

(davet)



Refika Birgül



Geleneksel ve modern aksesuarların bir araya geldiği bir bayram sofrası

Neşeli Sofralar

Bütün aile ve eş-dostun bir araya geldiği bayram sofraları da çağa ayak uyduruyor. Yemek yazarı ve aşçı Refika Birgül'ün geleneksel ve modern harmanlandığı bu üç sunumdan size uygun olanını seçin

YAZI **YEŞİM NUR** | FOTOĞRAFLAR **KÜRŞAD ERGAN** | STYLING **ZEYNEP ESENİL**

ÇOCUKLUK HEVESİ Birkaç ay önce Boyut Yayınları'ndan piyasaya çıkan *Refika'nın Mutfağı* (49 TL; kitapçevlerinde) adlı kitabın yazarı Refika Birgül çocukluğunda bayramlarda kurulan büyük sofraları hatırlıyor. O dönem masaya tabak-çatal taşıyarak, biraz büyüdüğünde ise kahveyi ateşe sürerek başlayan heves onu bugüne getirmiş. Bir taraftan yeni yemekler üretiyor aynı zamanda günlük bir gazetenin haftasonu ekinde Türk mutfağı, mahalle kültürü ve yemek alışkanlıklarıyla ilgili yazılar yazıyor.

GELENEKSEL VE MODERNİN BİRLEŞİMİ 2000'li yıllardaki Hint ve Uzakdoğu füzyonlarından etkilendiğini belirten Birgül, bunu Türk mutfağına uygulayıp kendi tarzını oluşturmuş. Bu sebeple geleneksel ve modern tarzın birleştiği sofralar kurmayı kendisi de seviyor. Akşam yemeği için hazırladığı nostaljik un-

surlar da içeren düzenlemede çini tabaklar ve sırlı bakırlar dikkat çekiyor. "Çiniler bizim çok önemli bir değerimiz ama sağlıklı olmadıkları gerekçesiyle bir türlü sofralarımıza taşıyamadık," diyor Birgül ekliyor, "Kaliteli Kütahya ve İznik çinilerini rahatlıkla yemek servisinde kullanabilirsiniz. Ama yine de korkuyorsanız bunları sadece supla olarak değerlendirip, üzerlerine cam tabakla servis yapabilirsiniz." Öğlen servisi için hazırladığı sofrada ise daha modern aksesuarlar dikkat çekiyor. Üçüncü düzenleme için de, "Biraz genç bir sofa ama asıl özelliği makul bütçeli aksesuarlarla hazırlanmış olması," diyor Birgül sunumlarındaki tarifleri de paylaşıyor. (Tariflerin devamı için Birgül'ün kitabına bakabilirsiniz.) Bu bayram farklı bir sunum yapmak için bu üç farklı düzenlemeden birini seçin ve kolları sıvayın. ■

Akşam

Atıştırmalık ve ara lezzetlerin bol olduğu bir mönü hazırlayan Birgül, "Dünyadaki en zengin çeşidin bulunduğu bir mutfağa sahip olduğumuzu unutmayın," diyor.

Refika'nın Yavurdağı

Zeytinyağlı dolma

Çıtır Mücandara Pilavı

Özel Marineli Tavuk ve Bonfile Şiş

Tahin Limon Batırmalık

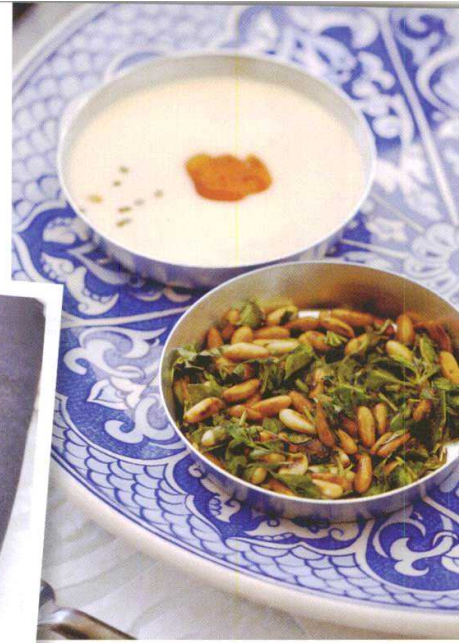
Fesleğenli Fıstık Batırmalık

Vişneli Aş

Ufak fırın kaplarını sosluk olarak kullanan Birgül, etler için tatlı ekşi soslu tahin ve fesleğenli fıstıklı iki farklı 'batırmalık' hazırladı. Bunları yine çini tabak üzerinde servis etti.

İyi fikir

Refika Birgül gibi, keten peçeteye nazar boncuklu bir anahtarlık geçirerek, şık bir sunum elde edin.



Fesleğenli Humus

800	gr nohut
200	gr tahin
½	çay bardağı limon suyu
4	diş sarımsak
½	çay bardağı su
4	çorba kaşığı zeytinyağı
	Tuz

1 Nohutları, kabuklarını çıkarmak için (kabuk acılaşmaya neden olur) pirinç yıkama kabına dökün ve musluğun altında ovuşturmaya başlayın. Kabuklar su yüzeyine çıkacaktır. **3** Nohut, tuz, sarımsak, tahin, su, limon suyu ve zeytinyağını mutfak robotunda hiç tane kalmayınca kadar karıştırın. Humusunuz hazır. Fesleğenle süsleyin.

