

K A P A K

İyi yemek kitabı
devrim marşı gibi olur

'Tavada Porcini Mahtarlı Karides ve Kristal Patates'i bire bir yapamadım ama çupra yanına kristal patates de iyi oluyormuş

PINAR ÖĞÜNÇ

Her şey bir öğle vakti Erkan'ın (Aktuğ) masasında duran, kapağı şahane kalamar dolma dilimleriyle süslü bu kitaba saldırmamla başladı. O kadar iştahlıydım ki, zavallı kitabı bana hediye etmesin de ne yapsındı... Karşılığında içinden bir yemeği seçip yazmam gerekecekti, ki gayet adil... Hem bu dosya için koskoca *Şarap Seçimi ile Deniz Ürünleri* kitabından, Erkan'ın tonbalıklı makama yapmasını da engelleyecektim. Gayet artistçe dalgamı geçip ne yapacağımı seçmeye koyuldum.

Dondurulmuş kalamarla, ahtopotla denemelerim olmuştu zamanında. Karides deseniz, tek seferde bir buçuk kilo ayıklanm, sıkılmam. Kitabı açtım. Bir kere bu gıda fotoğrafçılığı çok acayip bir ketenpere. Bu eserin de nesne olarak elde tutulduğunda yutkunma düzenini değiştirdiği kesin. Fakat seçim kısmı zor. Hamsili birkaç alternatif ve ton balıklı makamayı atlarsanız, deniz ürünü olarak gerekenler siyah ıstırıdye, bebek ahtopot, minakop, iskorpit, kerevit düzeğinde... Bunları Boğaz'da kim arasin da bulsun.

Zaten İstanbul'da 'şu deniz hayvanını alacağım diyerek' bir mahalle balık pazanına meylenmek riskli bir durum. Kumkapı'ya hale gitmiyorsanız, iyi midye, karides, kalamar bulmak şansa kalmış. Mesela geçen hafta sonu benim şansima kalmamış. Şöyle ki...

İtalyan şef Claudio Sadler'in 60 tarifinden, hayvanı, baharatı, zartı zurtu erişilebilir olan 'Tavada Porcini Mahtarlı Karides ve Kristal Patates' i seçtim. Bu kitabın şöyle bir sorunu var, bütün tarifler 10 kişilik. 10 kişiye yemek yapmak pek günlük bir vaka değil; 50 grami, 4 kilo

karidesi falan iki kişiye düşürmek için 'beşte bir' prensibiyle uğraşmaksa, el ve kafa oyalayıcı.

Alışveriş zamanı... Porcini mantarı derhal kültür mantarına devşirildi, taze fesleğen, maydanoz, aktardan mercanköşk alındı, Beşiktaş Balık Pazan'na ulaşıldı. Fakat o da ne, bir yerde, o da çocuk serçe parmağı büyüklüğünde, rengi itimat uyandırmayan karidesler... Bir söz verdik, istikâmet Karaköy...

Karaköy'de bulabildiğimiz jumbo karideslerin kilosu 30, bir de elim kadarları var 55 Lira. Yani o kadar da değil... Onun dışında bir Norveç balıkları coşkusu yaşıyor. Yedi tanesi 10 lira.

Ürütücü bir ucuzluk...

Çok üzgünüm, akşam oluyordu, açtım, cin bakışlı iki deniz çuprasıyla döndüm eve. Zaten yemek kitaplarından bire bir tarif yapmaktan hiç hazzetmem. Şahsi problemim; çok daralıyorum. Yemek kitaplarının devrim marşları gibi, takım tezahüratları gibi,

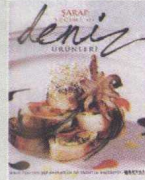
insana yazma isteği veren güzel romanlar gibi olanını severim. Beni o ruh haline sokanından, mutfağa iteninden, şunla şu ne güzel yaklaşıyor-muş dedirteninden, kolaj yapmaya el vereninden hoşlanırım.

Burada da öyle oldu. 'Tavada Porcini Mahtarlı Karides ve Kristal Patates' i bire bir yapamadım ama çupra yanına kristal patates de iyi oluyormuş. Patatesleri cips kalınlığında kesiyorsunuz, kaynar suda haşlayıp çok yumuşamadan soğuk suya atıyorsunuz. Sonra dilediğiniz yağla finna. Ktır ktır oluyor.

En azından tonbalıklı makama yapmadım yine de...

ŞARAP SEÇİMİ İLE DENİZ ÜRÜNLERİ

Ünlü İtalyan Şef Sadler'in 60 Tariflik Başyapıtı
Boyut Yayın Grubu, 2009, 175 sayfa, 49 TL



dağ taş her yere arsızca yayılan 'arap saçını' (rezene) bulmak ise biraz zor oldu.

Ve son olarak 'sebzeli semiz otu' yemeğini verilen tarife harfiyen uymaya çalışarak yapmaya başladım. Tarife göre yemeği hazırlarken şu adımları izlemek gerekiyordu: Önce doğranmış bir demet yeşil soğan tencereye koyulacak, üzerine bir fincan zeytinyağı ilave edilerek kısık ateşte öldürülecek ama yakılmayacak. Ardından üç iri domates rendesi tencereye ilave edilecek ve suyunu hafiften çekinceye kadar kapak kapalı tutulacak. Ocaktaki faaliyet kendiliğinden sürenken iki kabak, iki iri patates, bir kök yabani semiz otu (evcil de olabilir!), bir ince demet maydanoz ve rezene yıkanıp doğranarak başka bir kapta tencereyi boylamak üzere hazır bekletilecek. Doğranmış bu zerzevat tencereye ilave edilirken, üzerine

bir çay bardağı su eklenecek. Tabii ki, bir tatlı kaşığı tuz ve karabiber ile kısık ateşte pişirilen yemeği indirmeden az önce bir avuç da pirinç atılacak.

Küçük katkılanın da olmadı değil. Öneğin bir

tatlı kaşığı kırmızı pul biber ve tencereye son anda eklediğim bir tutam melisa çayı tarife yoktu. Yemeğe şerit şeklinde doğranmış kırmızı biber ya da kurutulmuş domates ekleyeydim görüntüsü daha güzel olabilirdi. Ayrıca evde bulamadığım için pirinç yerine bulgur kullandım. Arkadaşlarıma tattırdım

beğendiler. Ben de yedim, güzel olmuştu. Tarifte yazılmamış ama, semiz otu yakın arkadaşları yoğurtla birlikte servis edildiğinde çok daha lezzetli oluyor.

OT

Yaban Yeşilleriyle 100 Nefis Tarif
Gökçen Adar, Hayyikitap, 2009, 179 sayfa, 11 TL

