

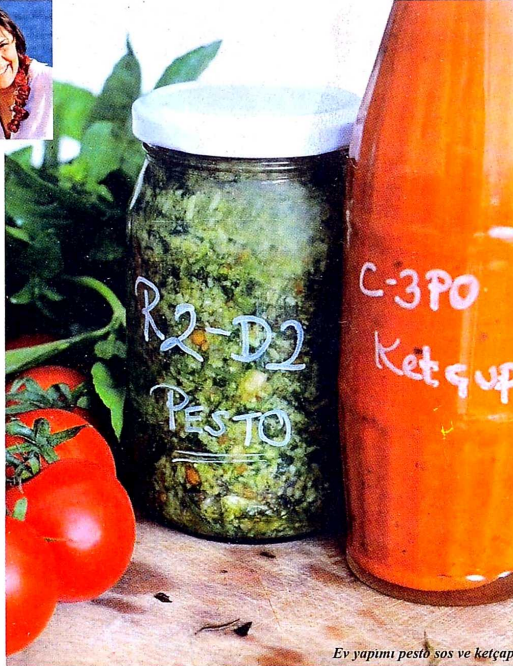
Yazı kışa taşıyan altı lezzet



Yazarınız bu hafta mantarladı.

"Ay ne güzel sonbahar geldi; onu da yapayım buna da yetişeyim" derken, güzelim Çanakkale domateslerini kaçırdı. Hava aniden dönünce de bu sene zaten zayıf olan domates hasadı bitiverdi.

Anlayacağınız, domates salçası yapmak da, tarifini vermek de hayal oldu bana. Onun yerine, bulabildiğim az ve öz domatesle lezzetli bir ketçap tarifim var bu hafta. Yanında da yazı kışa taşıyacak beş lezzet daha...



Ev yapımı pesto sos ve ketçap

Çok şükür fesleğenleri kaçırmadık. Pesto sos tarifleriyle kendilerini kutluyoruz ve bu tarifi nefis bir köfteye yelken açıyoruz. Konuk sanatçımız biberiyeli patatesse ev yapımı ketçapla afiyetle yenilebilir. Bir de karizma artıncı bir tarifim var. Artık arkadaşlarınıza "Sirkemi kendim yapıyorum" diyebilir, pek havali olabilirsiniz. Hem bu sene sanki üzümün altın yılı. Şu an her çeşit üzüm var, fiyatları da düştü epey. Hal böyleyken, ben de çeşit çeşit üzüm sirkesi yaptım. Hangi üzümün sirkесinin daha iyi olduğunu önümüzdeki aylarda birlikte göreceğiz.

EVDE KETÇAP PIŞİRMEK

Bu tarifi iki litreye yakın ketçap çıkar. 4 adet kırmızı soğan doğrayın ve 2 çorba kaşığı zeytinyağıyla 10 dakika çevirerek kavurun. İçine 1 kilo ufak boy salkım domates ekleyin. 2 çorba kaşığı kişniş tohumu, 1 çorba kaşığı sumak (fane yoksa toz), 2 diş sarımsak ve 2 tatlı kaşığı karabiber ve eş miktarda islenmiş tuz da ekleyin. Tatlıların güçlenmesi için malzemeleri havanda sırayla dövüp karışma 2 çorba kaşığı da zeytinyağı katın. 1 adet acı biber veya 2 tatlı biberi de ince doğrayıp ekleyin. Tüm bu karışımı tavada pişen soğan ve domatese katın. Hemen ardından 1-2 kilo kadar daha iri domatesi rendeleyerek koyun. 2 dakika sonra, tepelere 10 çorba kaşığı kahverengi şeker ve 2 çay bardağı (200ml) üzüm sirkесini de ekleyin ve bu şekilde 30 dakika daha pişirin.

Pişme sürecinin son 7-8 dakikasında 20-30 yaprak fesleğeni içine atıp karıştırın. Sonra tel bir kevgirden süzün. Burada güç kullanarak kevgirin kenarlarına bol bol bastırın. Kırmızıya çalan, karizmatik bir turuncu renkteki ketçabınız hazır olacak. Kaynar suda bekleterek dezenfekte ettiğiniz orta boy şişelere bölüştürün. Şişeyi kapak kısmına kadar doldurun ve zeytinyağı kullanarak havayla temasını engelleyin.



İki büyük patatesi parmak parmak kesin. 2 kaşık zeytinyağı ve 1 tutam biberiyeyle elinizde ovun. Biraz tuz ve 1 çorba kaşığı balsamik sirkeyi patateslerin üzerinde gezdirin, sonra ara çevirerek fırında pişirin. Keyfinize göre zeytinyağının içine sarımsak ve karabiber de ekleyebilirsiniz. Biberiye sarımsakla flört edecek, biberse tadı ikiye katlayacaktır!

PESTO SOSUN LEZZETİ

Fesleğen sevdalıları iyi bilir, pesto sos peynirle birleşince ayrı, hamurla birleşince ayrı, et veya salatayla birleşince ayrı bir hal alır. Hepsinde de çok güzel olur. Ev yapımı olunca daha doğal ve haliyle daha

lezzetli. Çocuğu olanlar için şöyle güzelliği de var; iki kaşık pesto sosuyla bir avuç yeşillik yedirmiş olabiliyorsunuz çocuklara.

