



Yeni İstanbul stili lezzetler

Anne ve babası doktor olan Refika Birgül çocukluğundan beri yemek yapmaya aşık bir kadındır. Robert Kolej'i bitirdikten sonra Koç Üniversitesi'nde psikoloji okumuş. Disleksi yanı sıra okuma-yazmayı zor öğrenmiş olmasına rağmen eğitimine en başından itibaren London School of Business'ta devam etmiş. Akdeniz mutfağını babasından öğrenmiş. Uzun yıllar hastane yöneticiliği yapan Refika Birgül stresli iş günlerine veda edip hayali olan yemek kitabına yoğunlaşmış. Bir süre önce 'Refika'nın Mutfağı/Cooking New İstanbul Style' adlı kitabını Boyut Yayınları'ndan çıkaran ve büyük ilgi gören Refika Hanım, hem basit hem de lezzetli ve yaratıcı yemek tariflerini meraklılarıyla paylaşıyor. Sizin için kitaptan hem kolay hem de lezzetli tarifleri seçtik, bu yemekleri çok seveceksiniz!



Türk süsü - Oh my God' Süsü*

Malzemeler

- 100 gr karides ● 20 gr parmesan ● 1 diş sarımsak ● 5 dal taze kişniş ● 2 adet süs biberi ● 15 çekilmiş karabiber ● 2,5 çorba kaşığı zeytinyağı ● Soya sosu ● Tatlı biber sosu veya kapari

Hazırlanışı: Karidesleri soyun, sudan geçirdikten sonra, kaynayan suya atın. 3-4 dakikada haşlanacaktır.

Sonra tam ortallardan bölün. Dövülmüş sarımsakdan, karidesler, zeytinyağı, karabiber ve kişniş yapraklarıyla karıştırın. Son olarak, üzerine parmesan rendeleyin ve hazır olduğunuz içi yufkaya sarın. Soya ve tatlı biber sosu veya kapari ile servis yapın. * (Nil Karabrahimgil bu süsü tatmasının ardından "Oh my God (Aman Tanrım)" demiş. Adı bu nedenle "Oh my God!" kalmış.)

Pastırmalı biberiyeli patates

Malzemeler

- 4 adet patates ● 5 diş sarımsak ● 2 dal biberiye ● 1/2 adet muskat ● 2 kalın dilim cemenli pastırma ● 6 çorba kaşığı zeytinyağı ● 1 tatlı kaşığı kimyon

Hazırlanışı: Patatesleri küpler halinde kesin ve haşlayın. Hafif sert kalsınlar. Patatesler haşlanırken, sarımsağı dövün, içine zeytinyağı ekleyin.

Pastırmaların cemenlerini zeytinyağına ekleyin ve karıştırarak zeytinyağının dağılmasını sağlayın. Yarım muskatı rendeleyin ve çekme karabiber ekleyin. Sonra 2 dal biberiye elinizi yumruk yaparak tezgaha dövün, hafif kokusu çıkacaktır. Başından tutup elinizi kaydırarak yapraklarını ana daldan tek seferde ayırabilirsiniz. Sonra onu da zeytinyağı ile karıştırın. Patateslerin suyunu süzüp çıkarıp kaba alın ve sarımsaklı karışımı içine ekleyip patatesleri yedirin. Mümkünse kaşık kullanmadan, kabuğu elinizle oynatarak ve içindeki patatesleri hoplatarak karıştırın ki patatesler erimesin. Olmazsa bir kaşıkla hafifçe karıştırın. Sonra fırın tepsinde koyup 180 derece ayağı 10 dakika ısıtın. Üstlerini kızarmasını sağlayın. Fırına koyduktan 10 dakika sonra, ince ince doğradığınız pastırmaları da ekleyip bir daha karıştırın. 5 dakika sonra üzerleri kızarmış olacak.



Şık lakerda

Malzemeler

- 8 parça lakerda ● 1 adet ufak kırmızı soğan ● 1/3 bağ maydanoz ● 4 diş sarımsak ● 1/2 çay bardağı zeytinyağı ● 4 çorba kaşığı soya sosu ● 4-5 adet kişniş tohumu ● 2 çorba kaşığı bal ● 1 adet acı biber ● Tatlı biber sosu

Hazırlanışı: Kırmızı soğan, sarımsak ve maydanozu kuyabildiğiniz en ince şekilde kıyın. Zeytinyağı, kırmızı biber, az dövülmüş kişniş tohumları ve soya sosunu karıştırmaya ekleyin. Sonra karışımın kıvamını bulması için birkaç dakika bekleyin. Lakerdalarınızı tabağa dizin ve hazır olduğunuz karışımı üzerlerine dökün. Tabagi bal ve tatlı biber sosu ile süsleyebilirsiniz.

Lakerda bu haliyle biraz bekleyince sosu çekilip nefis bir hal alıyor, tadındaki değişime çok şaşırabilirsiniz.



