



Yayın Adı: Elle Ek
Referans No:15545135
Renk: Renkli

Yayın Tarihi: 01.07.2011
Etki: Olumlu
STxCM: 232,00

Küpür Sayfa:1
Tiraj: 26853
Reklam Eşdeğeri: 97200,00



Refika'yla mutfaktayız

Refika Birgül, bir avuç doğaçlamayla kaşık kaşık sevgiyi karıştırarak elde ettiği tarifleriyle, kitabı "Refika'nın Mutfak"ı'nı yarattı. Bir günlüğüne onun mutfakına girip, sevgi dolu yemeklerinin pişirilişini izledik. SEDA YILMAZ, FOTOĞRAFLAR: ESRA ÖZKAVCI

Kuzguncuk'ta tarihi Simotas Binası'nın önündeyim. Harikulade binanın süslemelerine bakarken girişinde yazan 1923 tarihi gözüme çarpıyor. Bu görmüş geçmiş bina, tam 30 yıldır metruk bir halde dururken, yemek yazarı Refika Birgül tarafından keşfediliyor ve baştan aşağı yenileniyor. Binadan içeri girip merdivenleri çıkmaya başladığımda, renkli vitrayların ışık oyunları gözlerimi baştan çıkarıyor. Bu günün sonunda, Refika'nın maharetli elleriyle pişirdiği yemekleri afiyetle yerken damağımın da baştan çıkacağından habersizim. Tıpkı üniversite yıllarında, farklı dönemlerde, aynı sınıflarda ders almış olmamıza rağmen onun mutfakta duyduğu ilgiden habersiz oluşum gibi. Ancak mezun olduktan yıllar sonra, ikimiz de üni-

versitemizin bize layık gördüğü kurumsal rolleri üzerimize giymeden karşı karşıyayız işte.

Kitabından ve Hürriyet Cumartesi'de yazdığı yazılardan takip ettiğim kadarıyla Refika'nın yerel değerlere büyük bir özen gösterdiğini biliyorum. Bunun için de mutfakına girmeden önce onunla birlikte mahallede alışverişe çıkmak istiyorum. Mahallenin kasabına, manavına ve yufkacısına gidiyoruz. Refika her girdiği dükkanda esnafı hoşbeş ediyor. Kasapta çayını yudumlarken "Süpermarketlerde et alışverişi yaparken çay içemezsin" diyor. Manavda kayısının tadına bakıyoruz. "Markette meyvenin tadına bakıldığını gördün mü hiç?" diye soruyor.

Refika yerel ve samimi olanı seviyor. Aslında kendisinin

Yayın Adı: Elle Ek
Referans No:15545135
Renk: Renkli

Yayın Tarihi: 01.07.2011
Etki: Olumlu
STxCM: 224,00

Küpür Sayfa:2
Tiraj: 26853
Reklam Eşdeğeri: 97200,00

de söylediği gibi o, sevmeyi seviyor. "Bazı insanlar sevilmek için dünyaya gelirler. Bense insanları sevmek için doğduğuma inanıyorum" diyor. Onun pişirdiklerini bu kadar leziz kılının sevgi olduğunu düşünüyorum.

ELLE: Mutfakla tanışma hikayen tam olarak ne zaman başladı?

REFİKA BİRGÜL: Üniversitede okurken hep yaratıcı işler yapmaktan hoşlanırdım. Psikoloji eğitimimi tamamladığımda tümü doktor olan aile fertlerim, sahibi oldukları hastanede çalışmamı istediler. Günde 12 saat çalışıp oradaki her şeyi kafama uygun hale getirdim. Beş buçuk sene boyunca bu şekilde çalıştım. Bu süre zarfında dışarıda sosyalleşmek için fazla vakit bulamıyordum. Bunun için de arkadaşlarımı evime davet edip, onlar için yemekler pişirmeye başladım. Mesela bugün hazırladığım pişmaniye dondurma, tatlı yemeyen bir arkadaşşıma tatlıyı sevdirmek için yarattığım bir tarifti. Çocukluğumdan bu yana çok sevdiğim mutfak, iş hayatının stresinden kaçmak için bana müthiş bir fırsat yarattı.