Fesleğeni yıkayıp 8 avuç kadar yaprağı dallarından ayırın. Yaprakları kurulamayı unutmayın. 250 gram parmesanı ince rendeleyin. 3 avuç dolusu dolmalık fıstığı karamel rengine gelinceye dek ateşte çevirdikten sonra dövn ve soğuması için bekletin. 5 diş sarımsağı dövn. Fesleğenleri büyük bir havanınız varsa dövn, yoksa mutfak robotundan geçip fıstık, parmesan ve sarımsakla birleştirin. Karabiber ve tuzunu ekleyin. Üzerine 4 kahve fincanı zeytinyağı dökn.

İsterseniz zeytinyağı miktarını biraz artırabilirsiniz. Sonra sterilize ettiğiniz kavanozlara koyun ve üzerine zeytinyağı ekleyerek havayla temasını kesin. Kavanozlarınız küçük tutun, açıldığında bir haftada tüketebileceğiniz boy en iyisi. Aksi takdirde, hiçbir kimyasal koruyucu içermeyen, açılan kavanozlarda hızla bakteri üreyebilir. Üstü kötü olursa üzülmeyin, rastlamışsanızdır iyi salçalarda da böyle olur. Dünyayı bu bakterilerle paylaşıyoruz en nihayetinde. Üzerini dikkatlice alıp kalanını kullanabilirsiniz.

YUFKAYA SARILI FESLEĞENLİ KÖFTE

Yarım kilo kıymaya, 2 çorba kaşığı galeta unu, 1 çorba kaşığı yoğurt ve 4 çorba kaşığı tepelene pesto sosu ekleyin ve yoğurun. Bu şekilde 2 saat buzdolabında bekletin. Sonra büyük köfteler yapın. Ben köfte harcının içine tavla zarı büyüklüğünde kesilmiş dil peynirleri eklemeyen duruyorum. İster fırın kağıdıyla fırında, isterseniz de ızgarada pişirin. Pişmesine yakın, yufkadan bir zarf yapıp 2 tur çevirerek tekrar pişirin ve yufkasından tutarak afiyetle yiyin.

VAZGEÇİLMEZ ÜZÜM SİRKESİ



Sirkeyi sanki sadece salata soslarında kullanmak veya turşu yapmak için gerekli görüyoruz. Oysa sirke ve çeşitleri etlerde, soslarda, fırın ve ızgaralarda inanılmaz roller oynayabiliyor. Sirke dünyasına girince meyvelerden bitkilere ve şaraba kadar pek çok farklı yönle sirke yapabilirsiniz. Yapımı basit, karizması bol.

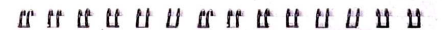
Üzümleri, sirkeyi kuracağınız kaba tepelene bir şekilde yerleştirin. tepesine bastırıp biraz ezin. Üzerini kapatacak kadar içme suyu koyun. Bunu yapmadan da sirkenin tutabilir ancak ilk seferde işi garantilemek için şöyle yapın: Suyu biraz eksik koyarak 1 litrelik kaba 1 kahve fincanı organik sirke ekleyin. Böylece fermentasyon (mayalama) işlemini garantiye

EVDE BALSAMİK SİRKE

Aşlı İtalya'nın Modena bölgesinden gelen bu sirke geçirdiği işlem sayesinde daha yılanmayaya yollandıkça güzelleşmeye müsaittir. Evde yapabilmek için 2 litre üzüm sirkесine bir çay bardağı kahverengi şeker ilave edip kısık ateşte yoğun bir kıvamına ve koyu bir renge kavuşana kadar pişirebilirsiniz.

ahrsınız. Kabı tülbentle kapatıp ılık ancak güneş almayan bir yerde, her gün biraz çalkalayarak 15 gün bekletin. Tülbent, meyve dışarda kalınca oluşan sirke sineklerine önlem.

Yaklaşık iki hafta boyunca her gün sirkenizin kokusuna ve tadına bakın. Asit oranı ve tadı üzümün cinsine, durumuna ve ortamın sıcaklığına göre değişir; dolayısıyla hazır olduğunu anlamak için damak tadınıza başvuracaksınız. Hazır olunca sirkeyi süzüp şişeleyin. Bu noktadan sonra sirkenin serin ve karanlık bir yerde saklanması gerekir. Hiçbir katkısı olmayan doğal bir sirke olduğundan, zamanla üzerinde birikintiler oluşabilir. Sirkenizin doğallığını göstergesidir, meraklanmayın.



Marifetli Maarif Takvimi

- Acı biberlerle ısınma vakti geldi. Haftaya biber haftası olsun. Küçük, büyük, acı, tatlı hangisini seviyorsanız hazırlayın. Her birinden bir tarif var.
- İstanbul'da nefis çitlenbik buldum. Meraklısına duyurulur.
- Kışık kavunlar, karpuzlar buruk bir sevinçle etrafta.
- Kereviz: tezgahta ancak Ekim ayını beklemekte fayda var.

HAFTANIN SÖZÜ

Yapılabilecek bir sürü yeni yanlış varken neden hep eskileri tekrar edilir ki?
BERNARD RUSSELL

25
Eylül
2010

