



Süt rüyaya dalınca



AKŞAM MIHLANMIŞ ET

Karadeniz'in mihlanması duymuşsunuzdur. Yörelere göre farklı peynirden yaparlar. Benim için kolot peyniri tarife tadını veren peynirdir. Kati hali son derece mütevazı, ancak eriyince ağızda harikalar yaratabiliyor. Bu peyniri Karadenizliler'in yaşadığı her yerde bulabilirsiniz.

Yarım kilo bonfileyi kasaptan bütün alın. Bir saat derin dondurucuda bekletin. Et buzlanmayacak, ancak biraz kendini toparlayacak. Bonfileyi bir elinizle sıkıca tutup, ince dilimlere kesin. Çok ince kesemediyse, buzdolabı poşeti içine koyup bir şişle dövrün. İki milimlik dilimlere haline getirin.

Etin bereketine şaşıracağınız. Tarifin buraya kadar olan kısmını, hastalık yüzünden pişmiş et yiyemeyen kontes Amalia Nani Mosenigo için Giuseppe Cipriani icat etmiş. Kırmızı renginden dolayı da bu ete ressam Vittore Carpaccio'nun adını vermiş.

Etler buzdolabında beklerken 6 diş sarımsağı, 1 tutam deniz tuzuyla havanda ezin. 1 çorba kaşığı sirke, 1 dal taze biberiye (15 cm), 4 çorba kaşığı zeytinyağı ve 20 tur değirmen karabiberi ekleyin. Biberiyeleri emeyin ve kesmeyin. İlk suyla yıkayıp zeytinyağının içine attığınızda tadı kolay açılır. Etleri dövdükten sonra, bu

karışımı iki tarafına da yedirin. Ve buzdolabında 2-3 saat bekletin. Tercihen bakır tavaya orta ateşe koyun, ufak bir tereyağ parçasıyla tavanın her tarafının yağlandığına emin olun, etleri süralayın ve bir taraf kızarmaya başlayınca çevirin. İnce ince dildığınız (150 gr) kolot peynirini serpin. 1 dakika piştikten sonra üstünü kapatın. Peynirin etin üstünde kalan tarafları da iyice erisin. Pişirme 5-6 dakika sürer. Hemen yemeğe oturmazsınız ki, peynir sertleşmesin. Biraz taze biberiye ve karabiberle servis yapın. Tercihen tabaklara servis etmeyin, ortadan yemek bu yemeğin güzel tarafı.

Bu haftaki başlığın esin kaynağı Artun Ünsal'ın 'Süt Uyusunca' kitabı. Süt uyuyunca peynir, peynir yemekle birleşince de rüya oluyor! Ben de bir süredir peynirlerle yaptır peynirlerle kalkıyorum; olabildiğince kısa, bir yandan da ayrıntılı bir peynir yazısı hazırlamak gibi bir arzum var.

Bu sırada karşına çıkan türlü türlü peyniri incelerken, ellerim kaşındı. Geçen haftalarda yaşamak üzerinden gittik; bu hafta dolu dolu üç yemek tarifine geçtim.

Üç tarife de esas, Türk peynirlerini öne çıkarmak. Kalitesi tartışılmaz yabancı peynirler ithalatı kotalarını her ay hızla doldururken



yerel peynirlerimizin usul usul sıralarını beklemelerine içim el vermiyorum.

Lütfen alışverişe gittiğinizde peynir çeşitlerine daha alıcı gözle bakın. Yerel üreticimizi desteklediğimiz takdirde dünya çapında değer haline gelebilecek pek çok peynirimiz var.

Ancak bir yere gelebilmeleri için önce bizim desteğimiz; gerekirse, sadece beyaz peynire değil, diğer peynir çeşitlerimize de rağbet etmemiz lazım.

Sonrasında alan da satan da yiyen de mutlu olacak

Marifetli Maarif Takvimi

24
Temmuz
2010

- Kayışlar tezgahlarda çeşit çeşit!
- Organik ya da doğal mısır bulup dişlemek, haşlama suyunu mısırın içinden sormak zamanı.
- Hem tatil hem taze sarımsak zamanı. Şimdi yemeyekseniz, ne zaman yiyeceksiniz?
- Madem balık yok, Omega 3'ü semizotundan alalım.
- Bezelyeye veda ederken birkaç torba ayıklayıp buzdolabına atmak güzel olur.
- Domatesler telef oldu, üreticiler de perişan. Gerçek domatesi pahalı falan demeyip satın alalım. Desteğe ihtiyaçları var.

