

Yayın Adı Cumartesi Postası
Referans No 19011623
Renk Renkli

Yayın Tarihi 28.07.2012
Etki Olumlu
STxCM 354,00

Küpür Sayfa 1
Tiraj 451137
Sayfa 6

ÖDÜLLÜ AŞÇILARDAN Ramazan'a özel tarifler

Ramazan yemekleri hem özeldir, hem güzel... Türkiye'nin ödüllü aşçıları kimselerle paylaşmadıkları yemek tariflerini Cumartesi Postası okurları için kaleme aldı. **DERLEME**

Hepsi beş yıldızlı otel ve restoranlara danışmanlık bu isimler birer marka. Şimdiden ellerinize sağlık ve afiyet olsun.



YASEİN YURTMAN
yurtman@yahoo.com

OKTAY USTA

Bolu-Mengen doğumlu Oktay Usta (44) açılığa memleketinde başladı, İstanbul'da devam etti. Hafta içi her gün televizyon programı yapan Oktay Usta'nın kitapları yüzbinler satıyor.

KIYMALI EV TARHANASI

Malzeme: 5 çorba kaşığı ev yapımı tarhana, 2 çorba kaşığı tereyağı, 100 gr. kıyma, 1 çorba kaşığı domates salçası, 1 çorba kaşığı biber salçası, 1 çorba kaşığı biber püresi, 1 su bardağı et suyu, 1 tutam fesleğen, tuz, su.

Yapılışı: Tencerede tereyağı eritin, kıymayı katarak kavurun. Salçaları ve püreyi ekleyip karıştırın. Tarhanayı da ilave edip karıştırmayı sürdürün. Et suyu ekleyin. Bir tasım daha kaynatıp tuzunu ve suyunu ilave edin. Kıvamı giderek koyulaşan çorbayı servis kasesine alın. Üzerine ince kıyılmış fesleğen serpererek servis edin.



REFİKA BİRGÖL

Yurt dışında aldığı liderlik eğitimi yerine, yemek sevdasının peşinden kusan Refika Hanım kendine bir atölye kurdu ve unutulmaya yüz tutmuş yemekleri sayısız kitaplarda tanıttı. **Refika Birgül** yapımını anlattığı visneli güllaç için "Bir çeşit tirit olan visneli ekmekle güllaç evliliğinden oluşan bir tarif" diyor.

Vişneli güllaç

Malzeme: Vişneleri, 6 su bardağı su ve şekerle 20-25 dakika, ara ara karıştırarak kaynatın. Şeker iyice erisin ama vişnelerin rengini alan su koyu ve parlak olmasın. Gerekirse pişirme süresi uzayabilir, yeter ki vişne benliğini kaybetmesin. Şerbet kaynamınca ılımayla bırakın. Güllaç yapraklarını tam servis tabağı boyutunda makasla kesin (28 santimlik bir kap ideal). Bir güllaç yaprağını koyun, üstüne kepçeyle ilk şerbeti dökün (şerbetin bolı kavramın yukarıda kalacak, ara sıra denli bastırın). Bu şekilde iki kat daha döşeyin, biri kestiniz artık parçalarından olsun. Dört kat tamamladıktan sonra 3 avuç ceviz kabaca dövün, serpin. Üstüne iki kat daha serpin, şerbeti dökün. Üç avuç ceviz serpin. En düzgün kestiniz güllaç yapraklarını döşeyin, şerbetin kalanını dökün. Üstünü vişne ve Antep fıstığıyla süsleyin. Buzdolabında iki saat soğuyan tatlınız, dondurma, kaymak veya kremayla servis edebilirsiniz.



EYÜP KEMAL SEVİNÇ

1995 yılında ilk defa düzenlenen ulusal aşçılık yarışmasında Türkiye birincisi seçilen ustamız, 1996'da İngiltere-Londra'da yapılan Dünya Aşçılar Yarışması'nda hamur işi dalında altın madalya kazandı. Türkiye Aşçılar Milli Takımı'nın ilk üyesi olan Eyüp Kemal Sevinç, İstanbul Marriott Hotel Asia'da Executive Chef olarak çalıştı.

Haytalya

Malzeme: 1 adet yeşil elma, 8 adet taze cilek, 1 adet portakal, 1 adet kiwi, 50 gr. taze sıkılmış portakal suyu, 30 gr. şekerli su, 2 gr. gül suyu, 3 gr. kavurulmuş pirinç fırtık, 40 gr. su muhallebisi.

Su muhallebisi için:

100 gr. su, 100 gr. süt, 20 gr. şeker, 20 gr. mısır nişastası.

