

Yayın Adı Hürriyet Cumartesi
Referans No 16299252
Renk Renkli

Yayın Tarihi 15.10.2011
Etki Tarafsız
STxCM 345,00

Küpür Sayfa 1
Tiraj 443558



Pekmez güzellemesi

Pekmeze güzelleme yapmanın en iyi yolu, ne kadar farklı şekillerle girebildiğini göstermek galiba. Şekerin üzerinde dönen onca oyundan sonra ağzımızın tadı kaçmasın diye, tatlı ihtiyacımızı pekmeze gidermek için yaptığım birkaç tarifi paylaşmak istedim bu hafta. Eğer biraz daha derine inip, evde pekmez yapmak isterseniz 6 Kasım 2010'daki yazım da işe yarayabilir. Bizdeki üzümün yüzde 3-5 civarının şarap, yüzde 20'sinin pekmez yapımında kullanıldığını düşünürsek, bu bolluğun keyfini çıkaralım derim!

Pekmeзде yatan eritilmiş dil peyniri

Sabah kahvaltılarında tatlıyla tuzluyla bir arada sevenler için eski tariflerden biri. Benim dil peyniriyle pekmeze olan aşkımın büyümesinin meyvesi de diyebiliriz. Küçük bir güveç kabına 100 gram dil peynirini ince şeritler halinde

düzüp, fırının ızgarasına koyun. Peynirler erimeye başladığında 50 gram pekmezi ekleyin ve bir dakika daha fırında tutup, çıkarın. Üzerine bir tatlı kaşığı susam ekleyin. Ekmeğinizin, isterseniz etinizi bandırıp yemek için güzel ve çok kolay bir tarif.

HELVA HALİ

Pekmezli un helvası

İki kişilik un helvası tarifim şu şekilde: 30 gram unu (yaklaşık iki tepeleme dolu çorba kaşığı) hafif sarılaşana kadar kavurun. Frittığınız 30 gram tereyağını (bir tepeleme dolu çorba kaşığı), 150 gram

pekmez (bir dolu çay bardağı) ve 75 mililitre suyla (yarım çay bardağı) karıştırın. Bu karışımı kavurduğunuz una ekleyip, kısık ateşte helva kıvamına gelene kadar kavurmaya devam edin.



MUHALLEBİ HALİ

Aside

Birer su bardağı su ve pekmeze ve iki tepeleme dolu çorba kaşığı unla iyice karıştırın, ta ki un iyice çözülüp topaklığı gidene kadar. Sonra bu karışımı tencereye alıp, karıştırarak kaynatın. Kaynamaya başladıktan sonra koyulaşıp, kıvamlanınca olmuş demektir. En ufak cam bardaklarınızın ister dibine isterseniz de üzerine file



badem veya antep fıstığı koyun. Üzerine muhallebinizi dökün. Çok basit ve nefis küçük tatlarınız olacak. Ben bazen pişirmeden içine azıcık Türk kahvesi de koyuyorum. Genel geçer bir tat olmadığı için, daha klasik bir tarif vermek istedim; meraklısı böyle de deneyebilir.

KAHVALTILIK HALİ



ANA YEMEK HALİ

Pekmezli bonfile

Önce etleri pekmeze yatalım. Bonfilenizi kasaptan bütün alın ve istediğiniz gibi kesin. Orta pişmiş için iki parmak kalınlığı yeterli. Böyle iki dilim bonfile için, iki diş sarımsağı incecik doğrayın ve bir parça tuz ekleyip bacağın tersiyle iyice ezin. (Bunu bilmiyorsanız havan da kullanabilirsiniz) Etlerin her bir yüzüne dört bez keş farklı yerlere saplayarak çatalın ucuyla yarımşar santim delikler açın, ki sarımsağı



pekmez etin içine girebilsin. Dilim başına ikişer çorba kaşığı pekmez ve sarımsağı karıştırın. Eti yatırın. İki çorba kaşığı pekmez üzerine dökün. Her tarafının iyice pekmezlendiğinden emin olun. Orta yükseklkte ateşte üç çorba kaşığı zeytinyağı tavaya dökün. İki tarafını toplam dört dakika kadar pişirip, eti mühürleyin ve bir tabağa alın. Dinlenmesi için üzerine kapayın. Eti pişirdiğiniz tavaya ince doğranmış iki su bardağı kadar lahanayı ve beş diş sarımsağı ekleyin. Bendeki lahana biraz sert olduğu için soğanlardan daha

