

Sofranızı zenginleştirin

Yemek kitaplarını çok severim. Çünkü içlerinde rastladığım yeni yemek tarifleri, yeni lezzetler getirir bana, iştahımı açar. Gene onu mu yapacağım/ yapacağınız sorularım da ortadan kaldırır



Gerçekten, lezzet de bir süre sonra tekdüzeleşebiliyor. Refika'nın Mutfağı- Yeni İstanbul'da yaşam ve yemek üzerine tarifler Cooking New İstanbul Style, kolayca yapabileceğimiz geleneksel ve yeni yemekler öneriyor bize. Refika Birgül aynı zamanda, hem psikolog hem de bir süredir Hürriyet Cumartesi ekinin de yemek yazarı. Bir psikolog yemeğe dair yazarsa, önce sevgiden söz edecektir. Görünmeyen Malzeme bölümündeki şu cümle bence bütün lezzetlerin başlatıcısıdır: "Yemeği kim için hazırlıyorsanız ona duyduğunuz sevgi..."

Kitap baharatla, baharatçılarla başlıyor. Alştığınız lezzete baharatın katkısını bütün mutfak ehli olanlar bilir. Nereleri gezeceksiniz, nerelere uğrayacaksınız, malzemelerinizi nereden tedarik edeceksiniz? Bilip de unuttuğumuz, kocaman marketlere dalarak ihmal ettiğimiz yerleri hatırlatıyor bize yazar.

Elbette balık pazarlarına gidiyorsunuz ama hangi mevsimde hangi balığı yiyeceğinizi biliyor musunuz? Taze balığı nasıl anlayacaksınız?

Mahalle fırınma, mahalle yufkasına uğramadan edemem ben de. Yazar, semt pazarlarını, organik



Refika'nın Mutfağı,
Yeni İstanbul'da yaşam
ve yemek üzerine tarifler
Boyut Yayın Grubu

pazarları da ihmal etmemiş. Zeytinyağı bölümünü de dikkatle okudum. Mahalle kasabı sizin neyi, niçin istediğinizi iyi bilir. Köfte mi yapacaksınız? Dolma için mi istiyorsunuz? Parça et alıp neyle pişireceksiniz, hangi yemeğe hangi eti kullanacaksınız ve bu etler hayvanın neresinden elde edilir? Bunların cevabını da veriyor kitap.

Bir bölüm, yemeğin iyi yapılabilmesi için olmazsa olmazları, mutfak donanımını sıralamış. Bölümün adı; Sahne Arkası: Mutfak, yemek yapan herkesin önem verdiği mekandır. Mutfak aletlerini çok severim, gerekli gereksiz alanlardanım. Bu hazırlıklardan, ön bilgileri edindikten ve elbette eksiksiz bir mutfakla oluşturduktan sonra sıra yemeğe geliyor. Artık rahatlıkla tarifleri uygulayabilirsiniz.

Yemekleri pişirdikten, afiyetle yedikten sonra elbette sıra çaya, kahveye geliyor.

Refika Birgül, bu keyfinizi de düşünmüş. Güzel bir çay, güzel bir kahve yapmanın da tariflerini veriyor. Bugün televizyonda yayınlanan bir yarışma programından da sıklıkla duyduğumuz üzere, "iyi sunum" için de gerekenleri anlatıyor kitabın sonunda. Kitap iki dilde Türkçe-İngilizce yayımlanmış.

Masamızı zenginleştirerek, yeni damak tatları sağlayacak bir kitap.

DİDEM ŞENOL, EGE PAZARLARINI DOLAŞIYOR

Didem Şenol'un kitabının şirin bir adı var: "Kızınız Defne'yi, Oğlumuz İskorpit'e..." İkinci başlığı da şu: 'Ege Pazarlarından Lezzetlerle Yaratıcı Yemekler'.

Yazar, bakın Ege'yi kaç lezzet birimine ayırmış: Havran, Urla, Alaçatı/Ödemiş, Tire, Milas, Yalıkavak, Muğla, Ula, Marmaris, Bozburun, Datça.

Şenol, sadece yemek tarifi vermiyor, hangi yemek ve malzemesi nereden geliyorsa o bölgeyi bize gezdiriyor. Pazardan alacağımızı konusunda bilgi veriyor, ufak bir anısını aktarıyor ve sonra da yemek tarifine geçiyor.

İşte Alaçatı/Ödemiş bölgesinden yemekleri anlatmadan önce bizimle paylaştığı anılarından biri: "Alaçatı'nın havası, güneyde hasretini çektiğimiz türden, esintili ve serin. Sahildeki sörfçüleri seyredip biraz nefes aldıktan sonra akşam yemeği için Gökçen Abi'ye gidiyoruz. O anlatıyor, biz dinliyoruz. Anlatıkça, çocukluğunda kurulan bol sohbetli, bol kahkahalı uzun yemek masalarını gözümde canlandırıyorum. Minidandığı kantolar, hazırladığı muhteşem lezzetli yemekler ve anlatığı yöresel yemekler gecemize renk katıyor. Taze barbunya fasulyesi ve çalı fasulyesinin beraber pişirildiği çakıldağı; soğan, sarmısak, minik kabaklar ve tulum peyniriyle fırınlanmış sinkontiyi; sarmısaklı deniz fasulyesini; kekikle sotelenmiş hoplatmayı büyük bir keyifle yiyoruz."

Uzun lafın kısası öyle, malzemeleri sıralayıp gösterişli bir yemek fotoğrafından sonra tarifi verip "Afiyet olsun," diye işin içinden çıkmıyor Şenol. Kitabın girişinde



Kızınız Defneyi, Oğlumuz İskorpit'e...
Ege Pazarlarından Lezzetlerle
Yaratıcı Yemekler
Didem Şenol
Yapı Kredi Yayınları

de bunu şöyle açıklıyor: "Yemek yaparken daima o mevsime has malzemeleri kullanıyorum. Bu kitap için on bir Ege pazarını değişik mevsimlerde dolaşıp her mevsim tezgahların renklerinin değişmesini seyretmenin tadını çıkarttım. Hepsi kendi içinde değişik tatlara, kokulara ve dokuya sahip. Bir ürünü mevsiminde pişirdiğim zaman zorlama olmuyor yemekler. Hiçbirini fazla süslemeye allayıp pullamaya gerek kalmadan sade halleriyle de çok lezzetli tabaklar çıkıyor ortaya.(...)" Ege'nin yemeklerinin tadını çok severim.

Semt pazarlarını gezerken, özgün malzemeleri de sıralıyor, oraya gittiğinizde bulacağınızla birlikte, tazesinin nereden temin edilebileceğini de aktarıyor.

Uzun emeklerle hazırlanan yemeklerin yanı sıra, közlenmiş patlıcanlı ve tulum peynirli tost da doğrusu karın doyuracak bir yemek.

Sadece Ege'ye gittiğinizde, orada bulduğunuzda değil, yaşadığınız şehirde de bunları sağlamak için lezzet çabası gösterin. İnanın buna değer.

DOĞAN HIZLAN'IN SEÇTİKLERİ

Cem Uçan	Başlangıç Noktasına Geri Dön!	Doğan Kitap
Stefan Zweig	Clarissa	Can
F. Saadet Bilir - Ali F. Bilir	Abdülkadir Bulut 'Kasabalı Lorca'	E Yayınları
Ernie Trory	Özgürlük Savaşı	Yazılama
Beşir Ayvazoglu	Divanyolu	Kapı Yayınları