Yapılışı: Önce su muhallebisini yapmalısınız. Bunun için su, şeker ve sütü kaynatın. Mısır nişastasını az suda eritip kaynayan süt karışımına ilave edin. Sertleşene kadar karıştırarak kaynatın. Muhallebibi bir tepsiye dökün, soğumasını bekleyin. Bu arada şekerli suyu hazırlamak için 20 gram suyu ve 10 gram şekerli bir arada kaynatın. Meyvelerin kabuğunu soyup küçük kare şeklinde doğrayın ve taze sıkılmış portakal suyuna koyun. Hazırladığınız su muhallebisini meyvelerin boyutunda kesin ve meyve karışımına ekleyin. Şekerli suyu da dökün. Dikkatli ve yavaşça karışımı karıştırın, servis yapacağınız kaselelere paylaştırın. Kavrulmuş fıstığı serpin ve soğuk servis edin.



SERKAN BOZKURT



İstanbul'da doğan Serkan Bozkurt (32) uluslararası zincir otellerin ünlü aşçısı: Crowne Plaza Otel İstanbul, Polat Renaissance Otel İstanbul, Intercontinental Otel Berlin ve Hilton ParkSA Otel... Avrupa'da Michelin Yıldızı'na sahip restoranlarda şeflik yapan Serkan Bozkurt, bol ödüllü bir aşçı.

Beğendi kek üzerinde domates soslu kuzu tandır

Malzeme: Kuzu tandır için 250 gr. kuzu kol, yarım havuç, 1 dal taze biberiye, 2 diş sarımsak, 1 tutam tane karabiber, 1 tutam tuz, ayıççek yağı. Domates

sos için 2 adet domates, 1.5 adet kuru soğan, yarım kaşık tereyağı, 1 tutam tuz, 1 tutam karabiber, 2 yaprak taze fesleğen.

Beğendi pankek için 1 adet közlenmiş patlıcan, 1 yemek kaşığı un, 1 yemek kaşığı tereyağı, 1 çay bardağı süt.

Yapılışı: Kuzu kol, fırın kabına alınır. Üstüne minik doğranmış havuç, sarımsak, taze biberiye otu, tane karabiber ilave edilir. Etin bir parmak üzerine çıkana dek ayıççek yağı ilave edilir ve alüminyum folyo ile kapatılır. Önceden 180 derece ısıtılmış fırında 2 saat pişirilir. Bu arada soğan, çok ufak küp şeklinde doğranır, tereyağı konulmuş tavada, kısık ateşte kavrulur. Domates soyulur, doğranır ve soğana ilave edilir. Fesleğen yaprakları çok ince kıyılıp tuz, karabiber ilavesiyle karışımı eklenir.

10 dakika pişirilir ve blendırdan çekilir. Teflon tavada tereyağı eritilir, un ilave edilip kavrulur. Közlenmiş patlıcanlar iri küp halinde doğranıp una eklenir. Ardından süt, tuz ve karabiber eklenip pişirilir. Harç, önceden yağlanmış çelik bir kalıpa dökülür, önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 15 dakika pişirilir. Fırında pisen kuzu, yağdan çıkarılır, ince ince tiftiklenir. Tereyağı ile bir tavada soteleir. Beğendi pankek kalıptan çıkarılır. Etrafına domates sos gezdirildikten sonra servis edilir.



GÜLHAN KARA

2004'de Chef's İstanbul Mutfak Atölyesi'ni kuran Gülhan Kara yemek eğitimleri veriyor, bir üniversitede gastronomi öğretiyor.



Biberli-susamlı ekmek

Malzeme: Yarım paket yaş maya, 1 su bardağı ılık su, 1 tatlı kaşığı tozşeker, 1 çay bardağı süt, 1 tatlı kaşığı un, aldığı kadar un.

Üstü için

1 büyük kuru soğan, 1 çorba kaşığı dolusu biber salçası, 1 tatlı kaşığı pul biber, 2 çorba kaşığı çiğ susam, 50 gr margarin, 1/2 kahve fincanı zeytinyağı.

Yapılışı: Mayayı yarım bardak su ve şekerle ezin. Unu hamur kabına alıp mayalı su, süt ve tuz ekleyin. Azar azar un ekleyerek pürüzsüz ve kavamlı bir hamur olana kadar yoğurun. Üzerini örtüp ilk ortamda mayalanmaya bırakın.



Sonuçta hamur, iki katna ulaşmalı. Kuru soğanı yemeklik boyda küp doğrayın. Zeytinyağı ve margarinde soğanı kavurun. Salça ve pul biber ekleyin, tekrar kavurun. Susamı ilave edip karıştırın, tavaı indirip soğumaya bırakın. Fırını 170 dereceye ayarlayıp ısıtın. Hamuru bir kez daha yoğurup unlanmış zeminde merdaneyle parmak kalınlığında açın. Su bardağının ağzı ile yuvarlak parçalar halinde kesin. Bu hamurları, yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine aralıklarla dizin. Hamurlar biraz kabarıncaya kadar tepsiyi ılık ortamda bekletin. Salçalı-soğanlı karışımı hamurların üzerine kaşık kaşık döküp fırında 25-30 dakika pişirin. Sıcak veya ılık olarak servis yapın.