önce pişirmeye başladım. İki adet soğan ortadan bölüp, ince halkalar halinde doğrayın ve lahanaları pişirmeye başladıktan beş dakika sonra soğanları da ekleyin. Lahananın cinsine göre bu süre değişebilir. Soğanlar rengini değiştirdikten sonra etleri sebzelerin üzerine koyuyoruz ki, ısısında pişmeye devam etsin. Eti nasıl sevdiğinize göre tekrar tavaya alma süreciniz değişecek. Az pişmiş için son dakikasında

ısıtmalsınız. Orta pişmiş soğanları ekledikten sonra, çok pişmiş için de lahanaları ekleyip iki dakika çevirdikten sonra ekleyin. Pekmez marine ederken etinizi pişirmeye başlayacak. Marine ettiğiniz sosun kalanını da tavaya dökün, ki pekmez tadı daha da yoğun bir şekilde gelsin. Bu pişirme esnasında tavaya en başta yapışmış olan pekmez yavaş yavaş lahana ve soğana geçecek. Bu sırada ahşap spatulayla arada tavayı soğan ve lahanayla sıyırmalsınız. Son beş dakikasında bir buçuk yemek kaşığı susam, iki tatlı kaşığı kadar tuz ve bir tatlı kaşığı karabiber ekleyin.

İÇECEK HALİ

Kaynar tarifi

Bir anda soğuyan havadan dolayı vücudum afallayarak, tüylerim batmaya başlamıştı. Kaynar tarifi ilaç gibi geldi. Sıcak şarap gibi, hatta daha güzel kokan tatlı bir içecek olan bir içecek. Bir kez kaynatıp, istediğiniz zaman da ısıtabilirsiniz. Anadolu'da lohusalara ve hastalara yapma adeti yaygın ama bu gelenek gitgide kayboluyor. Ancak bu baharatları bulup yaparsanız sonuçtan inanılmaz memnun kalacaksınız.

Bir çorba kaşığı yemibahar tohumu, ceviz büyüklüğünde bir parça havuçtan, iki çubuk tarçın, bir çorba kaşığı karanfil ve bir ceviz büyüklüğünde zencefil

soyup bir tencereye atın ve bir buçuk litre suda bir saat kaynatın. Baharatların toz hali değil de tane hallerini bulmakta



ayda var, aksi takdirde tülbentini içine koyup yapabilirsiniz. Ancak bu kadar kuvvetli baharatların birbirlerine değip tat çıkmamalıdır. Açık pişmeleri daha iyi. Fırsattan istifade, tanışmayanlar yemibaharın tane haliyle tanışabilir. Kokusuna, gücüne hayran bırakacağı garanti. Sonra bir buçuk su bardağı pekmez (375 ml) ekleyip bir saat daha kaynatın. Servis ettiğiniz bardağın üzerine bolca ceviz kıp, ekleyerek afiyette için.

FRANZIZ TOSTUNA RAKİP HALİ

Sabah kahvaltısında çıtır ekme

Dilim ekmekleri yağsız bir tavada, yüzü sertleşene kadar yaklaşık bir dakika kızartın. Sonra çevirip diğer tarafları kızartın her birinin yüzüne yarım çay kaşığı tereyağı sürün. Arka tarafı da sertleşince çevirin. Böylelikle sertleşmiş ama kızarmamış ekmekleriniz kızarmaya başlayacak. Altını kısın. Rengi kızarmacak ancak siyaha dönmemeli. Aynı işlemi diğer yüzü için de yapın. Sonra her bir



ekmeğe iki çorba kaşığı ya da her tarafını kaplayacak kadar pekmez dökün. Tavaya dökülen damlaları da ekmekleri gezdirerek temizleyin. Diğer taraf için de aynısını yapın. Nefis bir ekmekğiniz olacak: ister peynir, ister kaymakla, isterseniz de sade bir şekilde yiyeceğiniz. Atölyedekiler bu tarif ilk yaptığında çekimler bir ısırık aldı, sonra tabağı slıp süpürdüler. Yapımı çok kolay. Kahvaltılar ve kafeler için güzel bir tarif olabilir.