

Yayın Adı Hürriyet Cumartesi Moda&Yaşam
Referans No 19351174
Renk Renkli

Yayın Tarihi 08.09.2012
Etki Olumlu
STxCM 368,00

Küpür Sayfa 1
Tiraj 414312
Sayfa 14

Hürriyet CUMARTESİ moda&yaşam ağız tadı

'Annesinin Kızı' SEPETTEN

Cürri görmeyi vurdulduğum kitaplardan biri oldu. İsmi, kapak tasarımı özenle tasarlanmış, oya kondurulmuş kitap ayrıci ile alelecele çıkarılmış yemek kitaplarından hemen ayrıyor. Kitabın hikâyesi ayrı güzel. Gülel Sançül Köymen'in annesinin tariflerini unutmamak ve kayıt altına almak cabasıyla başlayan yolculuğu, daha başka birçok anne kız tarifini de eklemesiyle ortaya çıkmış. Ağırılık olarak



Ege annelerinden gelenler öyle bildik tarifler değil. Malzemelerse heptimizin evinde bulunanlardan. Güler Hanım'ın kendisi tasarımı olunca yemeklere de, kitabın sayfalarına da başka türlü bir iç açıcılık hakim. Eğer birazcık yemek yapmaya meraklıysanız bu kitap muhakkak elinizin altında bulunsun. 'Annesinin Kızı'nı okurken ve içiniz açılıp gülümserken, "Refika demiştii!" dersiniz.

Mantar temizleme BİR İPUCU

Mantar temizleme hassas bir konu. Mantar genellikle bol suyun altına tutulup ovalaya ovalaya yıkanır. Ama o şekilde bir işlem gördüğünde maalesef lezzetini yitiriyor, içine su çekiyor. Aslında toplanırken temizlenmeli ama öyle olmuyor. Tavsiyem, mantara çamurlu ve kumlu olduğunda su vurmanız. Bir de mantarları naylon torbada saklamamaya dikkat edin.

Marifetli Maarif Takvimi

- Çanak kale pancar eriğiyle tanışmayanlara duyurulur. Rengine bakınca şaşıracağınız.
- Banyayla mesaiye devam, ister taze taze yiyin, isterseniz kurutarak kısa hazırlam.
- Taze bürülce son demlerinde.

HAFTANIN SÖZÜ

Herkesin tenceresi kapalı kaynar, içinde et mi kaynar dert mi kaynar ancak kendi bilir. (Anadolu Deyişi)



Kuzguncuk bonfilesiyle Beef Wellington

Beef Wellington bir İngiliz klasiği. İsmi vatansever bir İngilizin Fransız tarifini almasından mı yoksa Wellington Dükü'nün et sevmesinden mi aldığı net değil. İlk defa 1960'larda yemek kitaplarında ortaya çıktığından, sonradan olma ihtimalini şahsen yüksek görüyorum. Beef Wellington'un orijinalinde bonfile etrafında mantar ve fuagra var ve en dış kısmı da milifoy hamuruyla sarılı. Bir diliminden tam bir lezzet alınan tatların birbirlerine yardım ettikleri tarifler beni mutlu ediyor. Ben de daha bizim ağız tadımıza uygun bir versiyonunu yapmak istedim.

✓ Bu tarif için öncelikle yaklaşık 650 gram tek parça bonfile gerekli. Kasabınızdan sizin için etinizi temizlemesini isteyebilirsiniz.

Bu hafta bomba bir tarifim var. Bombayı üç anlamda Tarif, kullanılan malzemeler ve tat!



Fotoğraf: Bahar KİTAPCI

Disında sinir veya yağ kalmamış.

✓ Bonfileyi, biraz tuz ve çekilmiş karabiberle ovun ve en geniş tavamıza ocağa koyup ısıtın. Dört çorba kaşığı zeytinyağında bonfileyi mühürleyin. Mühürleme sırasında yüksek ateşte etin tüm kenarlarını çevirilerken dışının kısmen pişirilmesi demek. Bu şekilde dış tabakası pişme belirtileri gösterirken, etin lezzetli suyu içinde kalır. Bonfileyi ocağa her tarafını yaklaşık iki dakika çevirerek pişirin ve daha sonra kenara alın.

✓ İtten akacak suyu daha sonra tavada pişen mantarlara eklemeyi unutmayın. Üzerine bir çorba kaşığı kadar hardal gezdirerek sürün. Kıtırtı versin diye 120 gram cevizi, ete 250 gram mantarın muffak robotunda 15 saniye kadar döndürün. Sonra

etin piştiği tavaya iki çorba kaşığı yağ daha ekleyip cevizi ateşte çevirin. Dört dakika yüksek ateşte çevirin. Ancak mantarları ezmeyin, suyu ateşin hanyla usun. Tuz ve çekilmiş karabiberle satıldının. Klasik Beef Wellington yaparken mantarın tüm suyu uçurulur ancak kapalı pişerken çok kurumaması ve eti sulandırması benim daha çok hoşuma gitti.

✓ Daha sonra tezgâhı genişçe streç filmle kaplayın. Üzerine aralarına boşluk kalmayacak şekilde yan yana fümne antrikotu dizin. Ben bu etiyi keşfettim; dört-beş santim kalınlığında 20-25 santim uzunluğunda 15 tane bir pakette satılıyor ve tadı nefis. Fümne antrikotları birbirlerinin üzerine yaklaşık bir santim geçecek şekilde ve sanki etten bir sayfa yapamıyacasına yerleştirin. Bu, bonfileinizin etrafını kaplayabilecek büyüklükte olmalı. Üzerine de hazırladığınız mantarlı içi yayın ve bonfileyi harcın üzerine oturtun.

