



Refika Birgül Hürriyet'te

Türkiye onu “Refika’nın Mutfağı” kitabı ile tanıdı. Tarifleri hem çok bizden, hem çok alışılmadık, hem çok keyifli. Ve hepsi çok lezzetli. Bundan böyle her Cumartesi, onunla balık seçecek, semt pazarlarını dolaşacak, marifetli maarif takvimi hazırlayacak, birlikte gönül sofraları kuracağız. Sizi de bu şölene bekleriz. *Sayfa 16*

2 kişilik hafta
içi pikniği

Ne Zaman: Hafta içi, akşamüstü. Mesai çıkışı veya evde geçirilen bir günün sonrasında.

Nerede: Ev veya işyerinize en fazla yarım saat mesafedeki manzaralı bir tepe, yeşil alan, deniz veya su kenarı. Kimse bahane bulmasın, mutlaka vardır öyle bir yer. Piknik yeri bulmakta zorlanacak olursanız, www.refikaninmutlugu.com adresli web sitesinden bana mesaj atabilirsiniz.

Kimlerle: Sevdiğiniz biriyle... Otuz yıllık eşiniz, yeni sevgiliniz, en yakın dostunuz veya büyük ekonomik krizi yürekler ağzda omuz omuza geçirdiğiniz iş arkadaşınız... Aslında bu yazıyı okurken aklınıza ilk kim geldiyse, o doğru insandır. Çekinmeyip davet edin.

Yanımızda ne götürüreceğiz: Yere sermek için 2 peşamal, eski bir kilim veya 2 plaj havlusu (kareli piknik örtüsü olanlar, bu fırsatı zaten kaçırmazlar herhalde). Keyfinize göre, sıcak çayla veya kahveyle dolu bir termos. Üşürseniz diyet bir battaniye. Peçete ve bardak. Bunları sırt çantasına doldurursanız, onu da uzanırken yastık niyetine kullanabilirsiniz.

Ne yiyeceğiz: Mutlu Ekmek Arası, patates ve pancar cipsleri, bir de Gizemli Çilek!

Mutlu ekmek arası

MALZEMELER

Ev yapımı mayonez için:

Yumurta sarısı 2 tane
Hardal 2 tatlı kaşığı
Zeytinyağı aldığı kadar
Tuz

Fındık 2 avuç, Karabiber 12 top, Reyhan 3 dal,
Taze fesleğen 5 dal, Tavuk göğsü 1 tane, Taze kekik 3 dal, Sarımsak 1 diş, Zeytinyağı 2 çorba kaşığı, Sirke 1 tatlı kaşığı, Küçük ekmeği 4 dilim,
Tereyağı, Marul 4-5 yaprak, Tuz



YAPILIŞI

1 tatlı kaşığı hardal 1 yumurta sarısı ekleyin ve çırpın, içine damla damla zeytinyağı katın. İsteddiğiniz kadar da tuz. Mayonez alıştığınızdan farklı renkte olacak, korkmayın.... Bir torbaya bir avuç fındık, 12 tane karabiber atıp kavanoz yardımıyla iri taneli kalıncaya kadar dövn. Reyhan ve fesleğen yapraklarını koparıp ve her bir yaprağı 4-5 parçaya ayırın. Bu karışımı hazırladığınız mayoneze ekleyin.

Sarımsak dövn ve taze kekikle, 2 parmak kalınlığında kestiğiniz tavuğa ekleyin. İki çorba kaşığı z yağ, yarım çorba kaşığı sirke tavukları en az 10 dk. dinlendirin. Tavayı kızdırın, içine 2 çorba kaşığı z yağ ekleyin, tavukları 4-5 dakika pişirin. Pişerken, spatulayı satır gibi kullanarak tavuğunuzu ince parçalara ayırın. Kokoreç gibi olacak. Yalnız uzun süre kızartıp kurutmayın. Sıcak ve gözünleri açık tavuk, sosu güzelce emecektir. Ekmek dilimlerini tereyağı ile yağlayın, az karabiber, az tuz serpin ve mayonez karışımını ekmeginizin içine yayın. Üzerine biraz marul ekleyin, tavukları koyup dilimleri kapatın. Nefs ekmek aranız hazır.

MALZEMELER

Badem ezmesi 150 gr
Çilek Yarım kg
Siya (Bitter) çikolata 150 gr



YAPILIŞI

Orta büyüklükteki çilekleri yıkayın ve havlu ile kurulayın. Yapraklarını ayıklamayın. Bunun üç sebebi var. Birincisi, yaprakları koparsanız daha hızlı kurulanıp bozulabilir. İkincisi, yemekte yeşil renk her zaman iyidir. Üçüncüsü ise çilekleri yapraklarından tutacak olmanız. Kabak oyucuya çileklerin ortasına bir delik açın. Satın aldığınız badem ezmesini birleştirip elinizde ince bir hamur yapın ve tek tek çileklerin etrafına yerleştirin. Tüm çilekleri

Gizemli Çilek

bademle doldurduktan sonra çikolata faslı başlıyor...

