



Televizyon karşısı lezzetleri

Güzel kestane kavurmanın, her tanesi patlamış mısır yapmanın, kavurmanın keyfine varmanın tarifi burada...

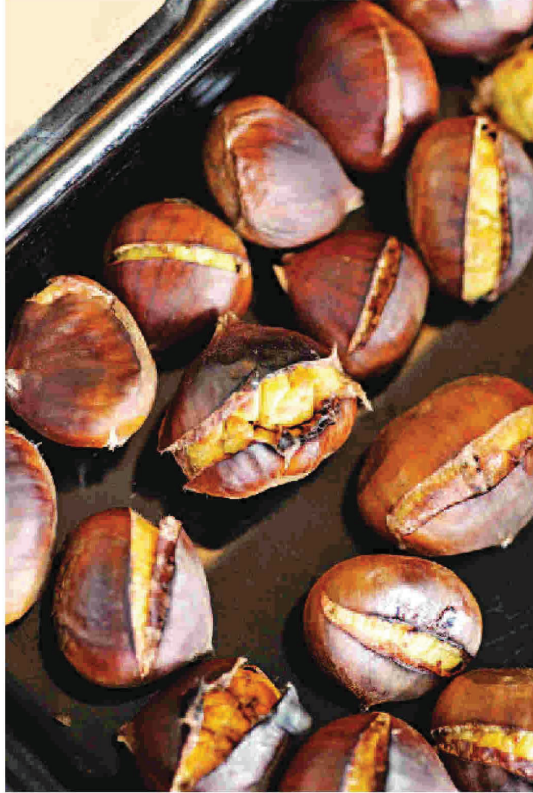
Refika BİRGÜL sayfa 17

Televizyon karşısı yemekleri

Malum önümüzü kara kıy... Güzel kestane kavurmak, her tanesi patlamış mısır yapmak, bir de kavurmanın keyfine varmak isteyenlere bu yazı. TV karşısında meyve yemeyi sevenleri de unutmamak tabii. Az konuşmak, evdeki koltukta mayışmak, arada da bu anı paylaştıklarımızca bir güzellik yapmak istersek diye...



Babamın her durum için ya bir güzel sözü ya da anlatacak bir hikayesi vardı. Köyde çocukken diz üstü çoktup dinlermiş bu meselleri. Durup durup pat diye çıkarır. Hapsin gibidir, ta derinden ve birdenbire gelir. Köy odaları inanılmaz cümleler ve hikayelerle dolu olarak, televizyonun olmadığı dönemde bilgi paylaşım yerleriymiş. Sözlü kültürü nefis bir şekilde aktarır. Hatta bu hikayelerden bazıları, Nevşehir topraklarının zamanındaki Hristiyan sakinlerinden gelmiş. Mum olmuş kandil, kilise olmuş camii, hikaye aynı hikaye, insan zaten insan... Bugün de köy odaları olmuş küçük odalarımız. Diz çökmek yerine rahat koltuğumuza uzanmışız. Galiba bizi mutlu eden yiyecekler de nerdeyse aynı. Mısır patlağı, kestane, kavurğa, fındık, çekirdek ve leblebi. Bir de meyve.



BOL BAHARATLI MISIR PATLAĞI

Her ne kadar GDO'lu mısırlar gönül rahatlığıyla patlatma keyfinizi elimizden almış olsa da, bulabildiğimiz az sayıda gerçek mısır tanesiyle keyifli dakikalar geçirmeniz dileğiyle...

