



Yayın Adı Hürriyet Cumartesi Moda&Yaşam
Referans No 20427513
Renk Renkli

Yayın Tarihi 29.12.2012
Etki Tarafsız
STxCM 304,00

Küpür Sayfa 1
Tiraj 414312
Sayfa 18

Fotograf: Bahar Kitapei

Yılbaşı tavuğu

Bu sene hem çok güzel görünen hem de yapması kolay ve gayet hesaplı, klasik bir yılbaşı tavuğu tarifi vermek istedim. Hindi gibi tatlandırmak için yanına ek bir sos gerekmiyor



rbirgül@hurriyet.com.tr

REFİKA NİN MUTFAĞI

Fırında yılbaşı tavuğu

Malzeme

- 2 kilo ağırlığında bütün tavuk
- 2 çorba kaşığı biber salçası
- 2 çorba kaşığı balsamik sirke
- 5 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı kişniş tohumu
- 1 tatlı kaşığı kimyon tohumu
- 1 adet mandalina kabuğu rendesi
- 1 adet limon kabuğu rendesi
- 4 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı tereyağ
- 1 çorba kaşığı bal
- (Tavuğun içine koymak için)
- 1 adet limon
- 1 adet mandalina
- 2 dal bibenye
- 1 dal zahter kekik ya da bir taze kekik (yanında)
- 1/2 kilo brokoli
- 1 adet havuç
- 1 baş sarımsak



Yapılışı

- Fırını 185 C'ye alt üst pişirme olarak ayarlayın.
- Eğer tavuğu bir gün evvelden soslayıp bekletirseniz, bütün sosları içine çeker; çok daha lezzetli olur.
- Küçük bir tencereye kaynayan su koyup, bıçakla çizikler attığınız iki su bardağı kestaneyi 15 dakika haşlayın. Süzüp, kabuklarından ayıklayın.
- Bütün tavuğu yıkayıp, kurulayıp bir tepsiye yerleştirin. Tavuğun derisi ve eti arasını parmaklarınızla nazikçe açın. Ufak bir bıçakla tavuğun üst derisine zarar vermeden eliniz derinin

altından ete derin çizikler atın. Bu çiziklere hazırladığımız marine sosu yedirince inanılmaz lezzetli olacak.

➤ Tavuk bu şekilde beklerken siz de tavuğun çeşnisi için havana sırasıyla sarımsak, tuz, kimyon, kişniş, ve zahter kekiği koyup, dövün. Baharatlar iyice dövülünce birer mandalina ve limon kabuğu rendesini ekleyin, daha sonra iki çorba kaşığı biber salçası, dört çorba kaşığı zeytinyağı, iki çorba kaşığı balsamik sirke ve bir çorba kaşığı tereyağın ilave edin. İyice karıştırıp tavuğun derisinin altına ve üstüne yedin.

➤ Son olarak tavuğun içine bir

limonu ve bir mandalinayı dört parçaya bölüp yerleştirin. Bir dal zahter ve iki dal bibenyesi de aromatik bir tat katması için koyun.

➤ Hazırladığımız tavuğu fırının ızgara telinin üzerine yerleştirin. Yerleştirirken önce tavuğun altını üst tarafa bakacak şekilde koyun ki pişme sırasında ters yüz ettikten sonra pişirme tamamlandınca güzel görünen üst tarafına rahatsız servis için tabağınıza alın.

➤ Tavuğun yanında servis etmek için fırın tepsisine 15 adet taze küçük patatesi ikiye bölüp yerleştirin.

➤ Bir havucu soyacakla ince dilimler halinde dilimleyip, ekleyin. 1/2 kg

brokoliyi de aralara yerleştirip üzerine bir baş sarımsağı kabuklu olarak, iki çorba kaşığı zeytinyağı, bir çorba kaşığı çekilmiş karabiberi ve bir sós kırmızı biberi de ekleyip, hazırladığınız garnitür tepsisini de tavuğun alt rafına yerleştirin.

