

Yeni yılın ilk öğünü



Dilekler ve ilk kahvaltı

Benim için yeni yıl dilekleri, eskiden bayramlarda çıkan gazeteler, okullardaki törenler, doğum günleri, yıldönümleri, kıscacı hayatı ve birbirimizi kutladığımız tüm özel anlar kıymetli halen. Eh her şey istemekle başlamıyor mu? Yeni yılda dilek dilemekten vazgeçmiyorum...

İstanbul'daki en iyi ve pahalı restoranlar listesinin ilk 10'unda en az beşi yeni veya klasik Türk mutfağına olsun istiyorum. Tatil beldelelerinde ve Anadolu'da yerel tatlarla ulaşabildiğimiz restoran ve esnaf lokantaları olsun. Gerçek güzel yemeye doyalım.

Londra veya New York'ta en popüler restoranlarda bizden mesela Corvus 'Aydın miske' sarabı sunulsun istiyorum övgülerim...

Türkiye'den elde edilen doğal deniz tuzu kullanımının hızla artmasını, şeker pancarı fabrikalarının randımanlı çalışmalarını istiyorum.

Et fiyatlarını düşürmek için yurt dışından et ithal edilmesi yerine, Doğu Anadolu'da hayvancılığın teşvik edilmesini, çiğ süt üreticilerinin dediklerine kulak verilmesini, iş insanlarının tüm enerji ve tecrübeleriyle ithalat değil üretim için kafa yormasını diliyorum.

Entegre tesislerde kaskatı durmak yerine bahçelerde dolaşan tavukları zaten nicedir hayal ediyordum.

Birbiri ardına alışveriş merkezleri açılması yerine, önünden geçenler seslenen, mahallelerimizdeki esnafın zenginleşmesini, ortadireğin ve küçük iş sahiplerinin güçlenmesini istiyorum.

Küçük barbuna, çınakopa, yavru hamsiye kıyılmasın, kimse onları almasın, satmasın istiyorum. Boğaz biyolojik koridor olarak kabul edilip korumaya alınsa, bu güzel haber İstanbulluya armağan olsa diyorum!

GDO'lu mısır, soya ve onlarla üretilen milyonlarca türünden uzaklaşsın, doğal ve yerel üretimin desteklendiği sıhhat ve afiyetle beslendiğimiz bir yıl olmasını diliyorum 2011'in.

Geleceğimize, birliğimize, kendimize, değerlerimize, çeşitliliğimize güvendiğimiz, hoşgörülü, yolculuğu keyifli bir yıl diliyorum hepimize...

Marifetli
Maarif Takvimi

★ **Mevsimin yıldız pazı asma yaprağı gibi kullanıp dolma yapabilirsiniz. Ispanak gibi yemeğini ya da çorbasını da yapabilirsiniz. Benim favorim pazı miçver.**

★ **Prusca, lahana ve karnabaharın en güzel günleri.**

★ **Kalkan başlıyor, palamut ve hamsinin lezzetli olduğu son ay.**

HAFTANIN SÖZÜ
Hayalperest olduğumu düşünebilirsiniz ama tek ben değilim. Umarım bir gün siz de bize katılırsınız ve dünya yek bir şekilde yaşar. **John Lennon (Imagine)**



POFUDUK YUMURTA

Sarımsı yumurtayı kar yapmayı öğrendiğimde 14 yaşındaydım. Annemin çok yakın bir arkadaşı süfle yapmayı öğretmişti. Bugünkü yemek tutkumun gelişmesinde büyük katkıları bulunmuştur. O günden beri kar gibi yumurtayla daha neler yapabiliriz, diye dener dener dururum. Bu tarife de mantığım şu oldu: "Az yumurtayla göz ve gönlü doyuran yemek."

Yapımıya önce katık malzemelerini hazırlamakla başlıyoruz. Yumurta bir anda olacağı için her şeyi önceden hazırlakta fayda var. Yarım dolmalık biberi kibrit çöpü şeklinde kesin. Üç dal taze kekik, iki dal nane, iki dal

dereotunu ince ince doğrayın. yaklaşık 40 gram (bir boğum) dil peynirini elinizle yarım santim kalınlığında dilin. Boydan da uzun olacaktırlarından 3-4 cm'lik parçalara bölün. Bir dilim pasturmayı da kibrit çöpü şeklinde kesin. Zevkinize göre istediğiniz kadar kırmızı pul biber ve çekme karabiber de yakınlarında olsun. Tavanın tabanını tereyağı yağlayın. Biberleri 45 saniye tavada orta ateşte çevirin. Sonra yarısını bir tabağa çıkarın. O zamana kadar buzdolabında beklettiğiniz yumurtanızı beyaz ve sarısını ayırın. Akını hızlı hızlı karıştırarak güzelce kar yapın. Sarısına 1 tutam tuz ekleyerek çırpın. Kendisinin 3-4 misli

alan kapladığında, karınız abartılı olmadan hazır demektir. Daha evvel yapmayanlar için söylemek isterim, devam ederseniz beyaz kocaman bir köpüğe dönüşebilir ve kabı ters çevirdiğinizde kayıp düşmez bile.

