



Refika'nın Mutfağı

YAZI
DİZİSİ 1

GELENEKSEL TATLARIN DİRİLİŞİ

Artık kendilerini pazarlayan yabancı mutfakları ithal etmeye son! Günün şartlarına uyarlandığında keyiften içinde kaybolabileceğimiz bir mutfağımız var

Geleneksel Türk mutfağına yeni bir ışık tutan Refika Birgül, 'Refika'nın Mutfağı' isimli kitabında yaşıyor. Geleneksel Türk mutfağına sahip çıkan Refika, sanıldan çok daha az zaman ve para harcayarak elimizin altındaki malzemelerle aşına olduğumuz ama tadını bile unuttuğumuz lezzetleri evinizde yapmanın pratik yollarını gösteriyor. Yaratıcı, lezzetli, pratik ve ekonomik olan bu tariflerin tamamı yerel malzemelerle oluşturuluyor. Mutfakta gözü kapalı yemek yapanların bile "Aaa bu daha önce hiç aklıma gelmemişti!" diyebilecekleri, nefis tatlar sizi bekliyor.

ESKİ KÖYDE YENİ ROLLER

KADAYIF: O alıştığımız tatlı formatından başka türlü yenemez mi?

GÜLLAC: Onu Ramazan ayı dışında üstelik tatlı olmadan yiyemeyiz mi?

PIŞMANIYE: Kaderi sadece şehirlerarası yollarda satılan turistik bir tatlı olmak mıdır?

YUFKA: Zaten pişmiş olan yufkayı neden yeniden pişirip dururuz?

GÜNÜN TARIFI:



PIŞMANİYELİ DONDURMA

MALZEMELER: ● Kaymaklı dondurma, 2 top.
● Çikolatalı dondurma, 2 top. ● Siyah çikolata, 1 avuç (yoksa gofret).
● Cardinal Melon veya kavun likörü. ● Pişmaniye, 3 avuç.
● Taze nane, 2 dal. ● Çاغla badem veya Antep fıstığı, 1 avuç.

HAZIRLANIŞI:

İki ceviz büyüklüğünde pişmaniye parça parça ederek iki çukur tabağa yayın, üzerine biraz siyah çikolata rendeleyin. Çikolata bulamazsanız yerine çikolatalı gofret kullanabilir, iyice ezdikten sonra paketini açıp pişmaniye üzerine koyabilirsiniz. Sonra tabakları resimdeki gibi nanelerle süsleyin. Çikolata, pişmaniye'nin tatlı haline sertlik, nane ise kekrellik katacaktır. Mevsimi ise, 45 parçaya ayırdığınız çاغla bademleri yanına ekleyebilirsiniz. İsterseniz Antep fıstığıyla tatlınıza tat ve renk

katabilirsiniz. Son olarak 1 top kaymaklı 1 top çikolatalı dondurma koyun. Servis yaparken, önce dondurmanın sonra da pişmaniye'nin üzerine 2 corba kaşığı Cardinal Melon dökin. Ama bu işlemi mutlaka son ana bırakın, yoksa ıslaklığı pişmaniye'yi eritir. Onun yerine kavun likörü deneyebilirsiniz. Misafiriniz 5 dakika içerisinde hazırladığınız bu tatlıyı yerken çok özel bir restorana gitmiş gibi hissedeceksiniz.

NOT: Dondurmayı evde salepe yapabilirsiniz. Raf ömrü uzun dondurmalar, sizinkini kısaltır.

YARIN: BAHARATLARIN HİKAYESİ

FİYAKALI SUNUMUN 10 YOLU

1- Az çukurtur: Büyük tabaklar seçip tabakta boş alan bırakmak.

2- Diziliş: Dolma veya köfte gibi taneli yiyecekleri, düz veya çapraz bir şekilde dizmek.

3- Tabagi 'kirliletmek':

Yaramaz bir çocuk gibi kaşığı elinizde serbestçe sallayarak yemeğin sosunu tabağa dağıtmak.

Ayrıca, peynir veya muskat gibi malzemeleri, tabağın boş kısımlarına gelecek şekilde rendelemek.

4- Dekoratif taze

yeşillikler: Taze nane, kekik, biberiye gibi dünya harikası yeşilliklerin en körpe taraflarını kullanmak ve tabakta üç boyutlu adalar oluşturmak.

5- Konuya göre şekil vermek: Doğum günleri, yıldönümleri ve özel günler için şekilli, temalı yemekler yapmak.

6- Yemeği tabakta dağıtmak: Yemeği tabağın ortasına değil de etrafına dağıtmak veya ortasına koyup parçaları tabağın etrafına serpiştirmek.

7- Boş alanlar bırakıp, sos kapları yerleştirmek: Herkes farklı tat ve soslar tercih edebilir, bu sebeple sosların kenarda olması iyi bir fikir.

8- Yemeğe ait olmayan şaşırtıcı güzellikler: Bazen bir çiçek ya da bir yaprak bunu başarabilir.

9- Renk & Kontrast: Parlak, göz alıcı renkler kullanmak! Koyu renk yemeğe açık renk tabak, açık renk yemeğe koyu renk tabak.

10- Klasik tabakların dışına çıkmak: Nihale pide için, ekmeğe kesme tahtası ise et için nefis bir servis tabağı olabilir. Bir ayra parçasından peynir tabağı yapabilirsiniz.



LEZZET KADAR ÖNEMLİ

Tat, yaratıcılık, estetik ve paylaşım... Refika'nın Mutfağı, bu dört kelime üzerine oluşturuldu. Kalbe ve beyne tam' ulaşmanın yolu; ses, koku, doku, tat ve görünüme önem vermekten geçiyor. Beş duyuya hitap eden bir sofrada 'sunum' tarif kadar önem taşıyor.