Çıtır Mücandara Pilavı

1	bardak yeşil mercimek
1	bardak pirinç
2	adet soğan
½	çay bardağı zeytinyağı
2	çorba kaşığı susam

1 Mercimeği 5 bardak suda 10 dakika haşlayın. **2** Bir tencerede enine doğru doğradığınız soğanları zeytinyağında iyice kavurun. **3** Soğanların yarısını ayırın, kalanının üzerine pirinçleri ekleyin ve kavurun. **4** Suyunu koyma vakti geldiğinde, haşladığınız mercimeğinkinden iki bardak ekleyin ve karıştırın. Mercimeği süzüp pilavınıza karıştırın. **5** Yarısını ayırmış olduğunuz soğanı karamelize edip iki kaşık susamla çevirin ve pilavın üzerine koyarak servis edin.

Vişneli Aş

½	kg. vişne kompostosu
1	bardak şeker
3	bardak su
⅓	paket güllaç
6	avuç ceviz

1 Şeker ve suyu kaynatın, vişne kompostosunu suyu ile birlikte içine dökün. Beş dakika kaynattıktan sonra ılımaya bırakın. **2** Beş adet güllaç yaprağını tabağınız boyutunda kesin. Kalanları, araya kat yapmak üzere saklayın. **3** Önce bir yaprak güllaç ve üzerine şerbeti dökün. Sonra ara kat yapmak için ayırdığınız parçalardan bir sıra döşeyin. **4** Her kata şerbet, vişne ekleyerek bu şekilde devam edin. **5** Tatlinizi buzdolabında 2 saat soğumaya bırakın.





Kavun-Balık Suşi

- 1 kutu ton balığı
- 15 damla soya sosu
- 1 dilim kavun
- 10 damla tatlı biber sosu
- 1 avuç Kaju fıstığı
- Bal

1 Ton balığını sarma tütün gibi, 1 cm. çapında yerleştirin. **2** Sonra küçük küçük parçaladığınız fıstıkları boydan boya dizin. **3** Ardından serçe parmağı uzunluğunda ve ince kesilmiş kavunları aynı şekilde yerleştirin. **4** Suşi'lerinizi düz bir tabağa sıralayın. Servis yapmadan hemen önce, biraz soya ve tatlı biber sosunu suşi'lerin içine sızacak şekilde tabağa koyun. İnce dilimlenmiş kavunları da kenarına ekleyin. **5** Tüm suşi tabaklarına balla şekiller ve süslemeler yapabilirsiniz.

Öğlen

"Bu masayı Zuma, Nobu gibi restoranların Uzakdoğu füzyonu yaparken kullandıkları tekniklere göz kırparak hazırladım," diyen Birgül, bu sunumun akşam yemeği için de uygun olacağını belirtiyor.

Kavun-Balık suşisi

Acılı Ekşili Dolma

Dil Peynirli Mantarlı Batırmalık

Kadayıf Manti

Pişmaniyeli Dondurma

"Masada yemek takımları ve sunulan lezzetlerin uzunlu kısıtlı farklı yükseltide olmaları gözü yormayan bir görüntü yaratacaktır."

İyi fikir

Çift katlı kek servisinin tek katını çıkarın ve tatlı-kahve servisini bununla yapın.



alışveriş fikri



Seramik inci detaylı supla,
27,50 TL, Bernardo;
(0212) 380 05 78.

Gümüş kaplama servis
sehpası, 175 TL,
Mudo Concept;
(0212) 456 07 07.



Antika ayaklı
kapaklı bakır kap,
190 TL, Nahhas;
(0212) 45 67 77

(davet)

Akşamüstü

"Samimi dostlarınızın aniden geldiği bir öğleden sonra en kolay farklı malzemelerden hazırlanacak pidelerdir," diyor Refika Birgül. Küçük ahşap nihalelerin üzerinde sergilediği bu mini pideler çok lezzetli görünüyor.

Dil Peynirli, Domatesli ve
Pastırmalı Pide çeşitleri

◆
Limonata

"Özel yapım bir
ayağın üzerine
yerleştirilen
sini servise
yardımcı olacak.
Limonatayı şekerci
kavanozlarına
koyup bodur rakı
bardaklarında
sunabilirsiniz."



Dil Peynirli ve Domatesli Pide

- 1 ekmek hamuru
- 150 gr domates püresi
- 2 parça dil peyniri
- 3 diş ince doğranmış sarımsak
- ½ çay kaşığı karabiber
- ½ çay kaşığı tuz
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı

1 Fırınınızdan bir adet ekmek hamuru alın. Un ve su ile fazlaştırın. 2 Hamuru büyük bezelere bölüp 20-30 cm çapında açın. (Dilerseniz yemek öncesi atıştırılabilir için 5 cm'lik açın) 3 Bu hamura malzemeleri yerleştirin ve fırına verin. Pideniz hazır!

alışveriş fikri



Cam şeker
kavanozu,
65 TL,
Paşabahçe;
(0212)
244 05 44.

Altın yıldızlı
cam su bardağı,
195 Euro,
Prestige; (0212)
282 27 28.



L'objet marka porselen
tabak, 285 Euro, Luxuria;
(0212) 296 66 00.

iyi fikir

IKEA'dan alınan
Japon perdeler masa
örtüsü olarak, sera-
mik kaftan kolye de
peçete halkası olarak
harika görünüyor.



"Dostlarla birlikte
formal olmayan
bir sofraya
kuracağınız
böyle rahat bir
sunum uygun
olacaktır."