



Serin çorbalar

AYRAN AŞI

Nohut ve yarmayı (veya aşurelik buğday) bir gün evvelden, ayrı kaplarda suya koyun. Gece boyunca aşurelik buğday şişecek, böylece yarım saat gibi kısa bir süre kaynatarak iyice açılmalarını sağlayabilirsiniz. Bu uzun süren bir işlem olduğundan arzu ederken satın aldığınız bir paket buğdayı suda şişirip, kalanını başka çorbalarda kullanmak için derin dondurucuya atabilirsiniz. Buğday başta yoğurt çorbasi olmak üzere, pek çok çorbaya çok yakışıyor.

10 tepeleme dolu çorba kaşığı yoğurdu krema gibi olana kadar iyice çırpın, sonra yavaş yavaş bir bardak su ilave edin. Yoğurttan yoğurda değişeceğinden koyu bir çorba kıvamına getirecek kadar su ilave edin. Kıvam gelince nohut ve yarmayı da ekleyin. Ben hiç tuz katmıyorum ama tercih elbette sizin. İki dal taze naneyi de ince ince doğrayıp çorbanıza ekleyebilirsiniz. Sade hali de bir o kadar güzel olur. Servis yaparken üzerinde güzel bir sızma zeytinyağı, kuru nane gezdiriniz mi tam olacak!

Ramazana başladı; gazetelerde, dergilerde, televizyonlarda, panolarda, hatta otobüs arkalarında bile yemek reklamları var. İştahımızı artırmak için elinden geleni yapıyor adeta herkes ve her şey. Ben bu hafta ramazan sofralarının az iddialı gözükeni ancak en güzel taraflarından, çorbalardan bahsetmek istiyorum. Malum havalar sıcak ve günler uzun. Orucu hararetle açmak muhtemel. Bu sebepten bu çorbalar soğuk. Bir taraftan da sıcağın zar zor uyuyabildiğimiz gecelerde sahur yemeği alternatifi

Geçen haftalarda hazır çorba üreten bir markayla yaptığım toplantıda araştırmalarına göre Türk hanımlarının ortalama üç, en fazla dört çorba bildiğini öğrendim! "Yahu nasıl olur?" dedim, onlar da saydılar: "Mercimek, şehriye, yoğurt... Bir de tarhana, köyünden veya bir yerlerden hazır geliyorsa..." "Yok yahu olur mu? Çorbayı biz evimizde bol bol pişiririz evde ne varsa onunla bile pişirilir, hatta çorba köylerde sabah kahvaltısıydı yüzümler!" derken, hazır çorba piyasasının 230 milyon paket olduğunu öğrendim.

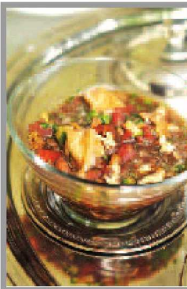
Bu rakamı dörtle çarpıttım, ki her paketten dört kişiye çorba çıkacağını düşünerek rakam daha da büyüdü. Bir kez daha fark ettim ki biz çorba seven bir milletiz. Ama şehirleşmeyle birlikte bu kültürümüzde sığışma yaşıyor, ihtiyacı hazır çorbalara gidermeye çalışıyoruz. Bunun idrakinde hazır çorba markaları da adını unuttuğumuz, "Anneannem yapardı" olarak hatırladığımız çorbalara "glokalisasyonun" iyi birkaç örneğinden biri olarak tekrar karşımıza çıkarıyor.

İdeali kendi çorbalarımızı neredeyse hazır çorba hızında yapabileceğimizi bilmek. İnanın, herhangi güzel bir çorbayı hazırlamak 15 dakikayı geçmiyor. Çocuklarınıza gerçek yemek yedirmek, tuz ve yağ oranı kontrolünüzde yemekler yapmak mümkün böylece.

BUZ GİBİ ÜÇ LEZZET

Bu haftaki çorbalarımızın ilki kanımca dünyadaki en güzel soğuk çorba sayılabilecek ayran aşısı. Diğeriyse Urfa civarında yapılan bostananın benim yaptığım mantılı bir versiyonu. Üçüncüsü de çorbaların toplumların nasıl evrildiğinin, zamane malzemelerinin mutfaklara girince illa da kötü bir değişiklik yapmadığının kanıtı. Ajo Blanco, İspanya'ya Endülüslüler geliyor. Zaman içinde evrilir, Kolomb'un Amerika'yı keşfinden sonra İspanya'ya gelen domateslerle bir kez daha evrilip meşhur "gazpacho" oluyor. Osmanlı arşivine bakıldığında da bu çorbanın ekmek içi yerine un ve yağla kıvamlandırıldığını da, ilk dönemlerinden itibaren sünnet şölenlerinde ve saray mutfagında yer alıyor.

