

KAPAK

'Risotto' muz şahane miydi?

'Otlar ile gratine edilmiş kurbağa bacağı' nı gördükten sonra pes ettim. Kadıköy Çarşısı'nda kurbağa bacağı arayamazdım. İki kadın dört kişi, risotta'da karar kıldık

BAHAR ÇUHADAR

Et yemeği yapmaktı niyetim, ama o da ne! Rastgele açtığı ilk sayfa, 'şaraplı at eti'nin tarifini yapıyordu... Bir ara domuz paçasına takıldı gözle-

rim... 'Otlar ile gratine edilmiş kurbağa

bacağı' nı gördükten sonra

pes ettim. Çıkıp Kadıköy

Çarşısı'nda kurbağa

bacağı peşinde fantastik

bir yürüyüş yapmayı da

aklımdan geçirmedim

değil... İtalya'nın Man-

tova yöresinden,

Lombardiya'dan

geleneksel aile

lezzetlerini aktar-

an bir kitapta

elimdeki. 'Dünya-

nın en iyi 50

restoranından biri'

kabul edilen 'Pescato-

re'yi işleyen Santini

ailesinin tarifleri. Et ve balık

çeşitleri alışverişi zora sokacak cins-

ten olsa da kitapta çok sayıda

anlaşılır tarif var. Başlangıçlar, çorba-

lar, hamur işleri, balık ve et tariflerini

son bölümdeki tatlılar tamamlıyor.

Bugün üçüncü kuşak Santinilerin

iş başında olduğu Pescatore'nin tarif-

lerinden en makul olanını seçmek

için elimde kitabım, en yakın arkada-

şımın evinin yolunu tuttum. Dört

kişilik soframız için daha önce dene-

mediğimiz ve doyurucu bir tarif

bulmak üzere bir kez de birlikte bak-

tık kitaba. Bulmakta zorlanacağımız

et ve balık türlerini hızla geçtik.

Gerideki bölümde 'risotto' çeşitleri

göz kırpyordu. Ve şanslı yemek;

'Balıklı ve taze soğanlı risotto' oldu.

Seri bir market alışverişinin ardından

mutfaktaydık; tarifi özüne dokunma-

dan, bir iki minik değişiklikle hayata

geçirmeye koyulduk. Komutlar gayet anlaşılırdı, üstelik "Bulunmaz şimdi" dediğimiz kereviz sapını bile mar-

kette kolayca bulmuştuk. Kabaca

iki bölümden oluşan risottomuzu

paylaştık. Cemran sebzeler ve risot-

to'nun kendisiyle ilgilendi, balıklan

kızartıp kıvama sokma işini

ben aldım. "Kızartınız"

denilen fileto için "don-

durulmuş somon fileto",

hamsinin yerine se-

karides seçtik. 'Muskat'

dışında ekşiğimiz yoktu;

20 dakika sonra yaklaşık

40 liraya mal olan,

kendi ellerimizle

pişirdiğimiz İtalyan

lezzeti masamız-

daydı. Yeşilliği bol

bir salata ve soğuk

beyaz şarap eşli-

ğinde 'balıklı ve taze

soğanlı risotto'.

Bir aradıkten mutlu olan

insanların yaptığı yemek ne olursa

olsun tadından yenmez mi, yoksa

risotto'muz gerçekten şahane

miydi? Sanırım ikisi de. Midesine

düşkün, mutfakta olmayı seven iki

genç kadın ve iki erkek indirdi mideye

bu lezzeti. Dağıtılan yıldızlar bonkör-

ceydi; "Bildiklerimiz balıklı, sebzeli pılav

canım işte!" denilip geçilmedi, "Güzel

ve basit, rutin münüye alınabilir"

yorumları yapıldı. Yemeğin müziği

'Bandista' üstüne 'Crossing The

Bridge/Sountrack', eşlikçi sesleri

kahkaha ve deklanşör sesi oldu...