Ama biz o kadar abartmıyoruz. Akıyla sarısını karıştırıp orta ateşte açık tavaya dökün. Dil peyniri, nane, kekik ve dereotunu fotoğraftaki gibi dağıtın. Pofuduk olduğundan gömülecekler. Üstüne pasturmaları ve kırmızı biberi ekleyip kapağını kapatın. Bir-iki dakikaya nefis pofuduk yumurtanız hazır. Karabiber ve pul biberini de ekleyince çok güzel gözüken ve çok basit yumurtanız hazır.



BAKLAVA YUFKASINDA KOLAY PIDE

Sekiz adet baklava yufkasını üst üste koyun. Dört çorba kaşığı tereyağını eritip bir fırça ile ilk yufkanın üstüne sürün, diğerlerini de defter sayfası gibi art arda yerleştirin. Dikdörtgenin sağ ve sol köşelerinden ufak üçgenler kesip büyük parçanın sigara bacağı gibi rahat dürülmesini sağlayın. Hazır baklava yufkaları dikdörtgen şeklinde oluyor. Eğer yuvarlak bulabiliyorsanız 120'er derecelik üç parçaya ayırıp dev sigara börekleri sarmalısınız.

Yufkalar hazır olduğunda içine sekiz çorba kaşığı rendelenmiş taze kıyır koyun. Fırını 180

derecede hazırlayıp dev sigara bacağınızı yerleştirin. 10 dakika bu şekilde pişsin. Baştan ve sondan 4 santim kalacak şekilde derin bir yarık oluşturun. İçine sucuk ve ince biberlerinizi koyun. Erittiğiniz tereyağın kalanını bir fırça yardımıyla pidenin üstüne sürün. 7-8 dakika daha peynir ve pidenizin üstü kızarana kadar bekleyin.

Bu mantıkla istediğiniz şekilde pide yapabilirsiniz. İçine yumurta kırabilir, kendi kavrımanızı, kıymanızı koyabilirsiniz. İsterseniz deniz ürünleri veya en tatlı gelen peynirle çıtır çıtır yiyebilirsiniz. Keyifle...

BARBAROSSA: TRABZON HURMASI SORBESİ

Sorbet yani bildiğimiz şerbet. Bizim şerbetin kıymetini daha iyi anlamış Avrupalılar tarafından edinilip, evrilmiş çevrilmiş ve memleketimize geri dönmüş hali. Çok sevdiğim bir arkadaşşıma nefis hurmalar götürmüştüm, o da bunları nasıl yiyeblirim, diye sorunca bir süredir alttan alttan düşünmektaydım. Bir anda beliriş verdi. Tadı o kadar yerinde ki, bir isim de taktım: Barbarossa. Rengi Barbaros Hayrettin'in kız sakallarıyla hatırlattığı için.

Sorbe yapımı gayet basit. Siz de bir sürü farklı meyveden sorbe yapabilirsiniz. Mantık şu: 1 bardak suya 1 bardak şekeri koyup kaynatırsınız. Kaynamaya başladıktan sonra 5 dakika daha pişirip altını kapatırsınız. Oda sıcaklığına inmesi için bekliyorsunuz. Bu sırada siz de en olgun 7 adet Trabzon hurmasını veya tercih ettiğiniz bir meyveyi bir kaşık yardımıyla sadece ince kabuklarının üstündeki en güzel tarafları dahil olmak üzere soyun. Domatesinki gibi ince bir



kabuk çıkmış olacak. Sonra bu püreyi elekten geçirir. Birkaç çekirdeği süzdüğünüz pürenin içine atın. Yerken başka güzel bir his verecek. 20 yaprak naneyi de yarım santim kalınlığında kesip içine atın. Şekerli suyunuz oda sıcaklığına erişince Trabzon hurması püresini (3 bardak) çırparak karıştırın. Bu şekilde derin dondurucuya koyun. Yarım saatte bir hafif çırpıp kristalleşen meyveli şerbetin içine hava

girmesine izin verirsiniz nefis bir sorbe olacak.

Güzel bir bardağa yarım acıbadem kurabiyesini parçalayın, üstüne birkaç nane yaprağı ve sorbenizi iki top halinde yerleştirin. En tepesine de bir büyük yaprak nane koydunuz mu, hazır demektir.

Yoğun ve uzun bir kahvaltudan sonra hafif bir tatlı uygun düşecektir kanımca.