

JALE BALCI

Özgün tarifleriyle tanıdığımız yemek kitabı yazarı Jale Balcı'nın 'Antakya ve Yemekleri' isimli kitabından, işte size yaz geceleri masanıza tat katacak, kolayca yapabileceğiniz iki tarif...

HAYTALI - BİCİ BİCİ

MALZEMELER

1 litre su
1 su bardağı soğuk süt
4 yemek kaşığı şeker
6 yemek kaşığı mısır nişastası
ÜZERİ İÇİN
Gül suyu
Taze dondurma
Pudra şekeri

HAZIRLANIŞI

Derin bir tencereye suyu, şekeri koyun ve ocağa alın. Bir su bardağı soğuk süt içinde nişastayı eritip tenceredeki şekerli suya ekleyin. Orta ateşte sürekli karıştırarak muhallebi kıvamından biraz daha yoğun bir kıvama gelince ocaktan alın. Geniş bir tepsiyi suyla iyice ıslatın. Muhallebiyi tepsiye dökün, soğumaya bırakın. İncecik dilimlerle kesin. Gül suyu, pudra şekeri ve dondurmayla servis edin.



REFİKA BİRGÜL

'Refika'nın Mutfak', 'Cooking New İstanbul Style' kitabında kadayıflı mantı, yufkadan Türk süşisi gibi akla gelmeyen alternatif tarifler bulmak mümkün.

YUMURTALI KUŞKONMAZ

MALZEMELER

200 gr. kuşkonmaz
½ kırmızı dolmalık biber
4 diş sarımsak
1 çorba kaşığı susam
2 çorba kaşığı soya sosu
2 adet yumurta
30 çekimlik karabiber
Yarım limon
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz

HAZIRLANIŞI

Kuşkonmazları tavada, zeytinyağında çevirin. 1-2 kez çevirdikten sonra içine sarımsakları ve kırmızı dolmalık biberi şeritler şeklinde keserek ekleyin. Rengi değişip karamelize olmaya başlayınca, bir çorba kaşığı soya sosunu yavaş yavaş ekleyin. Sonra susamları koyun, hafif pembeleşince yumurtayı üstüne kırın ve tekrar bir çorba kaşığı soya sosu ekleyin. Sonra yemeğinizi çevirin ve yumurta fazla kurumadan altını kapatın ve yarım limonu üzerine sıkıp afiyetle yiyin.

NOT: Kuşkonmaz yoksa ve elinizde nefis taze fasulyeler varsa, aynı tarifi kenarlarını ayıkladığınız taze fasulye ile deneyin bayılacaksınız.