ELLE: Kitabın "Refika'nın Mutfakı", New York'taki MoMA Design Store'larda satılmaya başladı. Bu kadar büyük bir başarıya ulaşan bu kitabı yazmaya nasıl karar verdin?

R.B.: Yaklaşık iki yıl önce bir grup arkadaşşımla birlikte Cadılar Bayramı'nı benim evimde kutlamaya niyetlendik. Arkadaşlarımla bu kutlama için özel kostümler hazırladıklarını öğrendim. Ben de hiç aklımda yokken Hintli kılığına girmeye ve bugüne özgü yemekler pişirmeye karar verdim. Bunun için birbirinden korkutucu yemekler hazırladım. Mesela içinde mum yanan, üzümden gözleri ve biberden kolları olan bir salata yaptım. O akşam hazırladıklarımı yiyen arkadaşlarımla tam anlamıyla mest oldular. Bir arkadaşım, bu tarifleri kitap haline getirmem konusunda beni yüreklendirdi. Böylece haftanın altı günü çalışıyor olmama rağmen kitap yazma serüvenine girişmeye karar verdim.

Ekonomik malzemeler, kolay tarifler

ELLE: Ne kadar zamanda yazdın kitabı?

R.B.: 14 ay sürdü. Bunun ilk sekiz ayında çok yoğun bir şekilde hastanede çalışmaya devam ettim. Tam bu sırada vücudumda zona çıktı. Bunu atlattığım sırada yüksek tansiyon başladı. Bütün senelerin stres birikimi ardına etkilerini gösterdi. Sonunda işten biraz uzaklaşıp tamamen kitaba yoğunlaşma kararı aldım.

ELLE: Kitapta, yerel olan her şeye çok önem verdiğin dikkatimi çekti.

R.B.: Yaptığım her işte bunu göz önünde bulunduruyorum. Globalizasyonla birlikte yerelliğin bambaşka bir anlam kazandığını düşünüyorum. Ben de bu konuda kendi üstüme düşen görevi yapıyorum.

ELLE: Yerel olana gösterdiğin saygı ve sevgi, yemek pişirme şekline nasıl yansıyor?

R.B.: Hayatta her yaptığım şeyi, elimde varolan malzemelerle yapmayı seviyorum. Yerelliğe gösterdiğim özen de böylece otomatikman hayatımın bir parçası oluyor. Örneğin sushi için yurt dışından malzeme getirmek yerine, yufkayla sarıyorum.

ELLE: Tariflerinde basit malzemelerin kolayca uygulanabilir bir şekilde anlatımı dikkatimi çekti. Yemek pişirme anlayışının özü ve özelliği bu mu?

JİLETLİ ENGİNAR

(4 kişilik) Meze/Kolay/Hesaplı
 Hazırlama: 15 dk. Pişirme: 30 dk.

Malzeme: 2 adet orta boy soğan, 2 adet orta boy enginar, 4 çorba kaşığı zeytinyağı, 4 avuç dolmalık fışık.

- Soğanları ince şeritler halinde doğrayın. • Enginarları fasulye soyucuyla etrafından dolanarak ince şeritler halinde kesin.
- Soğanları, 4 çorba kaşığı zeytinyağında 5 dakika çevirerek pişirin. 2 avuç dolmalık fışık ekleyin ve hemen 10 dakika kadar pişirin. • Jiletlediğiniz enginarları ekleyin ve bu şekilde tavayı çevirerek 3 dakika daha pişirin. Enginarlar, tavadaki karameli üzerlerine alacaklar. • Daha fazla pişmemesi için tavadan alın. 5-10 dakika soğusun. • Bir tarafta 1 çorba kaşığı hardal, 1 tatlı kaşığı balı, 1 adet limonun suyunu, 1 çay kaşığından biraz daha az tuzu karıştırın. Bu karışımı enginara yedirip, serin veya soğuk şekilde servis yapın.



