

dos-
ya

Refika'nın Mutfığı'na Hoşgeldiniz

Yayınlandığı günden itibaren büyük ilgi gören sürprizlerle dolu "Refika'nın Mutfığı / Cooking New İstanbul Style", Türk şuşileri ve Kadayıf Manti gibi eğlenceli, yepyeni, son derece basit ve damak tadınıza uygun tariflerin yanında belki de kullanmayı tamamen unuttuğunuz mutfağınızı yeniden keşfetmeniz için size yeni bir dünyanın kapılarını açıyor.

Yaşamak ve
Yemek Üzerine
Baştan Çıkarıcı
Tarifler...



Yemek yapmaya yeni başlayanların adım adım takip edebilecekleri, yeni ev kuranların mutfak düzeni ile ilgili pek çok şey öğrenebilecekleri, mutfakta gözü kapalı yemek yapanların bile "Aaa bu daha önce hiç aklıma gelmemişti!" diyebilecekleri, tadı nefis ve bizim malzemelerimizle üretilmiş yepyeni yemekler. Başrollerde Kadayıftan Manti ve Yufkadan Türk Süşisi ile Çağdaş bir mutfak öyküsü... Unuttuklarınızı yeniden hatırlama ve onlarla yeni lezzetler hazırlama zamanı geldi.

Refika'nın Mutfağı için Kim Ne Dedi?

"Refika'nın Mutfağı sadece bir yemek kitabı değil, tutku ve yaratıcılıkla yeniden üretilmiş geleneğin, yeni nesillerde nasıl yaşama tarzına dönüşebileceğinin en güzel örneği... Türkiye'nin Jamie Oliver'i olmaya aday o... Hani şu Londra mutfağını yoktan var eden sevimli ve yaratıcı şef..."

Eyüp CAN / Hürriyet

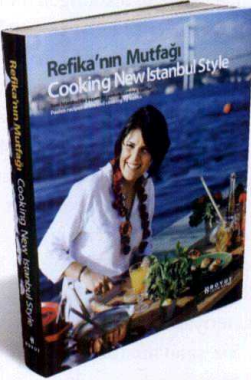
"Fransız Yemek Pişirme Sanatında Ustalaşmak kitabının yazarı Julia Child'ı efsane yapan neydi diye düşündüm bir süre. Yaratıcılığı mı, tutkusu mu yoksa parmak ısırtaan sabrı mı? O şey her neyse, günümüzün koşuşturması içinde kaybolup gitti sananlara benim cevabım 'Refika'! Kendisini omuzlara alıyor, alkış kıyamet içinde bağıriyorum: 'Refika sen bizim Julia Child'ımsın!'"

Ömür ŞAHİN / Radikal

Türk Sushi



Kadayıf Manti



İncirli Et



Fesleğenli Humus



Kereviz Karpacıo



Refika Birgül Kimdir?

Refika yemek yapmaya, boyu ocak seviyesindeyken tüm aileye kahve yaparak başladı. Abisi Tolga ona günbegün iştah bulaştırdı. Zengin Akdeniz mutfagını teyzeye ve dayılarının, lezzetli İç Anadolu mutfagını ise dedeye, hala ve yengelerinden öğrendi. En sevdiklerini görmeye gittiği Londra'da damak zevki iyice gelişti. Hep daha farklısını arar oldu, daha farklısı bulamayınca da kendi yapmak istedi. Onun için güzel yemekler yapmak ve paylaşmak, eğitimini aldığı meslekle yakından ilgiliydi belki de. Sevgiyle yapılan yemeğin hem vücudu hem ruhu iyileştirebileceğine inanarak gece uykularından yeni yeni tariflerle uyandı. Mutfakta deneyler yaptı, uçtu, daldı, nefes aldı, matematik sevdasıyla yemeklerin algoritmasını çıkarmaya uğraştı. Tüm bunları ise uzun hastane mesailerinin ardından yapmaya çalıştı. Robert Kolej'de çirkin ördek yavrusu olmadığını, Koç Üniversitesi'nde, dünyanın ve insanların anlaşılabilirlik yönleri de olduğunu öğrendi. London Business School'da bu kadar kontrolcü ve mükemmeliyetçi olursa yakında kalp krizi geçireceğini fark etti. Kimi zaman yönetmeyi, kimi zaman ekip kurmayı, kimi zaman yazıp çizmeyi, ama her zaman ve illa ki yeni bir şeyler yaratmayı sevdi.

