine koyup, 180 derece ayarlı fırında üstlerinin kızarmasını sağlayın. Fırına koyduktan 10 dakika sonra, ince ince doğradığınız pastırmaları da ekleyip bir daha karıştırın. 5 dakika sonra üzerleri kızarmış olacak.



MUTFAK Yemek

Çıtır muz

Muhallebi için: • Kadayıf, 200 gr. • Muz, 3 adet • Bal • Ayçiçek Yağı

Hazırlama

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 ayçiçek 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 ayçiçek yağında (içine atacağınız parçanın tamamı yağın altında kalabilecek derinlikte yağ koyun) 1-2 dakika çevirerek pişirin. Kızgın olduğundan emin olmak için, bir parça kadayıfı yağa atabilirsiniz, iyice cızdırdıyorsa tamam demektir. Kadayıflı muz parçalarının renkleri hafif değişip fotoğraftaki hale geldiklerinde, istenen kıvama ulaşmış olacaksınız. Önceden peçete koyduğunuz bir tabağa aktarıp yağın alın. Sonra servis tabağına koyun ve üzerinde (veya yanında) balla servis edin.

Aklınızda bulunsun
Kişniş zeytinyağına kekikten bile çok yakışır. Ev yapımı ekmek, zeytinyağlılar, kırma zeytin ve deniz mahsullü erişteye de kişniş çok yakışır.