HAFTANIN SÖZÜ

Halk mutfağı bir hazine, biz onun yoksul beklерimiz...

(Tuğrul Şavkay)

ÖĞLE: İSLİ PEYNİRLİ ŞEFTALİ SALATASI

Bir demet rokayı ellerinizle parçalayın. 1 çay kaşığı zeytinyağı, bir çay kaşığı susam yağıyla karıştırın. Servis edeceğinizi tabağa yayın. 2 şeftaliyi 360 derece iz yerinden kesin ve çevirerek kolayca iki parçaya ayırın. Elinizle parçalayın; doğal lifleri birbirinden ayırarak; turuncu, pembe ve kırmızı renkleriyle bir çiçek gibi görünümünü alacak. Tabağa serpiştirin. Aynı şekilde biberli isli peyniri parçalayın.



Ufak bir kaptan önce haşhaş tohumunu, sonra dolmalık fıstığı kavurun ve salatanın üzerine serpin. Bir fantazi: 4 çay kaşığı şampanya ve 2 çay kaşığı şeftali suyunu karıştırıp sos olarak

ekleyebilirsiniz. Bir tarafta ufak bir sos kabında tereyağı eritin ve fırça yardımıyla yufkaya sürün. Yufkayı 1,5 cm. kalınlığında uzun galeta şeklinde dört tur kıvrın. Önceden ısıttığınız fırın tepsinde yerleştirin ve 2 dakika pişirdikten sonra öbür yüzünü çevirin. Uzun, çıtır ve inanılmaz lezzetli yufkadan galeteleriniz olacak, güzel zeytinyağıyla yufkaları da eklediğinizde salatanız hazır.

SABAH: ÇÖKELEKLİ HAFİF KAHVALTI

Bir yiyeceğin tasarruf değeri varsa benim için yeri bir başka oluyor. Çökelek de böyle bir tat. Her yörenin çökeleği var. Kimisi yoğurt veya ayran, kimisi süttan, kimisi peynir altı suyundan yapıyor. Hepsinin arkasındaki düşünce aynı; hiçbir şeyi ziyan etmemek... Bizim evde çökelek iki sebepten yapılır. Birincisi, bizi kilerlere fazla



kalorili veya tuzlu peynir yedirmek; ikincisi de bilgisayara daldığımızda edviki taze sütti içmeyi veya kullanmayı; unuttuğunuz olmam. Malum, taze süt 2-3 gün zor dayanır. Baktım süt kesilmiş, yağsın çökelek yapma

ağzı diye adlandırılan süttan, içine şeker katılarak hazırlanır. Yapılır yapılmaz, çocuklarla mahalleliye dağıtılır. Artun Ünsal kitabında buna İnebolu'nun 'Caba altı' sı diyor; bu âdet Türkiye'nin güneydoğusunda, kuzeyinde ve batısında farklı isimlerle sürdürülüyor. Cabaltı da, örneğin Kastamonu'da normal çökeleğin ismi oluyor.

Siz iki kilo süttan kesilmesi için bekleyin, bunu için ilk bir yerde bırakabilirsiniz. Kesilip kesilmediğini tadından veya ufak bir cezveye koyup kaynatarak anlayabilirsiniz. Süttan tercihen bakır bir tencerede kısık ateşte kaynatmaya başlayın. Bir süre sonra üstte kalın kaymak gibi bir tabaka, altta da su kalmaya başlayacak. Bu şekilde usul usul 40 dakika içerisinde kaymak dağılıp ufak pıhtılara dönüşecek. Altını kapatıp soğumaya bırakın. Sonra da bir tülbentle süzün. Çökeleğiniz hazır. İster tuzlayın ister sade ve üzerine biraz zeytinyağı kekikle veya salçaıyla karıştırın. Sonrası sizin zevkiniz. Kısa sürede tüketmeniz gerektiğini unutmayın. Bol yaparsanız derin dondurucuya atıp, parça parça da kullanabilirsiniz. Diyet peynir yapmak isterseniz de önce kaynatıp kaymağını alıp, sonra ekşitebilirsiniz. Böylece nefis ev yapımı diyet bir peyniriniz olacak.

Çökeleği benim canım sabahları biraz zeytinyağı ve ortasına bir kaşık toz zahter dökülmüş istiyor. Öğle vakti güzel bir karpuzla çörekotlu. Akşamda taze nane, karabiber, zeytinyağıyla karıştırılmış çıtır yufka ve içkiyle..