Bir tencereye üç çorba kaşığı ayçiçek yağı veya iki çorba kaşığı tereyağ koyarak kısık ateşte eritin. Bir çay kaşığı kırmızı toz biber, yarım tatlı kaşığı kırmızı pul biber, bir çay kaşığı kurutulmuş sarımsak tozu (yoksa iki ufak diş sarımsağı ezerek) az karabiber ekleyin. Yağda hepsinin karıştığına emin olun, rengi değişecektir. Yarım su bardağı mısır tanesini de ekleyip karıştırın. Yağın bütün tanelere bulandığına emin olun. Tencereyi mümkünse yağ sıçratmazla, eğer böyle bir telinez yoksa kapağını aralık kalıp buhar çıkabilecek şekilde kapatın. Ateşi biraz yükseltin ama en yüksek seviyeye getirmeyin. Taneler çan eğrisi oranıyla patlayacak. Önce bir-iki, sonra artacak ve benzer bir hızda da azalacak.



Marifetli Maarif **4**

Takvimi Aralık 2010

● **Havalar pek öyle demese de resmi olarak kış başladı.**

● **Pazı güzelleşiyor. Kereviz, karnabahar, lahanalar tatlanıyor. Kış sebzelerinden güzel salata tarifleri verelim!**

● **Yeşilliklerden kişniş ve roka; meyvelerden de elma, ayva ve Trabzon hurması göze.**

HAFTANIN SÖZÜ

Yalnızlık, yaşamda bir an, Hep yeniden başlayan, Dışardan anlaşılır.

Ya da kocaman bir yalan, Kovulduka kovalayan Paylaşmaz.

Bir düşün'de beni sana ayıran Yalnızlık paylaşılır Paylaşılsa yalnızlık olmaz.

Özdemir Asaf (Yalnızlık Paylaşılmaz)

KESTANECİ GİBİ KESTANE YAPMAK

Geçen gün bir arkadaşım 100 gramına 5 lira verdiği kestaneyi yerken "Ya, ben bir türlü bu şekilde kestane yapamıyorum" diye söylüyordu. Ya kabuk soyulmaz ya kuru olur ya da dışı tam kıvamındayken içi pişmemiş kalır. İşte tam kıvamında, suyu yerinde ve kabuğu soyulabilen güzel kavurulmuş kestaneler için yol haritası.

PIŞIRMEDEN EVVEL: 1.

Kestanelerin şişman yüzünü enine ve baştan sona çizmeli. Ancak bunu yaparken kestanelerin kabuğu ve iç

derisini çizmeli ama kendisine olabildiğince zarar vermeden yapmalı. Bunun için de ucu sivri ince bir bıçal ideal. 2. Kestaneleri çizdikten sonra 1-1.5 saat ılık suda bekletin. 3. Fırın sadece ızgarasını açarak ya da bir tavada harlı büyük ateşi orta seviyede açarak pişirin. Fırın çok daha hızlı, ocak en az iki katı sürede pişirir. 4. Bir veya iki kez karıştırarak çevirin.

EGER HAŞLAYACAKSANIZ:

1. Kestaneleri enine baştan sona çiziniz. 2. Kaynayan suda haşlayın. 3. Haşlanınca, suyundan yarım

bardak oda sıcaklığında suya ekleyin. Aldığınız kestaneleri yemeden bir dakika önce bu suya atın, sonra bu şekilde soyrarak yiyin. Çok daha kolay soyulmasını sağlar.

Benim okulumun bahçesi at kestaneleriyle doluydu. Çok sağlıklı görünen bu nefis görünümü kestaneler ne yazık ki yenecek gibi değil. Olsun, onları gardırobunuzda güve önleyici olarak kullanabilirsiniz. Hem de naftalin ve diğer malzemeler gibi kanserojen değil.



HAFİF MEYVE

Bu tarif Rick Stein'in Akdeniz gezileri sırasında Fas'tan. Yan Kıbrıslı taraftan çiçek suyuna duyduğum aşk ve hayranlıkla iyi hissettiren iki kiş meyvesinin birleşiminden oluşuyor. Bu sebepten evde severek yaptığım tarif.

Üç adet portakalı ince ince dilimleyin, üstüne bir çorba kaşığı pudra şekeri ve portakal çiçeği suyunu serpip buzluhta bir saat bekletin. Çeyrek narın tanelerini serpip, bir cubuk tarçın rendelerek afiyetli yiyin.