Çikolatayı benmari usulü ertirin. Benmari, ısıya doğrudan temas etmemesi gereken gıdaların sıcak suyun ısısı ile pişirilmesidir. Bunun için bir tencerede su kaynatın, ateşi kısın ve çikolatayı cam çukur bir tabakla üzerine yerleştirin. Çikolataları ufak parçalara bölüp çevirek eritin. Bu karışım, bir süre

sonra baştan çıkarıcı bir hal alacak. Yalnız, tencerenin altında yanan ateş çok yüksek olmasın. Eriyen çikolatayı ocaktan alıp biraz karıştırıp ılıtın. Çilekleri teker teker çikolataya daldırın. Fırın kağıdının üzerine dizip 1 saat boyunca kurumalarını bekleyin. Sonra buzdolabında saklayabilir, istediğiniz an çantanıza atıp, yanınızda bir peket çilekli çikolata ile gezebilirsiniz!



Fotoğraf: Alp KÖRÜKÇÜ

Aşk dolu hafta içi piknikleri

Emekliliğin tadını çıkaran çiftler, baharın kıpırtısıyla aşkını flizlenenler veya yakın dostuyla kaliteli zaman geçirmek isteyenler için nefis bir seçenek piknik. Sevilen, sevmeyi seven, büyük, küçük, kurgun, vurgun, yorgun, dost, yoldaş çiftlere, keyifli ve içten bir yemek arası... Ne de olsa yarın kimseneye vaat edilmedi. Şimdi soluk alma ve küçük mutluluklar yaratma zamanı...



Refika'nın Mutluğu
Refika Birgül
rbirgul@hurriyet.com.tr

Bu köşede güzel bir yolculuğa başlıyoruz. Birlikte balık pazarına gidip en güzel balığı, kasaba uğrayıp en "erkek" eti seçeceğiz. Şehrin yaşamayı erlediğimiz güzelliklerini bulup çıkaracağız; kaçamak hafta içi piknikleri, mükellef sofralar ve mevsime özgü sürprizler kurgulayacağız. Dileğimiz, bol muhabbetli, lezzetli ve en önemlisi gönülden sofralar kurmak.

Malum, günler uzadı, havalar da gitgide güzelleşiyor. İşler belki yavaşlamadı, ama içimizde bir yürüyüş gitme arzusu beliriverdi, köpürüp köpürüp duruyor. "Şimdi İstanbul'da piknik yapmanın tam vakti!" desem, ormanların, yolların kalabalığından ve çilesinden bahsedeceksiniz belki. Piknik denince, aklınıza mis gibi deniz ve toprak kokusu yerine kalabalık ve ilerlemeyen bir trafik gelir oldu. Hafta sonları öyle gerçekten, peki piknik sefasını hafta içine taşımaya ne dersiniz? Hazır sabah beş gibi ağaran, dokuza

kadar aydınlık günlerdeyken... Hem de çok sevdiğiniz biriyle baş başal Pikniğin hazırlığı, bir akşam evden 40 dakika (neye 40 dakika ayırmıyoruz ki!)... Sevdiğiniz, hazırladığınız yiyeceklerle göre, ister çantanıza sabahata işyerinize götürün, ister akşam eve uğrayıp alın. Nefis bir günbatımı ve ay ışığında geçen üç dört saatlik bir piknik keyfinden sonra, eve bir hafta tatil yapmış gibi hafif dönerseniz, eminim. Televizyon karşısında hop diye geçiren dört saatlerden çok daha uzun, dolu dolu, huzurlu olacak.

Marifetli
Maarif
Takvimi

22
Mayıs
2010



Enginarın,
bezelyenin ve
bakla'nın tadını
çıkarma zamanı.

Yoğurtlu
semizotunu her şeyin yanında
yapma, barbunyalı günlerin de
başlangıcı.

Marul ve roka sevenlerin
tam randımanlı roka yemekleri için
son ay.

Taze sarımsak çıktı, bütün yıl
kullandıklarımıza göre çok daha
keskin olacağından az kullanarak
daha iyi performans alabiliriz.

Mayveleden ise can'ın erik
ve kiraz vakti.

Kalkan bitti bilecek, levrek
yemek için de son ay. Barbut nefis.

Tiğ bu sene de ekim
yapmadım diyenlere geç değil!
Neredeyse her şeyin ekildiği son
ay. Ekerim çıkmaz, diyenlere fide
almak için ideal zaman.