

Yayın Adı Pazar Sabah
Referans No 33342092
Renk Renkli

Yayın Tarihi 03.11.2013
Etki Tarafsız
STxCM 9,72

Küpür Sayfa 1
Tiraj 336048
Sayfa 1



Lezzet sayfa 8

**Denemek gerek:
Çikolatalı bademli
bulgur helvası**

NUR ÇİNTAY



Yayın Adı Pazar Sabah
Referans No 33342092
Renk Renkli

Yayın Tarihi 03.11.2013
Etki Tarafsız
STxCM 412,78

Küpür Sayfa 2
Tiraj 336048
Sayfa 2

EDITOR FİGEN YANIK - TASARIM METİN KAYIP

Hep kanaat notuyla mı geçecek?

Nursen Doğan, bulguru çikolatalı helva noktasına kadar götürüyor. Lou Reed, yumurtasız ve kremasız *Egg Cream* ile anılıyor. Bernardini'nin sorbe-kokteyl 'Hiç bitmesin' dediriyor. Marmaray Üsküdar'daki Kanaat'e yarıyor, ama bir şartla...

Bulgurun şaşırtan halleri

REFİKA'NIN Mutfağı'nda taze pişmiş bir kitabın davetini alınca, dedim ki "10-15 dakika uğrayalım, oradan da yemeğe gideriz." Büyük yanılgı! Meğer ne müthiş bir şölen beklemekteymiş bizi. Bulgur ne imkânlı bir malzemeymiş ve de **Nursen Doğan** ne donanımlı bir kadınıymış.

Kuzguncuk'taki Simotas Binası'ndan daha önce bahsetmiştim. Nefes alıp verdiğini, sanki elinizi duvarına koysanız hissedebileceğiniz bir yer burası. Bunu sağlayan da esas olarak Refika'nın Mutfağı; **Refika Birgül** ve ekibi burada yazıyor, çekiyor, düşünüyor, yaratıyor, pişiriyor, paylaşıyor.

Bulgurun Halleri, Refika'nın Mutfağı'nda Pişen Kitaplar serisinin [**Boyut Yayınları**] ilk lokması.

"Delir bir yemek yapma zekası olan" **Nursen Doğan** ile yolları tesadüfen kesilmiş. Sadece yemek konusunda olmasa gerek, Nursen Hanım kısacık bir hasbhalde bile zekasını, birikimini, Adana-İstanbul-ABD sentezini gösteriyor hemen. Dedesi, Adana'da ilk modern bulgur dink'ini kuran adam. Nenesi ise yemekle ilişkisinin baş sebebi. Kitabı ikisine adanmış zaten. Sonra da bulgurdan hiç ummayacağınız zenginlikte ve lezzette bir dünya yaratmış. Mezeler, salatalar (Yaban mersinli ve mavi yemişli bulgur salatasına hayran olduk), köfteler, pilavlar, kışlar, hatta tatlılar... Çikolatalı bademli bulgur helvası diyeyim, anlayın! Kitapta, tattıklarımıza ca-

26 EKİM CUMARTESİ

nıgönlünden kefil olacağımız tarifler, ayrıca bulgura dair hatıralar, bilgiler yer alıyor. Ne kadar güçlü bir malzeme ve ne çok çeşidi var: Beyazı, esmeri, incesi, irisi, tam tanelisi, kırılmamış, pilavlığı, kısırlığı, aşureliği...

Kepeği alınmış, beyaz, çekilmemiş tüm tane bulgura 'başbaşı' deniyor mesela. Kırmızı, sert bulgudan üretilen kısırlık esmer bulgurun adı Karıncabaşı.

12 BİN YILLIK BULGUR EINKORN

Siyez bulgayı önemli bir karakter. Siyez ve kavlancın atası olan einkorn bulgayının tarihi, bundan 12 bin yıl öncesine dayanıyor. Siyez bulgayında el emeği çok önemli olduğundan halı hazırda az miktarda olmak üzere Kastamonu bölgesinde yetiştirilmekteymiş. İçinde kestanemi ve mantarını bir tat olan bu tahıl, bilhassa pilava yakışıyor.

Kavla bulgayı, çatal siyez ve gerkik adlarıyla da biliniyor. Kars civarında yetiştigi için Kars kavla da deniyor. O da antik bulgular kapsamına giriyor; dolmalarda, sarmalarda, çorbalarda kullanılıyor. Bir roman/film kahramanını çağırstan adıyla sefer kitle, yarmının daha ince kırılmış. Köftelede, çorbalarda, Maraş tarhanasında karşımıza çıkıyor, içli köftelik bulgur diye de biliniyor.

Ve yine favorilerimden firik: Bulgur başakları henüz sararmadan biçiliyor. Yeşil başaklar yakılıyor. İçindeki yeşil taneler alınıyor, güneş altında kurutulup sonra kırılıyor. Sonuç duman sinmiş, yiyece de duman eden şahane pilavlar demek oluyor.

Nursen Doğan

Lou Reed'in ardından Egg Cream

Unutulmaz bir stilin sahibi gitarist, şarkıcı, söz yazarı Lou Reed'i *Egg Cream* parçasıyla uğurlayalım:

"When I was a young man, no bigger than this / A chocolate egg cream was not to be missed / Some U Bet's Chocolate Syrup, seltzer water mixed with milk / You stir it up into a heady fro, I steamed, just like silk / You scream, I steam, we all want egg cream / You scream, I steam, we all want egg cream..."