Şimdi sıra streç filmle bonfileyi fümne et dışında kalacak şekilde gülecece sarmakta. Bu işlem gözünüzü korkutmasın, streç filmle kolayca rulo hale getirebilirsiniz. Gerekirse enine döndürerek bir kez daha streç film

sarabilirsiniz. Sıkca sarılması önemli; bu şekilde 15-20 dakika derin dondurucuda bekletin.

✓ Fırını 200 dereceye getirin ve tezgâha bir adet yufkayı serin. Bir fırçayla yağlayıp kenarlarını kovup et tabak sarılabileceğiniz bir dikdörtgen oluşturun. Sonra ikinci yufkayı iki parçaya bölüp ortası zayıf kalmayacak şekilde dikdörtgeni güçlendirin. Son olarak, sarıldığını katlarını birbirlerinden ayırtabilmesi için yağlayın. Dondurucudan çıkarttığınız streç sarılı bonfileyi yufkanın ortasına koyun ve dikkatlice streç sıyrarak et yufkanın üzerine alın. Sonra kenarlarını kıvrarak rulo şeklinde sarın. Ne çok sıkı ne de çok bol sarmalısınız. Üzerine papaz çigirleri atın ki, kat kat yufka görünsün. Ancak en sıkı sırayı yarmamaya dikkat edin böylece buhan içinde kalacak. Yağlı kağıt yerleştirilmiş fırın tepesine olarak üzerine bir yumurta ve iki çorba kaşığı yoğurt çırparak hazırlanmış sosu sürün. Eti ne kadar pişirmek istediğinize göre 20 dakikadan 45 dakikaya kadar siz karar verin. 20 dakikada orta pişmiş olacaktır. 45 dakikada tam. Ben tabii ki orta pişmiş tavsiye ediyorum.



Etlere de konulabilir KIZILCIK

Bir rivayete göre İbn-i Sina yaraları yamacak için kızılçık suyu, mehem yapmak için de ağacın kökünü kullanmış. Kızılçıkla ilgili kısa bir araştırmada dahi böbreklere, kan dengelemeye, göze nasıl faydalı olduğuna dair birçok özelliğini keşfediyorsunuz. Ancak serbeti ve reçeli haricinde, kızılçığı ortahalta pek fazla görmeyoruz. Kızılçığa domates gibi davranıp pek çok yemekte kullanamaz mıyız?

Akluma ilk başta kızılçık tarhanası

yapanlar geliyor. Bu bence başlı başına nefis bir isim. Arkasından asıl getirebiliriz dersek... Kızılçık nar ekşisinin sahip olduğu ekşilik ve tatlılığı bir arada ve çok daha güçlü bir şekilde barındırıyor. Bundan yaptığımız bir marmelat, daha az şekerli yapmık kaydıyla, bütün kıs et yemeklerinde sos olarak kullanmanız mümkün. Tarıhu kızılçıkla marmel ettiğiniz hayal edin! Ya da yullanmış peynirlerin yanında başdöndürücü olabilir.

Bir Anadolu lezzeti

SİYEZ BUĞDAYI

Tarımı yapılan ilk tahıl buğdayın memleketimizin topraklarında 12 bin yıllık bir geçmişi var. Siyez de buğday başaklarının en eskisi. Eski adı 'uz'muş, günümüzde Siyez olarak gelmiş.

■ Siyez buğdayını buğdaylar arasında öne çıkaran nedir?

- Geçmişten gelen ve atalık tohum özelliğini koruyan en eski buğday. Zor bulunan, kıymetli tatlarından biri.

■ Hangi yörede yetişiyor?

- Şu an sadece Kastamonu civarında.

■ Yapsal özellikleri neler?

- Sıkı kabuklu yapıyla sayesinde tüm zor ve sert iklim, toprak koşullarında yetişiyor. Hastalıklara karşı da bu kabuğu sayesinde dirençli. Tek tipikten uzak siyez buğdayı başaklarının boydan birbirinden farklı. Bu yüzden makineyle hasat edilemiyor.

■ Üretim şekli nasıl?

- Endüstriyel üretimi yok. Tek boy başakları olmasından ötürü el emeği gerektiriyor ve bu şekilde üreticisini

koruyor. Tabii sizin de pişirmek için aldığınızda siyez buğdayını bir tepsiye döküp, tek tek temizlemiş, bol suda birkaç kez yıkamanız gerek. Bu, artık hazır paket buğday, bulgur, mercimek, pirinçten ötürü unuttuğumuz alışkanlığı bize yeniden hatırlatıyor.

■ Lezzet nasıl?

- Çiğnenen ağızda buğday hissiyle beraber kestanemsi, mantarimsı bir tat bırakıyor. Çok da tanımlayamadığımız, kendine has bir lezzet de var.

■ Siyez buğdayının devamlığını sağlamak için neler yapılabilir?

- Siyez buğdayı Slow Food/Fikir Sahibi Damaklar'ın projesi sayesinde 'presidium' seçildi. Tek bir bölgeye özgü ve 'presidium' tehlike altındaki ürünlere 'presidium' deniyor ve devamlılığı için üreticinin korunması gerekiyor. Böylece tohum, tohumla alt zanaat ve biyoçeşitlilik üçgeninde bir çalışma yürütülüyor. Böylece genetiği bozulmamış ekolojik bir ürün olarak yaygınlığını artırmak hedefleniyor.