Sıcak yaz akşamları için tavsiye edi-

li, hepsi birden!

İTALYAN LEZZETLERİ

3 Michelin Yıldızlı Santini Mutfağı'ndan

Essiz Tarifler

Boyut Yayın Grubu, 2009, 150 sayfa, 42 TL



Mutlulukla bir ilgisi olmalı!

Beş çayı coşkusu, çocukken içe işleyen ve bir daha da çıkmayan bütün diğer coşkular gibi hep tazelik kaldı benim için

ELİF TÜRKÖLMEZ

Beş çayı demek, mis kokulu taze kurabiye, ispanaklı börek, kakaolu cevizi kek, dereotlu peynirli poğaç ve muhtelif 'fırında pişerken kokusu yürek delen

nevale' demek benim için. Hani, Cemal

Süreya'dan ödünç kalıpla söylersem,

"Beş çayının mutlulukla bir ilgisi olmalı".

Saime Hanım'ın Beş Çayı'nın sayfala-

nını kaşıntırken, Saime hanım gözümde

annemin altın gününde çok beğenilen

tariflerini anlatan arkadaşı oldu, ödev yapmam

diye yanıma aldığım hayat bilgisi defterimin

sayfasını yırtıp arkadaşlarına tarif yazmaya

başladım. "Ben şekeri az koyuyorum, bizimkiler

çok tatlı sevmiyor" ya da, "İstersen hindis-

tancevizi yerine tarçın koy" sözleriyle, 'zebra

kek', 'gözlü kurabiye', 'hamile pasta' gibi fantastik bir dün-

yaya adım attıran tarifler havada uçtu.

Baktım, Saime hanım hayat bilgisi defterime düştüğü

poğaç tarifini koparmayı unuttum. Ben de kolları sıvayıp

yazılanları uyguladım.



Unu çukur bir kabin içine boşalttım. Ortasını açıp, mayayla şekeri ekledim. Yavaş yavaş kaşıntıp, yumurtaları, yoğurdu, sıvı yağı, tuzu ve erittiğim mar-

garini ekledim. Yağı eritmek zorunda değilsiniz ama bence öyle daha kolay oluyor. Hepsini yoğurup yumuşak bir

hamur elde ettim. Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar ayırıp her birini küçük yuvarlaklar şeklinde elimle açtım. Ortalarına beyaz peynir koyup kapadım. Siz istediğiniz harcı koyabilirsiniz. Üzerle-

rine yumurta sansı sürüp, çatalla çizikler atıp, çörekotu serptim. 180 derece fırında pembeleşene kadar pişirdim.

Kitaptaki tarifler çok kolay, malzemeler bulunabilir, masrafı az neşesi bol. "Keşke annemin tarif defteri burada olsaydı" diyenler için bu kitap ideal bir çare.

SAİME HANIM'IN BEŞ ÇAYI

Saime Nimetoğlu

Öğlak Yayınları, 2009, 176 sayfa, 16 TL

Dengeli demlenmenin sırları

İlhan Eksen'in mezeleri, her keseye uygun ve şipşak hazırlanıyor

TİJEN İNALTONG

Demlenirken dengeli olabiliyorsa insan, sofraya mezeyle donatılmışsa, dostları yanındaysa daha ne istenir? Elimde bu sofrayı kurabilirm için harika meze tarifleri var. Bu

mezeler rakı içmenin inceliklerinin tatlı tatlı anlatıldığı bir kitaptan: İlhan Eksen'in bir meze

klasik haline gelmiş Dengeli Demlenme ve

Rakı Mezelerinden.

