

Dünyayı yemek yaparak yavaşlatmak!

Çıtır defne yaprağı cipsi

Defne yaprağı deyince, genellikle gözümüzün önüne kenarları fırtlı sert bir yaprak gelir. Oysa bu aylarda defne yeni yaprak atar. Taze defne yaprağı, rahat büküldüğün, az kokulu bir haldedir, kuruduğunda rayihası artar, makbul olan da budur. Ancak bizim tarifimiz için tadları dengelemek üzere tazesini gerekmektedir.

Bu yapraklardan 40 tane toplayıp, yıkayıp kurula. Bir kapta yerli sürülebilir keçi peyniri (70gr.), yumurta akı (2 tane), zaher (1 çorba kaşığı), karabiber (20 değirmen çekimlik), pulbiber (yarım çay kaşığı) ve tuz (yarım çay kaşığı) ile karıştırın. Defne yapraklarını karışımın içine batırdıktan sonra fırın kağıdı serdiğiniz fırın tepsinine tek tek dizin. 200 derecede ısıtılmış fırının orta katında 12-15 dakika pişirin.

İstediğiniz zaman afiyette yiyebilirsiniz; çıtır yapraklar nemsiz yerde 1-2 gün bile bekleyebilirler. Bu tatlili defne yaprağı yerine asma yaprağıyla da deneyebilirsiniz. Taze defne yaprağını nasıl bulabiliriz sorusuna cevap, ufak bir sakıda yetiştirmenizi önerebilir, komşu apartmanın bahçesine, otobüs duraklarının etrafındaki bitkilere dikkatlice bakmanızı tavsiye edebilirim.

Yakın zamana kadar hayatımızda rutinler vardı; bahar temizliği gibi, kışık yazlık değişimleri gibi... Sevdığımız meyveler için mevsimlerini beklemek de büyük heyecandı. İnsan, yarattığı dünyanın huzundan doğaya kulak vermediği sürece zaman kavramı da, rutinlerimiz de şaşacak. Yiyecekleri saklama adetlerini geri getirerek zamanı yavaşlatabiliriz. Salçalar, tursular, reçeller yapmak nefes aldırıp yavaşlatıyor bizi.

Marifetli Maarif

Takvimi

Müjde! Salatalığı mis gibi kokusuyla yeme zamanları başlıyor.

Gerçek taze fasulye çıktı. Bol bol zeytinyağı yapma zamanı. Pathcan önümüzdeki 4-5 ay çok lezzetli.

İstanbul'da yeşil cevizler tam macun yapma kıvamında. Haftaya şiz de 50 ceviz toplarsanız birlikte yapalım.

Çiçek dolması için kabak çiçekleri pazarlarda bulunmaya başladı.

Bahçen pabucu dama atılıyor. İnekler buzağıladı, süt içme, peynir yapma zamanı.

12 Haziran 2010



Pek yakında Çin, dünyada en çok İngilizce konuşan insanın yaşadığı ülke olacak. Bugün okul çağında olan biri, 38 yaşına geldiğinde 10-14 iş değiştirmiş olacak. Günümüzde, her dört kişiden

biri, çalıştığı işte bir yıldan az süredir çalışmakta. Amerika'da 2010 yılında en çok rağbet gören 10 iş, 2004 yılında yoktu. Çocuklarımızı daha ıcat edilmiş işlerde çalışmaları, henüz ortaya çıkmamış problemleri çözmeleri için yetiştiriyoruz. Katlanarak artan sayıları hızlanan bir hayatın içerisinde...

Her gün dünya nüfusunun fazla sayıda cep telefonu mesajı doluyor. Her gün 3 bin kitap piyasaya çıkıyor. Elinizde tuttuğunuz Hürriyet'te 1 hafta boyunca okuduğunuz, 18 yılda yaşamış bir insanın ömrü boyunca karşısına çıkan bilgi miktarına eşdeğer. Evet, yanlış okumadınız, ömrü boyunca...

Her iki senede, sahip olduğumuz teknik bilgi miktarı ikiye katlanıyor. Bu bilgiler, yakın zamanda katıldığımız bir konferansta, Microsoft CEO'sunun yapmış olduğu sunumdan. İnsan, kendi yarattığı dünyanın hızına uymaya çalışıp doğaya kulak vermediği sürece zaman kavramı da, rutinlerimiz de şaşacak. Benim lise yıllarım, zamanın göreceliği hakkında okumak ve bu göreceliği yapılabilecek oyunlarla hayal



Refika BİRGÜL
Refika'nın mutfağı

etmekle geçti. Şimdiki dünyama bakıyorum da, öyle huzlanmış ki, ara verme cesaretini yitirmeye başlamışım.

Yakın zamana kadar hayatımızda belli rutinler vardı; bahar temizliği gibi,

kışık yazlık değişimleri gibi... Kışıklarımız yazlıklarımız olurdu, bir grup kafayeti karşı diğerlerini dolaplara kaldırdık. Yaz aynı, kış aynıydı. Bu pek kalmadı! Havadan mı, modadan mı, kılmalardan mı? İnsan bileyimiyorum. Sevdığımız meyveleri yemek için mevsimlerini beklemek de büyük heyecandı. "Süt mısır çikası da dilecek, hatta suyunu da içimize çekerek yesek" hayali kayboldu büyük ölçüde. Türkiye'de yetişen süt mısırları da boyunu GDO'ya tohumlara eğdi zaten, o da aynı bir yazı konusu.