Yayın Adı: Elle Ek
Referans No:15545135
Renk: Renkli

Yayın Tarihi: 01.07.2011
Etki: Olumlu
STxCM: 221,00

Küpür Sayfa:3
Tiraj: 26853
Reklam Eşdeğeri: 97200,00



Bonfileli sandviçin hazırlanış bittikten sonra fotoğrafımız Esra Özkavcı'ya birlikte bu iştah kabartan sandviçi yemeye koyulduk. Bu eşsiz lezzetin tadının damagımızda kaldığını itiraf etmeliyiz.

BONFILELİ SANDVİÇ

(4 kişilik) Sandviç / Köley / Hesaplı
Hazırlama: 20 dk. Pişirme: 45 dk.

Malzeme: 1 kg. bonfile, 2 tatlı kaşığı hardal, 5 çorba kaşığı zeytinyağı, 2 çorba kaşığı beyaz şarap sirketi, 2 çorba kaşığı zeytinyağı, dil peyniri, 4 dal taze kekik, kırmızıbiber, az karabiber ve tuz.
Sandviç ekmeği için malzeme: 2 tane kepek unlu hamur, biraz zeytinyağı, 3 avuç ceviz, 4 dal taze biberiye.

- Bonfile dilimlerini 4 mm. kalınlığında olacak şekilde dövn.
- 2 tatlı kaşığı hardal, 5 çorba kaşığı zeytinyağı, 2 çorba kaşığı beyaz şarap sirketi, 4 dal taze kekik ve kırmızıbiber, az karabiber ve tuzla hazırladığınız karışımı, bonfile parçalarına iyice yedirin ve yarım saat buzdolabında bekletin.
- Bir tavaya, 2 çorba kaşığı zeytinyağı ekleyin ve eti pişirmeye başlayın. 1.5-2 dakika pişirdikten sonra diğer tarafını çevirin.
- Pişmiş tarafına ince şeritler halinde dilimlediğiniz dil peynirini yayın ve tavanın kapağını kapatın.
- Pişmeye yakın bir tutam kırmızıbiberle karabiber ekleyip; taze kekik atın.
- Sandviç ekmeği için fırından aldığınız 2 tane kepek unlu hamuru biraz zeytinyağı ekleyip yoğurun.
- İçine hafifçe dövdüğünüz 3 avuç cevizi, 4 dal taze biberiye ekleyin ve tekrar yoğurun.
- Önceden 250° C ısıttığınız fırına hamuru atın, pişmeye başlayıp üzeri kızarıncaya kapağı açıp hafifçe zeytinyağı gezdirin ve üstüne biraz tereyağı sürün. Böylece ekmek hem daha güzel kızaracak, hem de lezzeti artacak.
- Pişmeye yakın, son 10 dakikasında fırının ısısını 200° C'ye düşürün ki, hamur çöksün ve ekmeğin içi iyice pişsin.
- Bu kocaman sandviç ekmeğini ortadan ikiye bölün ve her iki tarafına hardal sürün.
- Önce bolca roka yerleştirin ekmeğe ve üzerine pişirdiğiniz etleri koyun.
- Biraz daha roka ekledikten sonra, taze kekik ekleyip hafif karabiber serperek ikram edin.





Yayın Adı: Elle Ek
Referans No:15545135
Renk: Renkli

Yayın Tarihi: 01.07.2011
Etki: Olumlu
STxCM: 223,00

Küpür Sayfa:4
Tiraj: 26853
Reklam Eşdeğeri: 97200,00

YEŞİLİN TONU İÇ BAKLALAR

(4 kişilik) Meze/Kolay/Hesaplı
Hazırlama: 10 dk. Pişirme 20 dk.

Malzeme: 1 kg. bakla, 2 adet orta boy soğan, 3 çorba kaşığı zeytinyağı, 1 demet dereotunun üçte biri.