BİR KÜLT ATIŞTIRMALIK: KAVURGA

Kavurğa, buğday, mısır ve nohut gibi tahıl ve baklagillerin, biraz ısıtılıp ateşte yavaş yavaş kavrulmasına halk arasında verilen ad. Bir ülkenin yemek kültürü zenginliği, kanunca yemekle ilgili ne kadar çok deyiş kullandığıyla doğru orantılı. Bu deyimler ülkeler hakkında da çok şey söyler. Fransızlar "İlk krep daima yanar" diyerek hata yapma alanı bırakırken, Amerikalılar "Bırkaç yumurta kırmadan omlot yapamazsın" der ve gidilecek yolda bir şeylere zarar vermemiştir muhabir kılar. Bizse "Sermayen bir yumurtaysa taşla çal" diyerek, güvendiğin şeyi işe yaramayacak kadar küçük ve önemsizse kullanmaktan vazgeç, umudu kes deriz.

Bu sebepten bu köşede zaman zaman deyimler göreceksiniz. Konuşmamızı baharatlandırmak, tadını tuzunu artırmak için yüzyıllardır milim milim birikmiş bu değerleri zamanın hızıyla erezyona uğratmamak adına, kavurğa vesilesiyle birkaç deyiş hatırlatalım.

Önü kavurğa kavurur, arkası harman savurur. Bilmece tadında, şömineyi ve ısınmayı anlatan bir deyim. Bu deyimdeki iki işlem de aslen buğday tanesiyle yapılır. Birinde tane keyifle gırdıyor pıtırıyor, kahverengileşip inanılmaz bir lezzet alıyor. Diğerindeyse aynı taneler rüzgarda savruluyor. Aynı tanenin iki halinin böyle güzel bir anlatımla bir araya gelmesi



sözlü kültürümüzün güzelliği.

DEYİŞLERDEN DEYİŞ BEĞENİN

Abartmayı seven bir adama kavurğa vermiş ve karşısına geçip yemesini izlemişler. "Kavurğa yer, kavurma yemiş gibi bıyığını siler" demişler. Kalanı bir köpeğin öntüne koymuş, onun döküp saçmasına bakarak birilerinin beceriksizliğini özetlemişler: "İtin kavurğa yediği gibi..."

Zavallı öksüzü sahip olmadığı değerlerin kıymetini bilmemekle, galiba biraz da acımasızca suçlamışlar: "Öksüzün eteğine

kavurğa koymuşlar da, bülüğümü yakıt diye dökmüş." Tabii bu deyim anlamak için belli köylerde çocukları entariyle gezdiklerini unutmamak lazım.

Biri yerinden, evinden uzaklaşmış. Bilirsiniz, ilk özeleme boğazdan başlar. Bu hali de üç kelimeyle özetlemişler: "Kursak kavurgasını arar."

Bir de köylü kızların oğlanlara göre daha çok oynadığı bilmece oyunu var. Gördükleri her şeyin bilmeceyi vardı neredeyse. Kibrit, karpuz, dere... Akla ne gelirse. İşte size bir bilmece: Alaca karga, yuvarlanırsa harka, içi dolu kavurğa (Yanıt: Kuşburnu)

Özetlersek Türk yemek kültürü bir derya, bizde içinde bir kavurğa tanesi.

Evde 500 gram kavurğa yapmak için buğdayınızı 1-2 saat suda bekletin. Sonra bir tencereye 2 çorba kaşığı ayçiçek yağı ya da 1 çorba kaşığı tereyağ koyun. Orta ateşte tahta bir kaşıkla çevirerek rengini değiştirin. Pişmesine yakın tuz ekleyin. Sıcak veya soğuk yiyin. Sonraki günler bile yiyebilirsiniz. Salatınıza ekleyip doyurucu hale getirebilirsiniz.

Refika'nın bombasıya, kavurğa kavruktan sonra sıcakken iki kaşık balla yemek.