Egg cream de nesi, google tercümesiyle 'yumurta kreması' mı? Hayır. Brooklyn'den çıkma bu költü içecek yumurta da yok, krema da. Muhteşim çikolata sosu, süt ve soda bulunuyor. Gerçek New Yorker'lar, içinde 'U bet chocolate syrup' olmayan egg cream'e egg cream demiyor, Lou Reed'in adını andığı da o.

27 EKİM PAZAR

Geçen ay ölen rock şarkıcısı Lou Reed'in *Egg Cream* adlı bir şarkısı var.

Bernardini'nin elinden sgroppino

Geçen hafta çok hoş bir ev davetindeydik. Mutfakta ünlü şef Carlo Bernardini vardı.

Yemeklerin her biri çok başarılı ama aynı zamanda da şanssız. Zira bir sgroppino vardı ki, hepsinden rol çalıp daha ilk yudumda bütün masanın sevgilisi oldu.

Sgroppino, kökü İtalya'nın Veneto bölgesine (Venedik de burada) giden bir kokteyl. Limon sorbe, votka ve köpüklü şarap cırpılarak hazırlanıyor. Beyaz, albenisiz görüntüsüne karşılık, nefaset üstü düzey!

Yemek sonrası hazmettirici olarak da içiliyor, Carlo'nun tasarladığı gibi iki yemek arası teneffüs aşamasında da.

Sgroppino = Bitmesin. O kadar.

28 EKİM PAZARTESİ



2013'ün en iyi yemek kitapları

Huffington Post, sonuna yaklaştığımız yılın en iyi yemek kitaplarını seçmiş. Meraklısı kaydedsin kenara:

1. *Salt Sugar Fat* (Bir tek kitap okuyacaksanız yeme içmeye dair, o bu diyorlar.)

Pulitzer ödüllü Michael Moss, ABD'nin nasıl bu kadar tuzlu, tatlı ve yağlı hale geldiğini, büyük şirketlerin numaralarını ve tuz + şeker + yağ = kâr denklemini çözüyor.)

2. *Blue Plate Special* (Kate Christensen'in iştah otobiyografisi, iyi bir edebiyat örneği de galiba.)

3. *From Scratch: Inside The Food Network* (Allen Salkin'den yeme içme dünyasının şöhretleri, ilişkileri, ağları, yalan dolanları.)

4. *Pandora's Lunchbox* (Melanie Warner, işlenmiş gıdaların ABD mutfağına nasıl hükmettiğini ortaya koyuyor.)

5. *Russ & Daughters* (Mark Russ Federman, bagel düşkünlüleri New York'un en ikonik bagel dükkanının hikayesine ve nostaljik bir hazza çekiyor.)

6. *Candy: A Century Of Panic & Pleasure* (Profesör Samira Kawash'tan, tüketicinin şekerle olan aşk-korku, zevk-endişe ilişkisinin analizi.)

7. *Cooked* (Michael Pollan, sağlık için en iyi şeylerden birinin pişirmek olduğunu söylemekte.)

8. *Anything That Moves* (Dana Goodyear, hane şefler ve korkusuz damakların peşinde olduğu karınca yumurtası, boğa penis gibi ekstremler yemek kültürünü kuşta.)

9. *Best Food Writing 2013* (Editör Holly Hughes'un mükemmel bir derleme yaptığı söyleniyor.)

29 EKİM SALI

Marmaray Kanaat'e yarar mı?

Marmaray maceramızı Cumartesi SABAH'ta detaylı olarak anlattık. Hakikaten müthiş

proje; binip etkilenmemek imkansız. Tavir koyup binmemek, hadi kibarlığı bırakmayalım elden, tuhaf! Yenikapı'dan hareket ettiğimizde saat 13:15, Üsküdar'a vardığımızda saat 13:21'di. Sadece altı dakika! Ve yemek vakit!

Üsküdar'da Marmaray'dan inip merdivenlerden dışarı çıktığımızda, Kanaat Lokantası'nın çok yakınındasınız. Marmaray'ın yaradığı

30 EKİM ÇARŞAMBA

müesseselerin başında geliyor yani Kanaat.

Ama bunun bir sorumluluğu olmalı! Zaten daha oraya varmadan, bu kadar eski, köklü, şanlı şöretli işletmenin bir sorumluluğu olmalı. Bir standart. Ve o standart da, Osmanlı-Türk mutfağına dair pek çok listede boy gösterdiğine göre, hayli yüksek olmalı.

Kanaat ise epeydir kanaatten yiyor. Son zamanlarda yaptığımız yoklamalarda hep çuvaladı. Vasatı hiç geçemedi. Kanaat notuna güveniyor. Halbuki o kadar güvenmemek lazım. Düşürürler.



Kırıntıları atmamalı

Hiçbir şeye yer kalmıyor. Zorlu Center'daki Jamie's Italian açıldı; mutfaktakiler ellerini Jamie Oliver'dan daha çok yıkıyor inşallah! Gürcücede, tok olmanıza rağmen iyi bir yemeği geri çevirememenizi halini anlatan bir kelime varmış: Shemomedjamo. Seray Öztürk, Karaköy'de Naif adında çok hoş dekorasyonlu bir lokanta açtı. *The Guardian*'dan "Kadir Nurman döner kebabi gerçekten icat etti mi?" diye çok ilginç bir yazı yayımlandı, bunu haftaya daha uzun anlatayım en iyisi...

31 EKİM PERŞEMBE