Bu rutinler, yiyecekleri saklama adetlerini geri getirerek göreceli olarak zamanı yavaşlatabiliriz. Salçalar, tursular, reçeller yapmak, zamanın geçişini hatırlatıyor ve bir ölçüde nefes aldırıp yavaşlatıyor bizi. Belirli aylarda, meyvelerin en güzel çağlarında yapılabilecek belli hazırlıklar var. İşte bu hazırlar yoluyla kıyarak, bu hafta size, yemek öncesinde, içkinin yanında keyifle yenilecek hem hafif hem lezzetli tarifler hazırladım. Sadece bu mevsimde bulup yapabileceğinizden...

Salda sarhoş çilek

Bu, içkinin yanında hafif tatlılıkla ışıltan açan bir başlangıç. Bir yufkadan yaklaşık 25 tane çıkıyor. Yufkayı açın, yansını ayıçık yağ ile yağlayın ve ikiye katlayın.

Dörder cm.lik kareler kesin. Çilekleri 3-4 mm. kalınlığında dilimleyin. Çukur bir kapta 15 tane çileğe, 2 çorba kaşığı kahverengi şeker ve 4 çorba kaşığı viski koyun. Çubuk vanilyanın yansını içini sıyıp karışıma ekleyin. Şeker eriyene kadar karıştırın.

Tepsinize fırın kağıdı serin. Hazırladığınız kare yufkaları yerleştirin üzerine çilekli harcı ilave edin ve 200 derecelik fırında yufkalar çıtırca kadar (yaklaşık 5 dakika) pişirin. Keçi



peyniri ve taze nane yavrulan ile servis yapın.

Keçi peynirini çileklerin üzerine güzel bir şekilde yerleştirmek içim sizinle hemen bir krema sıkma torbası yapalım. Bir buzdolaba poşeti alıp, 2 kaşık keçi peynirini torbanın bir alt köşesine denk gelecek şekilde dökün. Sonra

üsten sıkıştırarak koni halini alan torbanın köşesini makasla kesin. Böylece çilekli yufkaların üzerine, tepeden yavaş yavaş fındık büyüklüğünde sıkılabilecektir. Üzerini de taze nane yavrulan ile süsleyin.



Nohutla ekşiye can erik tursusu

Erikleri, maydanozları ve nohutları sudan geçirip kurula. Sarımsağı soym.

Sonra bir kavanoza, sarımsak (5 diş), nohut (1 avuç), maydanoz (7 dal) ve 1 kg. erik karışık bir şekilde ekleyin. Aynı bir kavanoza, 1 litre suya 3 çorba kaşığı tuz ve 1 çay bardağı beyaz sarap sirkesi ekleyin. Biraz çalkaladıktan sonra karışımı erikli kavanoza dökün ve ağzını sıkıca kapayın. Sıcak olmayan ve ışıltı almayan bir yerde saklayın. Erikten erikçe değişiklik göstermekle birlikte, tursunuz 10 gün içerisinde hazır olacaktır. Nohutun erik katkısı ekşilik hoşunuza giderse, bir dahaki sefere sayısını da arttırabilirsiniz. Erikleri kurdanla servis yapabilirsiniz. Dil peynirini eriklere sarıp, kurdana geçirebilirsiniz. Böylece diş ağrıyan erik görünümünü alacak. Eğlenerek yiyebilirsiniz.

Asma yaprağı içinde dil ve ceviz



Asma yapraklarını saklamak için

Asma yaprağı olan tanelerimize güzel asma yaprağı olmak için asma yaprağı, tuz da yaprağın tadını ve rengini koruyarak diyoruz, yaprakları en güzel sey, yaprakları bir şiş yardımıyla, önceden iyice temizlemiş olduğunuz, kuru bir peşiseye koymak ve şpezin kapığını kapayıp ısıksız bir yerde kullanıncaya kadar bekletmek. Ya da temiz ve sıkıca kapatılmış bir kavanoz veya buzdolaba torbası içinde derin dondurucuya atmak. Gerekli zaman da, soğuk suyun altında arak neredeyse taze olan yaprakları kullanmak.

Asma yaprağı içinde helim ilk kez, Changa Restoran'da yediğimde, nefesim kesilmişti. Bu kırdan yola çıkarak tırettiğim asma yapraklı tarifi paylaşmak isterim. Bir tatlı kaşığı tereyağını eritip kadayıfı elinizle ovuşturarak (2 avuç yaklaşık 50 gr.) yedirdin. Dil peynirini (100 gr) yarım cm.lik şeritler halinde kesin, ceviz (8 tane), kuş üzümü (1 çorba kaşığı) ve kadayıf parçalarını içine ekleyip karıştırın. Asma yaprağını (8 tane ve parlak tarafı dışarı gelecek şekilde) açın, içine karışımın yerleştirin. Bir tarafını dolma sarar gibi sarın, diğer tarafını açık bırakın. Üst tarafı makasla kesin. Sabitlemek için kurdanla tutturun. 200 derece ısıtılmış fırında, 10 dakika pişirin. Piştikten sonra üzerine, her bir parçaya 6-7 damla gelecek şekilde soya sosu dökün. Tatlı biber sosuyla servis yapın. Bazılar tatlıyla tuzluyla bu kadar karıştırmak istemiyor. Siz de bu hissiyatta iseniz biraz biber salçası, zeytinyağı, taze kekik ve kırmızı biberi karıştırın. So olarak bunu da kullanabilirsiniz.