MANTILI BOSTANA



Bostana aslen bir salata olarak tanınır. Oysa çorba hali de hem karın doyurmak, hem de ısınmak için birebir. Hava zaten sıcak, şimdi ısınmak nereden çıktı, demeyin. Unutmayın, sıcak ülkelerde daha fazla acı ve baharat kullanılması tesadüf değil. Çorbaya daha fazla benzesin, hem de biraz daha doyurucu olsun diye erişte veya mantı katabilirsiniz.

Üdet iri ve sulu domatesi tavla zarından küçük küplere bölün. Bir adet salatıkla bir adet kuru soğanı daha da ince parçalara ayırın. Çeyrek demet maydanoz ve semizotunu ince ince kıyıp ekleyin. Üç çorba kaşığı nar ekşisi,

dört çorba kaşığı zeytinyağı ve üç diş dövülmüş sarımsağı da karıştırın. Bu şekilde suyunu bırakmasına yardım etmek için kaşıkla bir dakika durmadan karıştırın. Hatta kaşığınız arkasıyla kâsenin kenarına bastırarak arada ezebilirsiniz de. Domateslerinin suluğu ve ağzınızın tadına göre yarım-bir bardak su ekleyip tekrar karıştırın. En son olarak da avuç mantıyı ufak bir tencerede kaynatın ve soğuk suya tuttuktan sonra ekleyin. 10 dakika dışarda 20 dakika da buzdolabında beklettikten sonra servis yapabilirsiniz. Servis yaparken üstüne bir içi kez de ekleyebilirsiniz.

SOĞUK BADEM (AJO BLANCO)

Ülkemizde nefis bademler olmasına rağmen, galiba çoğumuz taze bademi sadece balık lokantalarında veya yazlık yerlerde gezen üstü buzlu tepsilere bulabiliriz sanıyoruz. Taze veya kavurulmuş badem, kavurulmuş bademle neredeyse aynı şekilde görünür. Bir cezveye su koyup bademleri üç dakika kaynatıktan sonra, ılık suyla karıştırıp rahatlıkla bir tarafından bastırarak soyabilirsiniz.

Bir buçuk ekmek içini içme suyuyla ıslatın. Çorbanın rengi ve krema gibi olması için çıtır ve kenarları keskinlikte olmamalı. 120 gram bademi ve iki büyük diş sarımsağı yukarıda anlatıldığı gibi kaynatın. Bademlerin kabuklarını

soyunca bu işlemi yineleyip badem ve sarımsakları bir kez daha beş dakika kaynatın. Badem ve sarımsağı mutfak robotu yardımıyla iyice püre haline getirin. Havanda da dövülebilirsiniz,

güzel bir bademsekeri kıvamını alıyordur. Bademler ne kadar ufak tanelli olursa çorbanız da o kadar güzel olur. Sonra ekmekleri elinizle iyice sıkıp blender'a ekleyin. Ekmekler iyice öğütülürken önce yavaş yavaş 1/3 bardak sızma zeytinyağını, sonra da iki bardak suyunuzu ekleyin. İspanyollar bu çorbayı içerken üzerine bir de



üzüm koyuyorlar. Ben bir tatlı kaşığı yağda kızarmış Antepfıstığı ve badem eklemeyi tercih ediyorum.

Marifetli Maarif
Takvimi
19 Haziran 2010

Domatesi öne çıkardık, her derde deva salatığı unuttuk. Bir bir faydasıyla salatık yeme zamanı.

Tadında kabak ve şeftali ve semizotu için son ay, doymak lazım.

Börülce, bamya ve patlıcan tam lezzetinde!

Hakan Ozan Erzinçanlı'nın kaleme aldığı, yerel üretimin önemiyle ilgili mutlak okumanız gereken bir makale: http://www.tarimsal.com/makaleler/tarimda_kendi_kendine_yeten.htm

HAFTANIN SÖZÜ
Mutluluk, düşündüğün, söylediğin ve yaptığın ahenk içinde olduğunda var olabilir.
MAHATMA GANDİ