Refika'nın
Mutfağı

Refika'nın Mutfağı'ndan Tarifler



Pastırmalı Tavuk

Tavuk Göğsü, 1 tam
Dil Peyniri, 1 büyük parça
Pastırma, 6 dilim ve çemenli

Nane, 1 tutam
Büyük kürdan
Teryaki Sosu

Bir tam tavuk göğsünü A4 kağıdından biraz daha büyük olacak şekilde ve tek parça halinde dövün. Et dövme tecrübeniz yoksa bu işlemi kasabınıza yaptırırsanız çok daha iyi olur. Eğer siz dövecekseniz kesme tahtasına ortadan kestiğiniz bir buzdolabı poşeti koyun, tavukgöğsünüzü üzerine yatırın ve üzerine bir kat daha buzdolabı poşeti koyun. Dövmedeki genel mantık ortadan kenara doğru açılmaktır. Bir cam şişe içine ağır bir bakliyat koyup yavaş yavaş vurarak da dövebilirsiniz.

Dövdüğünüz tavuğu, dikdörtgen bir borcam gibi çukur ama tabanı düz bir kaba yatırın ve üzerine teriyaki sosu koyun. Sosun geçebilmesi için tavuğa bıçakla çok ince çizikler atın. Sonra tavuğu çevirip aynı işlemi tekrarlayın. Uzun kenarından ikiye katlayacağınız bir A4 kağıdı gibi düşünün tavuğu. Bir tarafına 3 adet pastırmayı yan yana döşeyin, üzerine dil peynirleri ve naneleri yerleştirin ve bir kez daha pastırma dizin. Malzemeleri yerleştirdikten sonra tavuğunuzu zarf kapatır gibi kapatın ve kenarlarını kürdanla tutturun. Tavaya az bir yağ koyun, tavuğu orta ateşte üstünü 2 dakika açık 2 dakika kapalı tutarak ve çevirerek toplam 10-12 dakika pişirin. Böylece hem içi pişecek, hem sulanmayacak.

Lafı uzattığıma bakmayın, hazırlaması 5 dakika. Dövülmüş tavuğun içine ve dışına teriyaki sosu sürün, pastırma, dil peyniri ve nane koyup kapatın, tamam. Siz salatanızı hazırlarken tavuğunuz da orta ateşte pişecektir.

Çıtır Muz

Muzların her birini üç parçaya ayırın ve parçaların etrafına, dolma sarar gibi dikkatlice kadayıf sarın. Sararken kadayıfı avucunuzun içinde çevirin ve biraz bastırın. Bir tabağın içine koyduğunuz ayçiçeği yağı ile avucunuzu yağlayarak sarma işlemi kolaylaştırılabilir, hem de kadayıfın daha çıtır olmasını sağlayabilirsiniz. Fakat elinizdeki topu çok bastırmayın, bastırırsanız muz heba olabilir. Bu esnada 1-2 parça muz kullanılamaz hale gelebilir; ama nefis bir tatlıya ulaşmak için bu ufak bir bedel, endişelenmeyin. Sonrası bisiklet sürmek gibi gelecektir. Muzları hazırladıktan sonra, servis yapacağınız zamana kadar buzdolabında üzerleri kapalı bir şekilde bekletin. Servis yapmadan 5 dakika evvel çıkartıp, kızdırdığınız ayçiçeği yağında (İçine atacağınız parçanın tamamı yağın altında kalabilecek derinlikte yağ koyun.) 1-2 dakika çevirerek pişirin. Kızgın olduğundan emin olmak için, bir parça kadayıfı yağa atabilirsiniz, iyice cızırdıyorsa tamam demektir. Kadayıfı muz parçalarının renkleri hafif değişip fotoğraftaki hale geldiklerinde istenen kıvama ulaşmış olacaksınız. Önceden peçete koyduğunuz bir tabağa aktarıp yağı alın. Sonra servis tabağına koyun ve üzerinde veya yanında balla servis edin.



Kadayıf, 200 gr
Muz, 3 adet
Bal
Ayçiçeği Yağı