Deniz mahsüllü erişte

Malzemeler

- 1 adet kalamar ● 8 orta boy karides ● 2 bardak erişte ● 3 dal taze kekik ● 1 çorba kaşığı kuru üzüm ● 1,5 çorba kaşığı kapari ● 1/2 adet muskat ● 3 adet domates ● 2 adet yeşil biber ● 1 çay bardağı beyaz şarap ● 4 diş sarımsak ● Tavaya yağlayacak kadar zeytinyağı ● 1 çay kaşığı karabiber



Hazırlanışı: Ufak parçalara böldüğünüz sarımsağı, tavadaki zeytinyağında biraz öldürün. Ufak halkalara böldüğünüz kalamarı (terbiyesi için 3 saat soda veya bira bekletmenizi tavsiye ederim) ve sebzeleri halinde kesilmiş biberleri ekleyin. 2 dakika pişirdikten sonra, karidesleri ekleyin ve 1 dakika çevirdikten sonra, küp küp doğradığınız domatesleri içine atın. Domateslerin suları çekilene kadar karışımı çevirin ve başka bir kapta erişteyi kaynar suya atıp hemen karışımın başına döün. Domatesler suları iyice çekince, şarabı ve kuru üzümün karışımınıza ekleyin ve ısınmaları için 15-20 saniye karıştırın. Sonra erişteyi kaşık kaşık karışımaya ekleyin ve 1 dakika da böyle pişirin. En son, kapari ve taze kekik ekleyin. Yerken üzerine çekme karabiber de ekleyebilirsiniz. Hepsen yiyeğin. Bu tarifi makarna ile de yapabilirsiniz.

En nefis ekmek arası

Malzemeler

- 3 orta boy domates ● 8 dilim köy ekmeği veya pide ● 1/2 bağ taze fesleğen ● 4 diş sarımsak ● 5 çorba kaşığı zeytinyağı ● 4 x 2 dilim dil peyniri ● 1 çorba kaşığı balsamik sirke ● 1/2 adet muskat ● Kıyma ● Soya sosu ● Tuz

Hazırlanışı: Köy ekmeğini parmak kalınlığında dilimleyin. Ellerinizi suya batırıp suyu dilimlerin üzerine yayın. Bu işlemi birkaç kere yapın. Önceden ısıtılmış fırında 4-5 dakika tutun. Isıyan köy ekmeği fırından çıktığında, mahalle fırından yeni çıkmış gili yumuşak ve çıtır olacaktır. Ekmekleriniz biraz kızardıktan sonra üzerlerine evinizdeki en iyi zeytinyağından bir iki damla koyun ve 2 diş sarımsağı ortallardan kesip dilimlere bolca sürün. Bu sırada domatesleri küp küp doğrayıp 2 diş sarımsak ve 3-4 dal kesilmiş fesleğen yaprağıyla karıştırın. Karışma 3 kaşık zeytinyağı, 1 kaşık balsamik sirke ve biraz tuz ekleyin. Biraz kıyma ve soya sosu ilave edin ve yarım muskatı üzerine rendeleyin. Tatların birbirini çekmesi için karışımı 5-10 dakika bekletin. Sonra dil peynirlerini eritip üzerine ekleyin ve karışımınız ekmeklerin arasına yerleştirin.



Pişmaniye dondurma

Malzemeler

- 2 top kaymaklı dondurma ● 2 top çikolata dondurma ● 1 avuç siyah çikolata ● Cardinal melon ● 3 avuç pişmaniye ● 2 dal taze nane ● Çiğla badem veya Antep fıstığı

Hazırlanışı: 2 ceviz büyüklüğünde pişmaniye elinize alıp parça parça ederek 2 çukur tabağa yayın, üzerine biraz siyah çikolata rendeleyin. Siyah çikolatayı normal rendede rendeleyebilirsiniz. Çikolata, pişmaniye'nin tatlı haline sertlik, nane ise kekrelik katacaktır. Mevsimiyse, 4-5 parçaya ayırdığınız çiğla bademleri yanına ekleyebilirsiniz. İsterseniz Antep fıstığıyla da tatlınızın tat ve renk katabilirsiniz. Son olarak tabaklara 1 top kaymaklı 1 top çikolata dondurma koyun. Servis ederken önce dondurmaların sonra da pişmaniye'nin üstüne Cardinal Melon'un ısıldığı pişmaniye ertir. Bu tarifi kavun tükürüyle de deneyebilirsiniz.



Kabak çiçeği dolması

Malzemeler

- Bulabildiğiniz kadar kabak çiçeği ● Kalan içe yetecek kadar asma yaprağı ● 2 adet domates ● 2 adet soğan ● 1 bardak pırlık ● 4 dal taze nane ● 1 tatlı kaşığı karabiber ● 2 tatlı kaşığı yeni bahar ● 1/2 bardak zeytinyağı ● Tuz

Hazırlanışı: Bu güzel çiçekleri su doldurduğunuz bir kaba daldırıp çıkararak yıkamanız yeterli. Yemeği yapmadan hemen önce yıkamanız, daha önce yıkamamanız gerekir. Zira su, yaprakları kısa sürede eritebilir. Dolmanızın içi için, bir kaba soğanları küp halinde doğrayın. Ve üzerine 2 domates rendeleyin. Sonra pırlık, nane, baharatlar ve zeytinyağını ekleyin. Klasik dolma içinden çok daha sulu olacak, bu sayede lezzetler kolayca kaşacak ve farklı bir tada ulaşacaksınız. Sonra çiçekleri ufak bir ceviz büyüklüğünde doldurup ağızlarını zarf kapar gibi kapayın ve tencereye dizin.

Eğer çiçeğiniz az ise alt kısımlara sardığınız asma yapraklarını, üstte de çiçek dolmalarını koyun. Çiçeklerin yansıması biraz geçecek kadar su koyun ve orta ateşte, üstüne 1 tabak kapatarak yemeğinizi suyunu çekinceye kadar, yani 40-50 dakika pişirin. Suları çıktıktan sonra dolmaları 4-5 dakika daha altı hafif açık ocakta tutarsanız soğanın şekeri karamelize olacaktır. Böylece dolmanız hafif tıtsülenmiş bir kokuya ve bambaşka bir tada kavuşur. Sonra yemeği 1 tabağa aktarın ve soğumaya bırakın. Soğuk veya ılık yiyebilirsiniz.