- Soğanları, sekiz dilimlik küpler halinde doğrayın ve zeytinyağını eklediğiniz tencerede 2 dakika pişirin. • Şoklayıp kabuklarını soyduğunuz baklaları ekleyip biraz karıştırın. • 3 bardak sıcak su ve istediğiniz kadar tuz koyun. (Aynı bir lezzet katmak için et suyuyla da pişirebilirsiniz.) • Pişmeye yakın, ocaktan almadan önce dereotunu hafifçe doğrayıp ekleyin. • Pişirdiğiniz baklaları, kalan suyunu ve soğanını almadan servis edin. Üzerine biraz balzamik sirke ve bir tutam da karabiber ekleyebilirsiniz.

Servis önerisi: İç baklanın kalan soğanlı suyunu sebze suyu olarak stoklayabilir, çorba yapımında veya başka bir yemek için kullanabilirsiniz.

ENGİNAR PÜRE

(4 kişilik) Meze/Kolay/Hesaplı
Hazırlama: 15 dk. Pişirme: 30 dk.

Malzeme: 2 adet orta boy soğan, 2 adet soyulmuş enginar, 3 diş sarımsak, 1 çay kaşığı tuz, 3 çorba kaşığı zeytinyağı.

- Soğanları, 2 mm. kalınlığında seritlere ayırın. • Zeytinyağını eklediğiniz tencerede iyice pempeloşip kendini bırakana kadar çevirin. • Enginarları 4'er parça halinde doğrayın ve sarımsaklarla beraber tencereye atın. • Tuzu da ekleyip, bu şekilde kenarları renk değiştirene kadar pişirin. Sonra üstünü kapatacak kadar su ekleyip, tencerenin kapağını kapatıp pişirin. • Enginarlar piştikten sonra fazla suyunu süzüp kevgirden veya el blender'ından geçirip, püre haline getirin. • Servis ederken biraz zeytinyağı gezdirin.

Servis önerisi: Bir dal dereotu ve kurutulmuş kırmızıbiberle süsleyebilirsiniz.

R.B.: Aynen dediğin gibi. Pratik ve ekonomik malzemelerle kolay ve keyifli bir şekilde yapılan tarifler veriyorum. Yaratıcılık da benim için çok önemli. Bence doğurmayan herhangi bir mutfak ölmeye mahkumdur.

ELLE: Yemek pişirmek senin için ne ifade ediyor?

R.B.: Pişirdiklerimle insanları mutlu etmeyi seviyorum. Çocukken annemler çok çalışırlardı ve ben de onları mutlu etmek için yemek pişirirdim. Kitaptaki yalancı İskender, 16 yaşındayken aileme yaptığım bir tariften yola çıkarak hazırladığım bir yemek.

ELLE: İlerisi için ne tür hayaller kuruyorsun? Şef olmak geçiyor mu gönlünden?

R.B.: Hiç o tarz bir hayalim yok. Zaten şeflik eğitimi almadım. Bu konuda en beğendiğim örneği teşkil eden kişi Jamie Oliver. Bir televizyon programı yapmak istiyorum. Değerlerimiz büyük bir hızla yok olurken insanlara yerel malzemelerle yaratıcı olunabileceğini göstermek istiyorum.

ELLE: Yıllar önce okuduğum, Laura Esquivel'in "Acı Çikolata" romanında, pişirdiği yemeklere hislerini katan bir karakter vardı. Gözyaşları içinde yemek yaptığında bu yemeği yiyenler hüngür hüngür ağlamaya başlıyordu. Sen de duygularının pişirdiğin yemeklere karıştığını düşünüyor musun?

R.B.: Bir yemeği hazırlarken bunu yiyecek olan kişinin ne hissedeceğini tahmin etmeye çalışmak beni çok eğlendiriyor ve heyecanlandırıyor. Tüm yaptıklarımdeki görünmeyen malzeme sevgi. Duyguların yemeklere geçebilmesindeki en önemli etkenin, elleri kullanmak olduğunu düşünüyorum.