Okurken ağzımın sulanı aktı,

nasıl akmasın, yaz günlerinin

anılarını canlandırdı her bir:

Cevizli yoğurtlu ezme, haydari,

peynir mezesi, salatalık dolması,

sucuk güveç, yumurta ezmesi,

babagannuş, patlıcan bahçe sala-

tası, yeşil zeytin piyazı, cevizli balık,



balıklı fasulye salatası, sarmısak soslu midye, kabak çičeği kızartması, ciğer yahnisli, işkembe kızartma... Anla-

yacağınız en basitinden bir kaç lezzetle rakı içmek isteyene de, şatafatlı meze sofrası hazırlamayı

seçene de yol gösterecek bir kitap bu. Tarifler açıklayıcı, yol gösterici. Okurken kafanız kaşınmıyor. Malzemelerin çoğu her evde olan veya her keseye

uyan, kolay bulunabilecek cinsten. Evdeki malzemelele şipşak hazırladığınız peynir piyazına ise hem ben, hem de konuklarımda bayıldık. Tabii

her zamanki gibi ufak bir renk kattım tarife ve hafifçe pişirdiğim etli biberlere doldurup dilimleyerek getirdim sofraya. Afiyet olsun.

DENGELİ DEMLENME VE RAKI MEZELERİ

İlhan Eksen

Alfa Yayınları, 2009, 280 sayfa, 20 TL



NAZAN ÖZCAN

Baklayı sona saklayamayacağım. Son dönemlerde pek moda olduğu üzere 'ay yemek yapmak beni rahatlatıyor' gibi abuk subuk şehirli kadın ve erkek lafları edemeyeceğim. Yemek

yemek yerine temizlik ya da ütü yapmayı tercih ederim. Tabii ki bildiğim yemekler hızlı ve kolay

yapılır şeyler. Kitaplardaki tarifler beni korkutur. Aya uzay mekiği gönderecekmiş gibi yazılıyor

birçoğu. Bir de tabii malzemeler var ki evlere şen-

lik. Frenk soğanından tutun muskat bilmem

neyine, kaşın mantarından kum midyesine tuhaf

tuhaf malzemeler. Ya ben farkında değilim ya da

Yemek tez pişti de

Yemek yapmayı sevmem. Neyse ki Bodrumda Yemekler Tez Pişer'in tarifleri bildik, kolay ve hakikaten 'tez pişiyor'

artık her Türkiye'nin evinde çedar peyniri olmazsa olmaz hale gelivermiş. Neyse, 'görev

görevdir' deyip bana verilen kitabı ele aldım.

Bodrumlu Fikriye Duru ve kızı Ayca Türk bir-

likte yazmış, Bodrum'da Yemekler Tez Pişer'i. İyi

yemek pişiren anne tarifleri vermiş, küze o

tariflerin içinde geçtiği öyküler yazmış. Tariflere

bakınca yüreğime su serpildiğini söylemeliyim.

Bildiğimiz yemekler birçoğu. Misal, fırında kuzu, mantarlı pılav, biberli karides, karalahana çorbası, mısır unlu patlıcan kızartması vs.

Yemek yapmayı ve kırmızı eti sevmeyen biri olarak hemen 'tez' pişirilecek ve sebzeli olanları seçtim. Yeşil fasulye, dibeğ ve küçük patates

topları. Kitaptaki tariflerin neredeyse hepsinin malzemesi yakındaki markette bulunacak tür-



dendi. Tarifler de son derece doğru düzgün verildiği için zorlanmadan seçtiğim her iki yemeği de pişirdim. Övünmek gibi olmasın, her ikisi de pek lezzetli oldu. Söylemek şart: Yemek yapmayı sevmiyorum ama

yaptığımda da lezzetli olur! Son olarak rakıki şey söylemeliyim: Keşke kızının yazdığı öyküler, annesinin yazdığı ya da verdiği tarifler kadar başanlı olsaydı! Ve keşke daha çok sebzeli yemek tarifi verileseydi.

BODRUM'DA YEMEKLER TEZ PİŞER

Fikriye Duru-Ayca Türk, Dharma Yayınları, 2008, 284 sayfa.