➤ Böylece tavuğun sosu ile garnitürleriniz iyice lezzetlenecek. Fırında bütün tavuk için pişme süresi kilogram başına 45 dakika. Pişme süresinin yarısı tamamlandınca tavuğu çevirin ve üzerine bir çorba kaşığı bal dökün. İki kiloluk tavuğun 185 C'lik fırında pişme süresi yaklaşık 1 saat 30 dakika. Garnitürleriniz de aynı anda hazır olacaktır.

Sürülebilir krem çikolata

Malzemeler

- 150 gram çiğ fındık
- 175 gram bitter çikolata
- 175 gram sütlü çikolata
- 3 çorba kaşığı pudra şekeri
- 2 çorba kaşığı fındık yağı
- 1 çorba kaşığı kakao
- 1/3 vanilya çubuğu



➤ Tercihan kabuklu olan 150 gram fındığı ızgara+fırın modunda yaklaşık 10 dakika fırınlayın.

➤ 175 gram bitter ve 175 gram sütlü çikolatamızı benmari usulü eritin.

➤ Ardından fırındaki fındıklarımızı çıkartın. Eğer kabuklu fındık kullandıysanız kabuklarını soyun. Bunu yapmanın kolay yollarından birisi de fındıkları iki bez arasında hafifçe ovalamak.

➤ Fındıkları mutfak robotundan geçirin. Bu işlemi fındıklar sıcakken yapmak gerekiyor, böylece yağını sıcak olarak dışarı verecek ve kremamsı hali almasını sağlayacak.

➤ Fındıkları önce toz olana kadar çekin. Bundan sonra da

aratıklarla durdurarak çekmeye devam edin. Birkaç dakika sonra tane tane halinden fındık ezmesi kıvamına doğru, oradan da iyice pürüzsüz bir kıvama gelecek.

➤ Fındıkları halâ sıcakken üç çorba kaşığı pudra sekerini eleyerek ekleyin. Sonra da bir çorba kaşığı kakaoyu ve 1/3'ünü sıyırdığınız vanilya çubuğunun çekirdeklerini ekleyin.

➤ Karışımın oda sıcaklığında donmasını azaltmak için de iki çorba kaşığı fındık yağı ekleyin ve son olarak doğrayıcıdan tekrar geçirin.

➤ Çocukluk hatırası krem çikolatamızın hazır olması için son dokunuş da erittiğiniz çikolatayı bu karışıma eklemek ve kasıkla iyice karıştırmak. Keyifle yemeniz dileğiyle.

SEPETTEN

Ev yapımı yeni yıl hediyeleri!



Geçen hafta yeni yıl hediyeleri yaptım. Bu yılbaşı sepetini bir sürü projede birlikte çalıştığımız fotoğrafçı ve öte yandan stilist de diyebileceğim Bahar Kitapei ile beraber yaptık. Sizlerin de aklına daha farklı fikirler gelebilir, kendi hediyelerinizi yapabilir, süsleyebilirsiniz. Böyle değişik dokunuşlarımız olursa lütfen bir fotoğrafını da bana gönderin.

Her malzemenin bir hikayesi olsun istedim. Mesela sepet, Mısır Çarşısı'nın yanındaki taltacılarından alınan hamur dinlenince sepetini ikiye kestirerek ortaya çıktı. Etrafım kalan son yapraklardan yeşil, kırmızı ve sarı renkli olanlarla süsledik.

Bu sepeti hazırlarken hediyeyi alan kişinin bütün yıl, günün farklı saatlerinde farklı isteklerine cevap olabilecek güzelliklerle dolu olmasını istedim. Kahvaltıda yemek için ev nutellası diyebileceğimiz sürülebilir çikolata, kahve ve tatlılarla kullanmak için tarçınlı portakallı şeker, ağza bir şey atmak isteyince Antep Tahması Kahvesi'ne göz kırpan kuruyemiş karışımı, acıkınca kolayca pişirmek üzere erişte ve kuru sebzeler, susuzluğu gidermek içine nar şerbeti hazırladık. Yemeklerde masada bulunsun diye baharat çeşnili bir değirmen ve hoş aromalı bir zeytinyağı da hediyeler arasında.